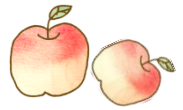


はるさと

地区センターだより

平成 30 年 11 月 1 日 春里地区センター発行 電話 65-2006

<http://www.city.kani.lg.jp/7491.htm>



春里地区市民運動会 開催



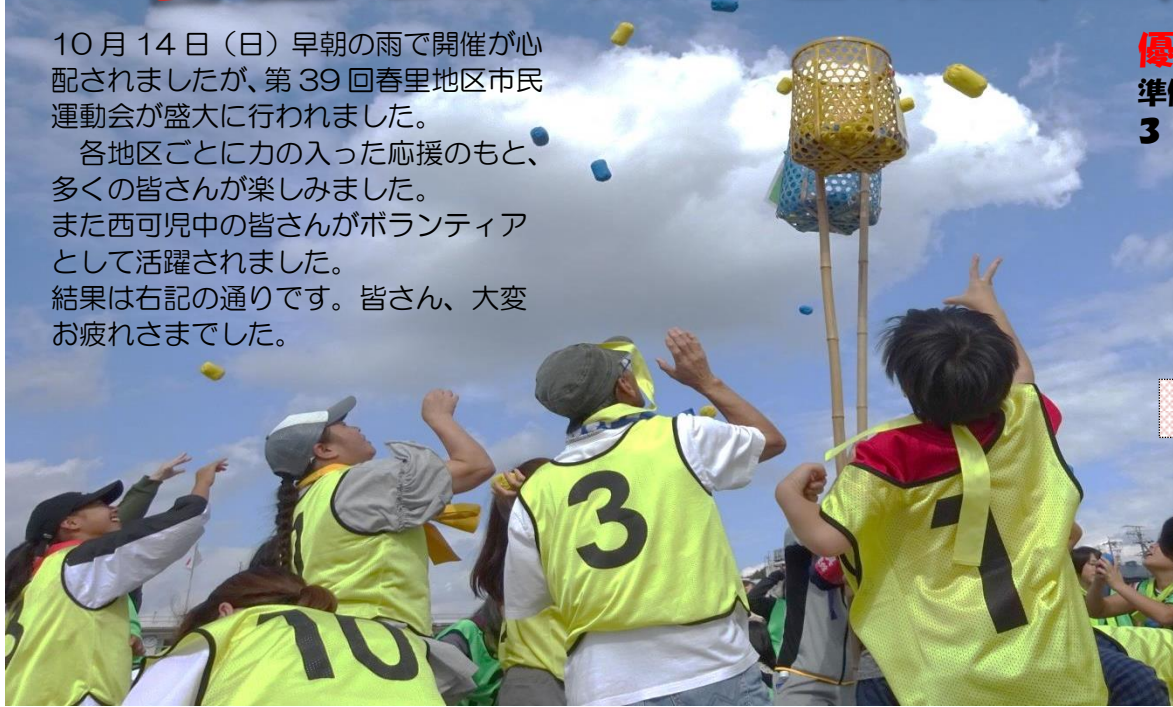
10月14日(日)早朝の雨で開催が心配されましたが、第39回春里地区市民運動会が盛大に行われました。

各地区ごとに力の入った応援のもと、多くの皆さんが楽しみました。

また西可児中の皆さんがボランティアとして活躍されました。

結果は右記の通りです。皆さん、大変お疲れさまでした。

優勝 美里ヶ丘
準優勝 矢戸
3位 清水ヶ丘



水鉄砲でお菓子落とし



かけっこ

軽スポーツ大会 in KYB スタジアム

11月18日(日) 8:30~受付開始(雨天中止)

グラウンドゴルフ 受付後、競技開始

ノルディックウォーキング体験 受付後9:00~

ポールの使い方・歩き方指導→ウォーキング体験

※詳細は回覧をご覧ください



~春里ニュース~

「春里小安全サポーター連盟」が防犯功労団体として表彰されました。子どもたちの為にありがとうございます。



11月 春里地区センターの予定

- 1日(木) 陶芸教室(はじめて・楽しく)
- 4日(日) 乳幼児学級 農業大学動物見学
- 5日(月) 認知症予防教室「はつらっつ」
- 8日(木) 陶芸教室 反省会
- 12日(月) 認知症予防教室「はつらっつ」
- 14日(水) 女性の目線で考える防災講座
- 17日(土) こども料理くらぶ
- 18日(日) **軽スポーツ大会**
- 19日(月) 認知症予防教室「はつらっつ」
- 20日(火) イタリア料理講座⑥
- 24日(土) こども将棋くらぶ・こども民踊くらぶ
こどもチャレンジくらぶ(アイロンピース)
- 26日(月) 認知症予防教室「はつらっつ」

地区センターご利用の皆さんへ



日頃は地区センター活動にご理解、ご協力を頂き、ありがとうございます。年末の大掃除となりました。お忙しい折ではありますが、何卒ご協力をお願い致します。順次案内をお渡ししますのでご確認ください。

日時 12月3日(月) 9:00~

大掃除終了後、平成31年度の団体登録、地区センター利用についての説明会を予定しています。

11月・12月地区センター講座のご案内

講座への申し込みはお電話又は窓口にて承ります
☎65-2006

女性の目線で考える防災講座

時として弱者になり得る女性の目線で防災を考えます。災害用トイレの組み立ても行います。

日時 **11月14日(水) 10:00~11:30**
場所 春里地区センター 会議室
定員 30名(先着順)
受講料 無料
持ち物 筆記用具、水分等
講師 山口 由美子 さん(防災士)



干支のくるみ絵講座

毎年開催してきました干支のくるみ絵講座が今回で最後となりました。干支のいのししを可愛く作ります。

日時 **11月26日(月) 10:00~12:00**
場所 春里地区センター 会議室
定員 20名(先着順)
申込み 11月7日(水) 9:00~
受講料 600円
持ち物 ハンドタオル、木工用ボンド、はさみ、目打ち、定規(15cm)、ピンセット(あれば) 水分等
講師 伊佐治 奈美江さん



※材料のみのお申し込みはご遠慮ください。

機能改善ヨガ講座(全6回)

~より快適に過ごすために~

昨年大好評だった加藤早友里先生の骨盤矯正ヨガをパワーアップ!毎回テーマを変えて行います。体がポカポカと温まりますよ♪(1回でもOK!)

日時 **12月5日・19日**
1月9日・30日 (全水曜日)
2月20日・27日 10:00~11:30

場所 春里地区センター ホール
定員 30名(先着順)
申込み 11月14日(水) 9:00~
受講料 無料
持ち物 ヨガマットもしくは大判のバスタオル
講師 加藤 早友里さん 水分等



随時、地区センターだよりでお知らせします

イタリア料理講座⑥

講師にヴィーチェ(犬山市)オーナーシェフ奥村哲弥さんをお招きする人気講座です。

日時 **11月20日(火) 10:00~14:00**
場所 春里地区センター 調理室
定員 24名(先着順)
申込み 11月6日(火) 9:00~
受講料 1,000円
持ち物 エプロン、三角巾、手ふきタオル、筆記用具、水分等
講師 奥村 哲弥さん

※お申し込みは1回につき3名様まで
※11月17日以降のキャンセルは有料となる場合があります。



~メニュー~

- なすのバルマ風
- エリンギのペペロンチーノ
- 鶏とじゃがいものトルティーノ
- 紅茶のシフォンケーキ



イタリア料理講座⑦

今期最後のイタリア料理講座です。先生に習って、食卓を彩ってみませんか。

日時 **12月4日(火) 10:00~14:00**
場所 春里地区センター 調理室
定員 24名(先着順)
申込み 11月20日(火) 9:00~
受講料 1,000円
持ち物 エプロン、三角巾、手ふきタオル、筆記用具、水分等
講師 奥村 哲弥さん

※お申し込みは1回につき3名様まで
※12月1日以降のキャンセルは有料となる場合があります。



~メニュー~

- スモークサーモンのクロスティニ
- ベンネ ゴルゴンゾーラチーズと舞茸のクリームソース
- ミラノ風カツレツ
- 焼リンゴ



★各回のテーマ★

- ①12/5 自分の体を知ろう~感じてみましょう
- ②12/19 足底の大切さ
- ③1/9 腰回りを整える~開脚の仕方
- ④1/30 上半身と下半身はお互いに影響し合っている
- ⑤2/20 腕の可動域の大切さ
- ⑥2/27 まとめヨガ~継続がカラダを作る・変える