



曙通信

Vol. 4 2011年4月発行

これからの予定



4月

6
(水)

山鼻小学校
資生館小学校
入学式

これからの生活、期待と不安
で小さな胸がはじけそう!

中島中学校・柏中学校
伏見中学校入学式
今までの小学生とは違うぞ!
受験も勿論大事だけど
青春し放題!

7
(木)



14
(木)

町内会長会議・団体長懇談会
曙会館運営委員会総会

曙地区連合町内会総会
※平成22年度の事業報告・決算
並びに平成23年度の事業計画・予算

21
(木)



5月

4月から5月にかけて各種団体の
総会が目白押し…
女性部社会見学会も5月に予定
今年は何処にしましょうか♪



曙まちづくりセンターのHPに
アクセスしよう!!
<http://www.city.sapporo.jp/chuo/akebono/index.html>



「春のゴミ拾い大会」

2011
4/23
(土)

時間…10:00~お昼前くらいまで
集合…AA&C玄関ロビー
※軍手・ごみ袋は事務局で用意します。

敷地内及び近隣路上のゴミ拾いを、AA&Cの入居者、コンカリーニョ職員で行います。あけぼの玄関ロビーに集合し、何班かに分かれて行います。



編集後記

○ 曙通信をお届けします。今回は、冬の間の行事報告と、これからの予定をお伝えします。

○ 待ちに待った春の気配が…。桜ももうすぐです。総会が終わって5月

になったら、いろいろな行事が始まります。今回、ご案内できなかったのですが、回覧板などでお知らせしますので、お見逃しなく!!

○ 今回の写真提供
：長町・さとあき・哲ちゃん
編集：yumiko



曙親子雪の集い 2011年2月20日(日)



パン食い競争 (メロンパン人気 ハンパない)



親子チューブ
引き競争



宝さがし
ゲーム

【つけもの自慢大会~私の漬物、食べてみてください~】

AA&C・中ホールにて

出品者8名、出品されたお漬物は14品。バラエティ豊かで彩りも鮮やかなお漬物が集まりました。味見の参加者は25名(子ども審査員4名・大人審査員2名含む)でした。

出品者ひとりひとりにお漬物を前に作り方や特徴、込める想いなどを語っていただきながら参加者みんなで味見。月形町の楠農園の美味しいお米で炊いたご飯を食べながら舌鼓を打ちました。bioからはお煮しめを出しましたヨ。手作りの漬物は「自己表現」になると確信!



その他、楠さんから「お米作り」についてのお話(TPP=環太平洋戦略的経済連携協定に関する事にも触れられていました)。わたしさとあきから「あけぼのファーム」についての報告をさせていただきました。(bio店主：さとあき)

2011
1/29
(土)



曙地区連合町内会 新年交礼会 ノホテル札幌 2011年1月6日(木)



きれいどころ(?)がおもてなしました



板垣中央区長
のあいさつ



曙まちづくりセンター

〒064-0811 札幌市中央区南11条西10丁目1-6
TEL 011-511-0116 FAX 011-533-7465



あけぼのアート&コミュニティセンター
【管理運営】NPO法人コンカリーニョ

<http://www.concarino.or.jp/akebono/>

〒064-0811 札幌市中央区南11条西9丁目4-1
TEL 011-513-6181 FAX 011-513-6182
mail akebono-info@concarino.or.jp

《曙地区自主防犯パトロール隊出陣式》

札幌方面南警察署長、中央区長をお招きして自主防犯パトロール隊の出陣式を行いました。【安全対策部】



来賓 南警察署長代理
尾立淳地域課長 挨拶



委嘱状の伝達

2010
12/15
(水)



自主防犯パトロール隊と
地域の方々



来賓
板垣昭彦中央区長
挨拶

《女性部定例会&合唱部練習(この街きらり☆取材)》

3月19日(土) NHK札幌放送10:05 ~この街きらり☆ 放送。
内容:案内人 桑原 栄次氏 曙連合町内会理事
取材 曙地区女性部合唱団
あまい堂中島商店
大場豆腐店



声の調子はど~かしらん ♪~

2011
3/9
(水)



安藤先生 インタビュー



高橋(昌)女性部長 インタビュー



2011
1/29
(土)

給食堂bioの
料理教室&食育講座
第2弾

「手前みそ作り教室
~発酵食品で腸を元気に!」

中ホールで行われた漬物じまん大会の後に開催されました。2つとも参加の人もいましたよ。
どちらも日本の伝統食。発酵食品。発酵食品は腸内細菌のエサになるので大いに食べた方がよろしいのだそうです。みそも漬物も発酵作用で出来ます。その他、納豆やヨーグルトもいいですね。
この日は大人9名と5歳の男の子1名の参加でした。みそは夏ごろに食べられるようになるのでその頃、取りに来てもらうことになっています。この日の大豆は石狩で有機農法で野菜を作っている「はるきちオーガニックファーム」さんから購入した有機栽培の大豆です。麹は月形町産。この大豆が甘くておいしい!と感嘆の嵐でした。(bio店主・さとあき)

2011
4/23
(土)

あけぼのふ〜ム 火田クラブ員募集!

まちなかにある火田で、作物を育てながら、メンバー同士で交流したり、農作業に関して学んだり、環境や食育などの教育プログラムをつくったり...一緒にやってみませんか?

火田の場所 → あけぼのArt&コミュニティセンター 前庭 (中央区南11条西9丁目4-1)

メンバー登録制 → 年会費 2000円(個人のみ)
時々、ご家族ご同伴でもかまいません。

[平日コース]: 第2・第4水曜日 15:00~17:00
[休日コース]: 第1・第3土曜日 9:00~12:00
※作物の状況により、調整のうえ、別途作業日設定を行うこともあります。

初回 4月23日(土) 15:00~作業、17:00~ミーティング
~ミーティング内容~
・2011作付け計画発表、役割分担、GW中の作業日程等

お問合せ・申込先
あけぼのArt&コミュニティセンター 事務局
TEL 011-513-6181 / FAX 011-513-6182
お問合せ・お申込、お待ちしております!



給食堂bioの料理教室&食育講座
クリスマスケーキを作ろう!
~タマゴのチカラについて知ろう!~

2010
12/23
(木)

AA&C給食堂bioにて

管理栄養士という職域を生かして、ケーキ作りの教室を開催しました。
食育の部分は「タマゴのチカラでこんなにスポンジケーキは膨らむのだ!!」ということを実感してもらいました。最初から最後までほぼ子供たちだけに作ってもらいましたよ。わたしの友人である

天使大学の哲ちゃんという強力な助っ人がいてこそでしたが(*^^)v (哲ちゃん、ありがとう!)。写真撮影は哲ちゃんです。
13時スタート。
参加者は小学生と中学生。男子が多いです。
料理できる男子はモテるからね(^_^)♪
まずは計量と天板にオープンシートを敷いて準備!全卵を湯せんにかけて泡立てます。ひと肌になったら湯せんから外して白



くなるまで泡立てます。粉を入れて「さっくりさっくり切るように」混ぜるのだよ。中学生の女子は作ったことあるとのことで手つきがよかったよ~。みんなお手本にしてみました。
天板にまんべんなく流して焼きます。焼いている間にクリーム作り...今日はフェアトレードの生チョコです。チョコを溶かしたのですが、タイミングを外して再び固まってしまうました。もう戻らないのですよね、チョコはチョコボールにして飾りにしました。
シロップをぬります。これでしっとりクリームとなじんだケーキができます。この後、生クリームに溶かしたチョコが加えられ、クリームの出来上がりです。

スパテラでケーキにクリームをぬりひろげます。泡だて器をなめる子もいます(^_^)。「おいしいっ」て。ケーキはふわふわに焼けてます。
上手に巻けました。端を切って切り株にします。あ、そうそう「ブッシュ・ド・ノエル」を作ります。途中で中学生の女子が本にあるのを見つけてくれましたが、ブッシュ・ド・ノエルは「上級編」だそうです(^_^)♪
できあがり~^^。
2時間半、かかりました。
終了後、食べる子とお土産に持っていく子とさまざまでした。
(bio店主・さとあき)

