

かけはし

人と人、家族と家族の繋がりを目指して！

片江校区自治協議会
片江5-35-20 片江公民館内
電話・FAX 871-5341

2024年人権カレンダー標語
その差別
なんの意味が
あるのだろう 山崎 愛加

片江自治協ニュース「かけはし」がカラーの広報紙に変わります！

片江校区のみなさん、毎月「かけはし」をご覧ください、ありがとうございます。この度、8月の常任委員会にて、次号の「かけはし」から、A4 両面カラー印刷に変更されることが決定いたしました。

今回は「かけはし」についての歴史を書いてみたいと思います。「片江自治協ニュース かけはし」は、2005年（平成17年）5月15日に第1号が発行されました。もともとは、『片江自治協だより』という名称でしたが、第1号・2号で愛称の募集が行われ、校区の皆様から多数の応募があり、7月の常任委員会にて「かけはし」に決定されました。



記念すべき第1号では、校区内に63枚の防犯看板を設置したことにより、空き巣被害が半減し、犯罪数も減少したこと。新しい事業の「夏まつり」が企画されていること。当時の総会で、自治協議会会長が語った「校区民主導の自治活動」を推進するためには、財政的自立が必要であり、50%近くを市の補助金で賄っていることからの脱却を提案された事に感銘を受けたという参加者の声などが掲載されていました。

裏面では、自治協議会の組織図や校区行事予定、校区の皆さんからの投稿記事「いわせてんしゃい」の募集などが掲載されていました。今回で、231回目の発行となります。これからも、校区のイベントや自治協議会の必要性など、広報紙を通じて伝えていけたらなと思っています。

献血にご協力いただき
ありがとうございました！



城南区壮年ソフトボール大会
優勝！市大会に出場決定！

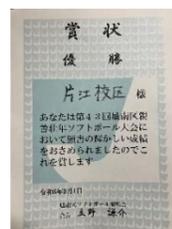


9月7日（土）に行われた献血会では、約54名が来場され、そのうち51名の方に採血をしていただきました。（年齢制限・体重制限、服薬、怪我、色素不足、その他の理由等で3名の方が採血できませんでした。）

採血が行えた方には、日本赤十字社と自治協議会よりお礼品を提供しました。採血ができなかった方には粗品の提供を行いました。

自治協議会の組織の中に「献血協力会」がありますが、これは校区として献血活動に協力するために組織され、14町の自治会が町内住民に向けて献血の協力を呼びかけています。採血にご協力いただき、ありがとうございました。

【片江校区献血協力会】



9月1日（日）、博多工業高校グラウンドにて第43回城南区壮年ソフトボール大会が行われました。優勝決定戦で長尾校区に勝利し、片江校区が優勝しました。去年に引き続きの2連覇です！

次は、10月13日（日）に東区の雁の巣レクリエーションセンターの球場で行われる市大会に出場いたします。

片江校区のみなさん、応援よろしくお願いたします。【体育振興会】



【10月 片江校区の行事予定】

※は要予約。☘は高齢者対象。👨👩👧👦は未就園児対象。

日	時間	予約・対象	行事	主催	場所
4（金）	10:00~	👨👩👧👦	にこにこ広場 ◆ハロウィン	スマイル片江 【社協助成事業】	片江公民館
6（日）	13:00~	各町の体育振興委員へお問い合わせ下さい。	第16回 校区親善男女混合ソフトバレーボール大会	体育振興会	片江小学校体育館
11（金）	8:40~	※	歩こう会 ◆バスハイク ☘芦屋釜の里	衛生連合会	片江3丁目セブンイレブン集合
11（金）	10:00~	👨👩👧👦	こどもサロン四つ葉	片江1~3丁目のボランティア 【社協助成事業】	片江江陽館
17（木）	13:30~	☘	さんさんサロン ◆琴と三味線の演奏	さんSAN片江 【社協助成事業】	片江江陽館
18（金）	10:00~	👨👩👧👦	ふれあいこどもサロン ◆ハロウィン	神松寺3-1のボランティア 【社協助成事業】	ふれあい会館
25（金）	9:30~	※	料理教室 ◆バランスの良い食事 ~管理栄養士 藤野先生~ 参加費 500円片江公民館へ申し込みください。	食生活改善推進員協議会	片江公民館
25（金）	10:00~	👨👩👧👦	こどもサロン四つ葉	片江1~3丁目のボランティア 【社協助成事業】	片江江陽館
25（金）	13:30~	☘	ふれあいサロン	ひまわり片江 【社協助成事業】	片江公民館

◆お問合せ・お申込み 自治協議会 電話・FAX:871-5341 片江公民館 電話 871-1219

カップシュウマイ ~ フレイル予防の食事 ~

- | | | |
|-------------|----------|-------------|
| 【材料】 | 【2人分 分量】 | 【調味料】 |
| ・豚ひき肉 | 120g | ・おろし生姜 小さじ1 |
| ・玉ねぎ | 60g | ・ごま油 小さじ1 |
| ・片栗粉 | 大さじ1・1/2 | ・濃口醤油 小さじ1 |
| ・スイートコーン(冷) | 60g | ・酒 小さじ1 |
| ・片栗粉 | 小さじ2 | ・砂糖 小さじ1 |
| ・ゆでワカメカット | 20g | ・塩 1g |
| ・人参 | 20g | |
| ・和からし | 適宜 | |



- 【作り方】
- ①玉ねぎはみじん切りにする。
 - ②ボウルに豚ひき肉、調味料を入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせる。そこに①を入れて、混ぜ合わせ6等分にして丸める。
 - ③スイートコーンに片栗粉をまぶす。
 - ④②に③のスイートコーンを握るようにまぶす。それをアルミカップに入れ、蒸し器で15分蒸す。（フライパンでは平皿に入れ蓋をして10分ほど蒸す）
 - ⑤人参は短冊切りにしてサッとゆでる。
 - ⑥シュウマイ・ワカメ・人参を盛り付ける。

【食生活改善推進員協議会】

校区イベント 進捗情報

- 【自主防災会】
10月20日（日）実施予定
- 【ふれあいネット校区会議】
11月26日（火）実施予定
- 【ワインとジャズの夕べ】
12月7日（土）実施予定
- 【令和6年度ほうけんぎょう】
実施日：令和7年1月12日（日）
実行委員の推薦を各町にお願いしました。

