

笠山町地域交流会



「みんなて取り組む街」

第二七回笠山町地域交流会

2018.01.13 13:16

第二七回地域交流会が、一月十三日（土）に大津プリンスホテルにて開催されました。今年には町内会発足三十周年を迎え、「みんなて取り組む街づくり」を語る会として、かさやまの未来展望、学研都市のアプローチなどの情報交流会、また、永年町内会にたずさわってくださった方々への感謝状の贈呈がおこなわれました。

「学生が多く住むまち」「企業と共存しているまち」の特色を活かし「理想のまちかさやま」が、益々発展する事を祈念いたします。

笠山なろう

2018年(平成30年)
3月1日(木)
第11号
発行：笠山町広報部



一月二〇日・二二日、毎年恒例笠山スキーツアーが開催されました。今年も天候に恵まれて、参加されたみなさんも美しい飛騨高山の景色の中、からだいっぱい心からスキーを楽しんでおられました。

参加されたみなさん事故もなく、安全無事にツアーを満喫できました。

来年はみなさんもいかがですか？



かさやま名物 今年も開催！



三年前から、先代の名称を引き継ぎながら「笠山なろう」として、町内会を取り組まれた事業の一部を紹介させていただいています。言葉では表しきれないものを、参加された皆様の姿を写真で掲載させて頂いております。

肖像権などの難しいことも、最近ではとても重要視されていますので、そこは十分配慮させて頂いております。

町内会の広報誌として、住民の皆様のお顔や企画運営している役員様の姿をこれからもお伝えしていきたいと取り組んでまいります。

今後とも宜しくお願い致します。

広報部 便り

今回は、第一子の発行をさせて頂きました。



【材料】 タンドリーチキン (2人分)

- 鶏胸肉 140g
- 塩 ひとつまみ
- 胡椒 少々
- ヨーグルト(無糖) 50g
- 玉ねぎ 1/6個
- にんにく、生姜 少々
- カレー粉 小さじ1/2
- レモン汁 大さじ1/2
- トマトケチャップ 大さじ1
- はちみつ 小さじ1
- パプリカ粉 適量
- サラダ油 小さじ1
- 玉ねぎ 40g
- パプリカ 20g
- キノコ 50g
- 塩・胡椒・サラダ 少々

- ① 鶏胸肉は皮を除き、ひと口大にそぎ切りにし、塩、胡椒をふる。
- ② 玉ねぎ、にんにく、生姜はすりおろす。ヒニール袋に①の鶏胸肉と※を混ぜ合わせ、30分以上漬けておく。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②の鶏胸肉の両面をこんがり焼く。
- ④ 玉ねぎ、パプリカ、きのこは食べやすい大きさに切り、フライパンでさっと焼き、塩、胡椒をふる。
- ⑤ ※パプリカ粉は好みで、色が鮮やかにになります。



かさ丸ママの
健康がいちばん！

寒い日が続きますが皆さんおげんきですか？ 今日はいカレー粉を使った料理を紹介しよう。にんにく、しょうがも入っているので温まりますよ！ 小さい子どもさんにはケチャップを多めにすると食べやすくなります。ぜひお試しください。