

見なっせ
聞きなっせ
こぎゃんとかあったよ！

たかもりタウン TOPICS トピックス



サマーイングリッシュ
プログラム

高森総合センターで、小学6年生を対象に、英語に親しむことを目的として実施されました。これは高森町新教育プランの一環として高森町英語部会が行っているプログラムです。

今年は、高森町の小学生15名に加え、南阿蘇村の小学生6名が参加し、中高生のボランティア11名を含め、熊本大学の留学生と英語で交流を行いました。

最初は緊張していた様子でしたが、時間が経つにつれ、笑顔でコミュニケーションがとれるようになり、積極的に質問をするなど、楽しんでいる様子が伺えました。



7月30日(火)

熊本県学校給食
研究協議大会

御船町カルチャーセンターで、「生きる力をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実」を主題として、令和元年度熊本県学校給食研究協議大会が行われました。

その中で、長年学校給食に携わってこられた高森中央小学校給食共同調理場の岩下幸子さんが、公益財団法人熊本県学校給食会表彰を受賞されました。

岩下さん、おめでとうございます！
これからも高森っ子のために安心・安全でおいしい給食を作ってください。



7月25日(木)

高森町×ロアッソ熊本ユース

高森町（高SPO）出身の桐原世^{きりはら}_{せな}君が、4月にロアッソ熊本ユースチームの選手に昇格されました。町では激励の気持ちを込めて、ロアッソ熊本が運営する「翔馬寮」へ高森町の農産品を贈呈しました。

また、これからも桐原選手とチームメイトへの食をサポートし、プロサッカークラブのブランドをフル活用して、ロアッソ熊本や本町のホームページ・SNSなどで高森町の農産品の魅力を情報発信していきます。

写真中央が桐原選手



7月19日(金)

農業と食で地域おこし 高橋隊員の万能割り醤油を使った時短^{レシ}ピ

万能割り醤油の作り方

濃くち醤油・酒・みりん… 1:1:1



草部を活動拠点に日々地域おこしに邁進中の高橋直樹地域おこし協力隊員。農業のほか、料理でも地域おこしを図る高橋隊員が、簡単時短レシピをご紹介します！

vol.6

焼き秋刀魚の
たっぷりキノコあん

作り方

- ①さんまに塩をふり、グリルでおよそ10分ほど焼く。その間にAの調味料を合わせ、ほかの食材を準備する。
- ②エリンギを3センチほどの棒状にカットし、他のキノコも食べやすい大きさにカットする。白ネギで白髪ネギを作っておく。
- ③フライパンに油をひき、強火で全てのキノコを炒める。炒め終わったら、Aの調味料を加えて一煮立ちさせ、水溶き片栗粉（水：片栗粉=2：1）でとろみをつける。
- ④焼き上がったさんまに③のキノコあんをかけ、白髪ネギをトッピングしたら完成♪

材 料 2人分

- さんま …………… 2尾
マイタケ …………… 1/2パック
ブナシメジ …………… 1/2パック
椎茸 …………… 1/2パック
エリンギ …………… 1/2パック
白ネギ …………… 1/2本
A { 水 …………… 200cc
 ほんだし …………… 小さじ1
 万能醤油 …………… 大さじ4
炒め用油 …………… 適量
塩 …………… 適量
水溶き片栗粉 …………… 適量

第60回高森町
優良子牛保留奨励品評会

優良な子牛の自家保留を奨励して、次世代の繁殖牛を育成するため、品評会が行われました。

畜産農家自慢の牛、褐毛32頭、黒毛33頭の計65頭が出陳されました。

- 褐毛（若令の部）一席
つるさくら号（鶴林 孝夫さん）
- 褐毛（壮令の部）一席★グランドチャンピオン
つるしげ号（吉良山 一幸さん）
- 黒毛（若令の部）一席
第1かつはる号（矢津田 博文さん）
- 黒毛（壮令の部）一席
ゆきふく号（増田 喜久吉さん）



8月2日(金)

障がい者支援施設
高森寮



<http://takamoriyo.jp/>

障がいのある方の生活や、今後のことについてお尋ねがありましたら、お気軽にご相談ください。

高森町色見822
TEL 0967-62-1780