

おしらせHOTコーナー 催し

『八潮朝市』開催

日2月10日(土)
午前10時～午後1時
※小雨決行、荒天中止
場やしお駅前公園内
内八潮産農産物、花



・園芸品、飲食類、和洋菓子、手工芸品などの販売、ワークショップ、軽音楽ライブなど
※詳しくは、(一社)八潮市観光協会ホームページ (<http://www.840kankou.jp/>) をご覧ください。
※駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用ください。
問(一社)八潮市観光協会 ☎951-0323

第29回八潮市民吹奏楽団 定期演奏会
日1月28日(日) 午後2時～(午後1時30分開場)



ひなまつりアレンジ

プリザーブドフラワー アレンジ「ひなまつり」
日2月16日(金) 午後1時30分～午後3時30分
場やしお生涯学習館セミナー室4
対20歳以上の方
内プリザーブドフラワーのバラを使ったひなまつりのアレンジ
講師 天池サユリさん
持ハサミ
定20人(申込順)
費2500円(材料費、当日納入)
申1月15日から、窓口または電話でやしお生涯学習館(☎994・1000、受付11午前9時～午後4時)へ



苺のロールケーキとシリアルバー

親子で作る季節のおかし教室
日2月4日・18日(各日曜日) 午後1時～4時
場八幡公民館調理室
対市内在住で小学校3年生から6年生までの児童とその保護者
内洋菓子(苺のロールケーキなどの製作)
講師 秋元有子さん(栄養士)
持エプロン、三角巾、手拭きタオル
定各8組(1組3人まで、申込順)
費1000円(材料費)
申1月16日から、窓口または電話で八幡公民館(☎995・6216、受付11午前9時～午後5時)へ

シニア向けスマートフォン教室

日2月9日(金) 午後1時30分～3時30分
場八幡公民館視聴覚室
対市内在住・在勤でスマートフォン初心者の方
内スマートフォンの基本操作と実生活に役立つ活用法の体験※スマートフォンを一人1台用意します。
講師 NTTドコモインストラクター
定20人(申込順)
費無料
申1月17日から、窓口または電話で八幡公民館(☎995・6216、受付11午前9時～午後5時)へ

日本語ボランティア養成講座

日1月28日・2月18日(毎週日曜日・全4回) 午前10時～正午
場やしお生涯学習館セミナー室1
対市内在住・在勤・在学の方
内日本語の教え方、外国人との付き合い方など、市内在住の外国人に日本語を教えるための基本的な知識を学ぶ
講師 石井ナナエさん(認定NPO法人ふじみの国際交流センター)、長谷川雅恵さん(NPO法人街のひろば)
定20人(申し込み多数の場合、抽選)
費無料
申1月24日までに、窓口、電話、ファクスまたは電子メールで市民協働推進課(☎465、メールアドレス shiminkyodo@city.yashio.lg.jp)へ

骨格運動教室

日2月28日(水) 午前9時30分～10時30分
場保健センター会議室
対市内在住で40歳以上の方
内専門の指導員による転倒予防体操や筋力・体力向上のための運動についての講話と実技
持飲み物、動きやすい服装
費無料
※事前申し込み不要
問長寿介護課 ☎448

バドミントン中級講座

日2月10日・17日(各土曜日・全2回) 午前10時～正午
場ゆまにて
対市内在住で原則16歳以上40歳未満の勤労者※定員に満たない場合は対象者以外の方も受講可
講師 ヨネックスバドミントン選手
持運動できる服装、ラケット
定20人(申込順)
費無料
申1月16日から30日までに、窓口または電話でゆまにて(☎996・0123)へ

若年者就業支援講座「パソコン講座」

日2月24日(土) 午前10時～午後3時
場ゆまにて研修室
対市内在住で原則16歳以上40歳未満の勤労者※定員に満たない場合は対象者以外の方も受講可
講師 ヨネックスバドミントン選手
持運動できる服装、ラケット
定20人(申込順)
費無料
申1月16日から30日までに、窓口または電話でゆまにて(☎996・0123)へ

生涯学習学校開放講座 合同作品展

日2月13日(火)・17日(土) 午前9時～午後7時(17日は午後4時まで)
場八潮メセナ展示室
内生涯学習学校開放講座の学習成果(書道、折り紙、絵手紙、パソコン、箏曲、イギリス英会話、コーラスなど)の作品・写真などの展示
費無料
問社会教育課 ☎365

やしお八つの野菜 de 健康レシピ

レシピ⑧ 天王寺かぶのポトフ

やしおの八つの野菜(こまつな・枝豆・ねぎ・ほうれんそう・とまと・なす・山東菜・天王寺かぶ)を使用したレシピを毎月ご紹介しています。
1月は、やしお八つの野菜PRパンフレットに掲載されているレシピの中から、天王寺かぶを使った「天王寺かぶのポトフ」をご紹介します。

問都市農業課 ☎299

- 材料(4人分)
- ・天王寺かぶ 1個
 - ・ブロッコリー 1房
 - ・にんじん 2分の1本
 - ・ウイナー 8本
 - ・鶏手羽元 4本
 - ・洋風スープの素 大さじ1と2分の1
 - ・水 600cc
 - ・塩・こしょう 少々

やしお de まなぶ
天王寺かぶ
丸大根に似た大型のかぶで、江戸時代から大阪・天王寺近辺で栽培されていました。八潮市では昭和40年代後半から栽培されています。

- 作り方
- ①天王寺かぶ・にんじんは乱切りにする。ブロッコリーは小房に分ける。
 - ②にんじんは耐熱容器に入れ、電子レンジで2分加熱する。
 - ③鍋に水と洋風スープの素、天王寺かぶ・にんじん・ウイナー・鶏手羽元を入れ、火にかける。野菜が煮えたらブロッコリーを入れ、2分ほど煮る。
 - ④塩・こしょうで味を調える。



親子とび

文化スポーツセンター(☎996・5126、FAX996・7129)へ