

INFOMATION インフォメーション



6月16日から7月15日に届出のあった方で希望された方のみ掲載しています。(敬称略)

氏名	性別	保護者	地区
まつうら あやね 松浦 綾音	女	達也 祐依	みなみ
あおやぎ みお 青柳 美音	女	亨 真由美	みなみ
ひうま あさひ 日馬 あさひ	女	準 優香	みなみ
いし い かいり 石井 快依	男	努 友利亜	みなみ
えんどう ひなた 遠藤 陽向	女	諒 太蓮美	上延沢



文芸

開成俳句会 俳句 七月吟 ともしび短歌会 短歌 六月詠

夏あかつきマツタホルン金色に
その昔兄にとられたさくらんぼ
何の虫なすびの花に群がりて
良く笑ふ女さんにんさくらんぼ

夏暁の一人採吹かれおり
夫送る油彩のような夏の暁

後追うや路地に入りたる金魚売
酒蔵の裏は竹林夏未明
夏暁のもう一眠りして至福

新井 たか志
濱本 主雄
高部 久子
瀬戸 悦子
下澤 操子
奥津らわき
遠藤 マツエ
遠藤 シヅ子
有賀 孝子

春菊の黄色鮮やかに目映り
子孫繁栄と素晴らしく覚ゆ
し、結句では全体を絶賛する機能を持たせた粋な構成としている。

折れむばかりに枝は狂ひて
音をたて風が響に吹きつける

尿換ふる手のぬくもり感じ
杉本シズ子

本歌は、作者の現在の生活状況・心情等を、率直に表現しており、人との繋がりやの深さ・感謝の念も感得され、深く胸を打たれる。

近藤 正臣 選

近藤 正臣 選

広告

思い思いの形でお別れを

このエリア唯一のペット自由葬儀
お客様の思いに寄り添いながら
最後の思い出作りのお手伝いを
致します。事前相談承ります。

Onlyわん 開成町牛島160-2
セルプラン 20,000円~

お問合せ 83-0482 (9時~18時)

稲川淳二の怪談ナイト

2019 南足柄市文化会館大ホール
9/27(金) 怪場 18:00/ 怪宴 18:30

【プレイガイド】南足柄市文化会館/ハルネ小田原街かど案内所/ダイナシティウエスト1階チケットぴあ/秦野市文化会館/ミック2書店/ローソンチケット/ CN プレイガイド/セブンチケット/イープラス/LINE TICKET
【問】0465-73-5111 (南足柄市文化会館)

全席指定
前売 5,500円 (税込)
当日 6,000円 (税込)

表彰

♥ 寄附
あじさい維持管理事業寄附金として
5,000円
開成町シルバー人材センター様



左から、井上 義幸事務局長、遠藤 成雄理事長、府川町長

〇 表彰
辻村 鐘夫さん(榎本)
開成町遺族会での活動にあたり、
多年にわたり英霊の顕彰と遺族の援
護等に尽力されたことから、神奈川
県遺族会から表彰されました。



左から、開成町遺族会 遠藤 成雄会長、
辻村 鐘夫様、府川町長

おしらせ

人権擁護委員に大場智充さんが7月1日付けで再任されました。
人権擁護委員は、人格識見が高く、
広く社会の実情に通じ、人権擁護に
ついて理解のある方を町長が推薦し、
法務大臣から委嘱された方で、様々
な悩みや人権の相談に応じます。
町では人権相談日を設けています。
日程等はおしらせ版をご確認ください。

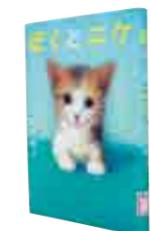
お詫びと訂正

記事に誤りがありました。お詫び
して訂正します。
広報かいせい7月号P15 寄附
正 桜井 正春 様
誤 櫻井 正春 様

今月の1冊

町民センター図書室

ぼくとニケ



幼なじみの仁菜
が、拾った子猫を
玄太の家に連れて
きた。自分の家では
飼えない仁菜に
かわり、玄太の家で世話をすること
になる。子猫はニケと名付けられた。
毎日、玄太の家にニケを見にやって
来る不登校の仁菜だったが、仁菜の
母親は子どもの時に飼っていた猫の
つらい経験を思い出していた。
本書は、獣医師でもある作者が動物
を飼うことの大変さや責任の重さ
について語っている。
※今年の5・6年生の課題図書です。



オレンジとはちみつ風味のローストチキン

材料(4人分)
<ローストチキン>
鶏もも肉……………4枚
玉ねぎ……………1個
柑橘(みかん等) ……2個
白ワイン……………200cc
はちみつ……………40g
シナモンパウダー…小さじ1/2
オリーブオイル…少々
塩……………約4g
黒胡椒……………少々
クコの実……………小さじ1/2

<スパイス入り
ベイクドポテト>
じゃがいも……………4個
クミンシード……………小1/2
パプリカパウダー…少々
グレープシード
オイル……………大1
塩・黒胡椒……………少々
ローズマリー……………2.5cm

作り方
<ローストチキン>
①玉ねぎは半分に切り、2センチ厚のくし切りにする。
②天板にオープンシートを敷き、オリーブオイルを全面にかける。
その上に鶏もも肉を並べ、塩、黒胡椒、シナモンパウダー、白
ワインをかけて、手でよくもみ込む。
③柑橘は1個を2cm厚のスライスにし、もう1個は4つ割りに切る。
このときに出た、柑橘の端を絞り、果汁を肉にかける。
④180度のオープンで約20分焼き、オープンから取り出し、ハチ
ミツをたっぷり刷毛で塗る。
⑤オープンの温度を120度に下げて、鶏肉の間に4つ割りにし
た柑橘を入れ、両端には輪切りにした柑橘を立かけ、こんがり
するくらいまでさらに約30分焼く。

未病を改善
第4回
今月一品
開成町 × BiOTOPIA
me-byo valley

未病改善の拠点施設「未病バレービオトピア」の協力のもと、
健康や美容をテーマにしたレシピをご紹介します！
今回は、暑さで食欲不振になりやすい今の季節におすすめな爽
やかな柑橘類の酸味香るローストチキンです。

<スパイス入りベイクドポテト>
①よく洗ったジャガイモの皮をむき大きめに切る(新ジャガイモの場合
は皮付きで使用する)。水気を取り、ボールに入れ、塩、黒胡椒、パプリ
カパウダー、クミンシードを順に入れる。
②グレープシードオイルをからめる。フッキングペーパーを敷いた天板
にジャガイモを並べ、上からローズマリーをふりかけ、180度のオー
ブンで約15分焼く。
<仕上げ>
お皿に、ベイクドポテトと焼いたチキンをのせ、輪切りの柑橘を飾りに載
せる。仕上げに水でもどしたクコの実をトッピングする。

未病改善のワンポイント
ローストした鶏肉は低脂肪でたんぱく質。カロリーが気
になる方は、焼く前に鶏肉の皮を外して調理して下さい。スパ
イスをふんだんに使用することで、このローストチキンは塩の
使用量を減らすことができます。塩分を減らし、豊かな香りをつ
けて消化にも良い、未病を改善するメニューとなっています。
こちらのメニューは「未病バレー ビオトピア」内フレンチ
レストラン「カフェ サンジャック」の人気メニューです。

未病バレー「ビオトピア」
場所▶足柄上郡大井町山田300
電話▶0465-85-1120
営業時間▶9時30分~17時

BiOTOPIA
me-byo valley
ホームページ▶

おさかな食房 わはな座



●店舗情報●
開成町吉田島4345-5
11:30~14:00(L.O.13:30)
17:00~23:00(L.O.22:00)
月曜日・第3日曜日定休
☎0465-46-6711
駐車場有、貸切可
わはな座 HP▶



開成町で
カンパイ★

このコーナーでは、開成町飲食店組合に所属
するお店をご紹介します!

la Lune(ラ リュヌ)



●店舗情報●
開成町みなみ5-4-33
11:00~14:30(L.O.14:00)
17:00~21:00(L.O.20:00)
日曜日・月曜日不定休
☎0465-43-8178
駐車場有、貸切可
la Lune HP▶