

INFOMATION インフォメーション



10月16日から11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
みどりかわ げん 緑川 源	男	征良有香	中家村
おかべ りつ 岡部 律	女	廣太郎唯	みなみ
しみず りつ 清水 律	男	康佑唯	みなみ
みやした とあ 宮下 斗葵	男	健太郎明子	みなみ
すずき けんしん 鈴木 絢心	男	大介瑞希	下島
はま いちろ 濱 衣千翔	女	延基早起	上延沢
やまざし あやな 山岸 彩七	女	清和友希	上島



文 芸

開成俳句会 俳 句 十一月吟 ともしび短歌会 短 歌 十月詠

風流る隣家に流る金木犀
執拗に秋の蚊追ひし独りの夜
初霜や空の青さを引きしめて
枯菊や荒涼の庭眺めたる
初霜や少しやわらぐ山の景
異国の夜ワイン片手のクリスマス
ローカル緑色無き風と待ちあれば
よく晴れて菊の花々咲き揃ひ
枯菊の庭に差しゐる厨の灯

有賀 孝子
遠藤 シヅ子
遠藤 マツエ
奥津 ちわき
下澤 操子
瀬戸 悦子
高部 久子
濱本 主雄
新井 たか志
(指導)

！ おしらせ

固定資産評価審査委員会委員に瀬戸俊雄さんを再任

令和元年11月10日をもって瀬戸俊雄さん(牛島)の任期が満了となりましたが、引き続き11月11日付けで再任されました。任期は、令和4年11月10日までです。



♡ 寄 附

匿名(町内在住) 教育振興基金として 30,000円

スマホアプリで
広報かいせい配信中！

マチイロ
マチを好きになるアプリ

＼町の旬な情報をお届け／
「かいせい旬リポ」放送中！

まちづくり情報特派員とあじさいちゃんがリポーターとなり、町の旬な情報をお届けする「かいせい旬リポ」を放送中です。
ぜひご覧ください！
放送局：J:COM小田原(デジタル11ch)
放送日：毎月第4木曜日(17:00～)
※J:COMの視聴には申込みが必要です。



📖 今月の1冊

町民センター図書室

「朝ドラ」を観なくなった人は、なぜ認知症になりやすいのか？



脳が衰えやすい人と、脳が衰えにくい人は、一体どこでどう差がつくのだろう。そんな疑問にこれまで10万人以上の脳を診断してきた脳の専門医が、衰えやすい人に共通する傾向、また、どういう点に気を付ければ良いのかを本書で紹介している。

これからの時代、より身近になっていく認知症。加齢と共に誰にでも起こりうるこの症状に向き合い、自分の生き方を見直し備えていくことが大切であると述べている。

お住いの近くで新店舗プロジェクト進行中!!

ローソン加盟店オーナー募集!!

FCオーナーインターン制度もあり!!
※未経験でも安心!契約社員を育成!独立開業も目指せます!!
新制度誕生! 家族加盟支援制度

お問合せ・お申込み(受付時間) 9:00～21:00(年中無休)

詳しくはコチラまで (ローソンオーナー) (後素)

0120-01-3963

株式会社 ローソン

未病を改善

第8回

今月の一品

開成町 × BiOTOP!A me-byo valley

カフェサンジャック風コックオヴァン(鶏肉の赤ワイン煮込み)

材料(4人分)
骨付き鶏モモ肉...4本
※もしくは鶏モモ肉、胸肉 各2枚
無塩バター(室温に戻す)...大2
オリーブオイル...大2
塩...小1/2
胡椒...小1/2
にんじん...200g
※皮をむき約1cmのいちょう切り
玉ねぎ...1個
※1.5cm厚 スライス
生しいたけ...10個
※もしくは干しいたけの戻したもの
にんにくのみじん切り...小1

クコの実...大1
☆ブランデー...1/4カップ
☆赤ワイン...375ml
☆チキンブイヨン...1カップ
※市販の固型スープを溶かしたもので可
☆タイム...大1
※あればフレッシュみじん切り
☆オレガノ(乾燥)...小1
＜仕上げのハーブ お好みで＞
パセリ...大2
パクチー...大1
ミント...大1

作り方
①鶏肉の両面に塩と胡椒をもみこむ。(味は後で追加できるので、少しでよい)
②大さじ2のオリーブオイルと室温に戻したバター半量をフライパンであたためて、鶏肉を約5分片面にこんがり焼色がつくまで焼き、ひっくり返して同じく焼色がつくまで焼く。
③②に玉ネギのスライスを加えキツネ色になるまで炒める。
④にんじんと石づきをとったしいたけを加えて、③④とよく混ぜ、約10分蒸し焼きにする。
⑤にんにくのみじん切りを加えて、1分炒める。
⑥☆の材料と半量のクコの実を加え、蓋をして約20分煮込む。
⑦汁気がほとんどなくなったら、残りのバターとクコの実を加える。必要であれば、塩・胡椒で味を調える。
⑧熱いうちにお皿に盛りつけ、お好みでハーブをふりかける。

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、バター控えめでヘルシーに仕上げた「コックオヴァン」です。アルコールは蒸発するので、お子様でも安心して召し上がりがいただけます。

＼未病改善のワンポイント／

おもてなしにもぴったりのフランス料理「コックオヴァン」です。良質なたんぱく質のチキン、繊維やビタミンたっぷりの野菜やハーブ、薬膳でもあるクコの実、動脈硬化の予防によいと言われている椎茸などを使用しています。

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

BiOTOP!A
me-byo valley
ホームページ▶

下島 魚常



昭和15年創業の「下島 魚常」。鮮魚店と日本料理店の2つの顔を持ちます。
おすすめは、鮮魚店ならではの鮮度抜群の「刺身盛り合わせ」と、なめらかな食感が楽しめる、会席料理にはかかせない「茶碗蒸し」です。
また、コースメニューには、漁港朝獲れの魚介類をふんだんに使った料理が並びます。



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!

Garapago Racing



平成30年4月にオープンしたブルワリー。セゾン、アンバーエールなど、7種類程の個性豊かな自家醸造ビールを楽しむことができます。
おすすめは、チーズの王様パルミジャーノ・レッチャーノたっぷりの「じゃがいものフライ」。子どもにも大人気のメニューで、ビールとの相性も抜群です。
ランチセットや忘年会にぴったりのパーティプランも有ります。

●店舗情報●
開成町みなみ1-3-4
火曜日定休
月金
11:30～15:00(L.O.13:30)
16:30～23:00(L.O.22:00)
土・日・祝
11:30～23:00(L.O.22:00)
☎0465-44-4552
駐車場有(5台)、貸切可



Facebook▶

J:COMチャンネル小田原

アプリで
地元のニュースや
イベントが見られます!!

※ご視聴には通信環境(Wi-Fi・LTEなど)が必要です。
詳しくはお問い合わせください。

0120-914-000 AM9:00～PM6:00[年中無休]
※発着番号を非通知に設定されている場合は、01200前に「186」をつけてお電話ください。
※2019年10月末現在(一部除く)。※J:COMチャンネルは、J:COM対応済みの建物にお住まいの方ならどこでもご覧いただけるチャンネルです。テレビのチャンネル設定(再スキャン)が必要な場合があります。※会社名・製品名・サービス名は、各社の登録商標または商標です。一部申請中のものを除きます。

J:COM