



県美コラボ講座
アートを楽しもう！講座
が終了しました

さらら仁川での初イベント。最初はどうなるかと不安もありましたが、ご来場者様からは初めて聞いた話が多く面白かった。ボストン美術館で色々な浮世絵を見たが、詳しく知らないまま観ていたので非常に楽しめてよかったです。県立美術館に行つたばかりだが、一度鑑賞したいと思った。浮世絵の見方、解説がとても楽しく奥深い。大変興味深い内容の講義だった。期待以上等々、好評に終わりました。

さらら仁川北館外壁修繕工事のお知らせ

さらら仁川北館外壁修繕工事が10月26日(木)より始まっています。工事の足場が組まれていますが、工事によりますので、お気を付けてお越しくださいませ。お待ちしております。



「無料教室体験フェア」が終了しました

「無料教室体験フェア」が開催されました。去年もそうでしたが、日曜日開催が平日のご利用が難しい方も参加できたので、来て良かった！楽しかった！とのお声も多く聞かれました。ありがとうございました。

さらら新聞

2022年11月号
発行さらら仁川公益施設

家計見直しセミナー

11月25日(金)
さらら仁川北館
会議室2
午前：10:30～12:00
午後：13:00～14:30
参加費：無料
申込は、窓口・お電話・WEBから
事前申込みください。

家計見直しまネーセミナー

開催日：11月25日(金)
時 間：午前の部10:30～12:00
午後の部13:00～14:30
場 所：会議室2
参 加 費：無料
員：各回8名
申込は、窓口・お電話・WEBから
事前申込みください。
事前申込み次第受付終了

50歳以上の卓球大会

さらら仁川公益施設
卓球大会
2022年11月23日(水・祝)
12:00～
開催料：500円
対象：50歳以上
申込は、窓口・お電話・WEBから
事前申込みください。
事前申込み次第受付終了

イベントのご案内

スタッフのおすすめコーナー

お鍋が美味しい季節到来。今回はこの季節に食べたくなる『きりたんぽ鍋』の紹介です！きりたんぽ鍋はすりつぶしたうるち米のご飯を杉の棒に先端から包むように巻き付けて焼いた、たんぽ餅を棒から外し食べ易くした秋田県の郷土料理鍋です。鶏がらベースの汁に色々な具材を入れて楽しめます。汁のベースは濃口醤油、日本酒と砂糖(味醂でも)で作った醤油味のスープで、ゴボウや舞茸、ねぎやせりなどの野菜と、鶏肉や肉団子とたんぽ餅と一緒に煮込みます。我が家の中華鍋は野菜を沢山摂れるよう、薄切り人参やほうれん草を入れます。こんがり焼き色のついたたんぽ餅は柔らかい食感ながら香ばしさもあり、鶏や具材のおだしをたっぷり含んでいて、食べると身体が温まります。小学生の子供達も、もちもちとした食感が好きなようでお気に入りのお鍋の一つです。たんぽ餅やお鍋用のスープは関西の一般的なスープで手に入りにくいで、お取り寄せで楽しんでます。おすすめは斎藤昭一商店のきりたんぽと比内地鶏スープです。きりたんぽは真空タイプと日持ちするレトルトタイプがあります。スープはお鍋だけでなく炊き込みご飯などにも使え便利です。届いてすぐiriたんぽ鍋が楽しめるお鍋セットはお試しに最適。是非一度ご賞味あれ！

お鍋が美味しい季節到来。今回はこの季節に食べたくなる『きりたんぽ鍋』の紹介です！きりたんぽ鍋はすりつぶしたうるち米のご飯を杉の棒に先端から包むように巻き付けて焼いた、たんぽ餅を棒から外し食べ易くした秋田県の郷土料理鍋です。鶏がらベースの汁に色々な具材を入れて楽しめます。汁のベースは濃口醤油、日本酒と砂糖(味醂でも)で作った醤油味のスープで、ゴボウや舞茸、ねぎやせりなどの野菜と、鶏肉や肉団子とたんぽ餅と一緒に煮込みます。我が家の中華鍋は野菜を沢山摂れるよう、薄切り人参やほうれん草を入れます。こんがり焼き色のついたたんぽ餅は柔らかい食感ながら香ばしさもあり、鶏や具材のおだしをたっぷり含んでいて、食べると身体が温まります。小学生の子供達も、もちもちとした食感が好きなようでお気に入りのお鍋の一つです。たんぽ餅やお鍋用のスープは関西の一般的なスープで手に入りにくいで、お取り寄せで楽しんでます。おすすめは斎藤昭一商店のきりたんぽと比内地鶏スープです。きりたんぽは真空タイプと日持ちするレトルトタイプがあります。スープはお鍋だけでなく炊き込みご飯などにも使え便利です。届いてすぐiriたんぽ鍋が楽しめるお鍋セットはお試しに最適。是非一度ご賞味あれ！