

さらら新聞

2022年12月号
発行 さらら仁川公益施設

甘酒のお料理レッスン&発酵ランチ付きが終了しました!

11月17日(木)に「甘酒料理レッスン&発酵ランチ付き」を開催しました。募集中のキャンセル待ちがでるほど皆さんのキャンセル待ちがでるほど大人気でした。甘酒の新しい使い方がわかり、たくさんの学びがあり楽しかったです。先生の説明がわかりやすく勉強になりました。新しい発見があった。発酵食品に興味があったので、とても参考になった。すべて作られて食べられて！三拍子揃っていたのが最高でした。等のお声を頂きました。手作りの発酵ランチはとても美味しかったですようです。



「第82回さらら寄席」が終了しました

12月10日(土)「第82回さらら寄席」を開催しました。今回、開演前の鍛打ちもありお客様も喜んでらっしゃいました。次回のさらら寄席は、令和5年3月11日(土)開催予定です。お楽しみに!



50歳以上の「卓球大会」が開催されました

11月23日(水)熱い戦いが繰り広げられました。決勝戦では、素晴らしい戦いを見せていただきました。初参加の方もおられ、楽しく体を動かして良かったとお声も！来年もお楽しみに!



県立美術館コラボ講座

アートを楽しもう!

開催日: 1月22日(日)
時間: 10:30~12:00
場所: 多目的ホール
料金: 500円
対象: どなたでも
定員: 30名
申込は、窓口・お電話から
事前にお申込みください。
定員になり次第受付終了

アートを楽しもう! Vol.2

1月22日(日) 10:30~12:00

会場: 多目的ホール

料金: 500円

対象: どなたでも

定員: 30名

申込は、窓口・お電話から
事前にお申込みください。
定員になり次第受付終了

全7回土曜

ジュニア卓球教室

開催日: 1月14日(土)スタート
時間: 9:00~10:30
場所: 多目的ホール
参加費: 2500円(全7回)
定員: 10名
申込は、窓口・お電話・WEBから
事前にお申込みください。
定員になり次第受付終了

ジュニア卓球教室

受講日(全7回)

1月14・21・28日
2月4・11・18・25日
(全て土曜日)
時間 9:00~10:30

場所: さらら仁川公益施設 多目的ホール
定員: 10名
対象: 小学3~6年生の卓球初心者
講師: 寺岡 章之助 先生

受講料 2,500円(全7回分)

イベントのご案内

スタップの おすすめコーナー

いよいよ、気温が下がり本格的な冬の到来を感じるさせるこの頃ですが、最近みつけた美味しいお店をご紹介します。京都清水寺にある「阿古屋茶屋」というお茶漬けバイキングのお店です。ドラマなどで人気の二年坂と三年坂の交わる場所にあり、京都らしい雰囲気がいじくり味わえます。趣のある門構えや、美しい竹塀に囲まれた風情ある佇まいも素敵です。二十種類のお漬物と、白ごはん・十六穀米・おかゆ、味噌汁、ほうじ茶・煎茶が全ておかわり自由で時間制限なしとなっております。お漬物はあっさり薄味のものも多く、お花畑のように色鮮やかで、とてもヘルシーです。エリンギ・パプリカ・トウモロコシ・ジャガイモ等、他ではお目にかかれない変わり種のお漬物も楽しめます(季節により変わります)。まずはご飯のお供に、二杯目はお茶漬けで、というのが京都流の楽しみ方とのこと。また別腹のデザートは、もなかです!粒あん・季節のあんの2種類が別々に用意されており、自分で手作り出来ます。作りたてのもなかは、かわもパリパリの食感で絶品!土日祝日は11時開店と同時に満席となります。予約は不可ですが、当日10時から受付で名前が書けますので、早めの受付がおすすです。清水寺へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。