

親子、友達、みんなで楽しむ



まごころ文芸講座
「唱歌・童謡の楽しみ」
修了コンサート
〜歌の思いを語りながら〜

当講座の受講生が「森のくまさん」、「お猿のかごや」、「港」などの懐かしい曲目を披露します。練習の成果をご覧ください。
【時】12月8日(土)14時〜16時30分
*整理券配付は13時30分から
【所】中央公民館2階 大研修室
【入場料】無料
【問合せ】薩摩川内市民まちづくり公社(川内まごころ文学館内)
☎(25)5580

催し

るイベントを開催します。寺山で一足早いクリスマスをお過ごしませんか。

【時】12月9日(日)
▼昼の部10時〜16時
▼夜の部18時30分〜21時
*入館は20時30分まで

【所】せんだい宇宙館、寺山いこいの広場

【内容】
▼水ロケット打ち上げデモンストレーション
▼各種ゲーム大会
▼綿菓子・ポップコーン
▼親子工作教室
▼天文台のお仕事体験!
▼プラネタリウム上映
▼木星と冬の星空観察会
*夜の部・晴天時のみ
▼園児によるお絵かき展示
▼入館先着100人にサンタさんからのプレゼント 他

【入館料】
▼小・中学生1300円
▼高校生以上1500円
【問合せ】薩摩川内市民まちづくり公社(せんだい宇宙館内)
☎(31)4477

ふたご座流星群観察会
この時期に極大を迎える「ふたご座流星群」の観察会を行います。深夜に活動する流星群です。開館時間を深夜1時まで

で延長してご案内します。

【時】12月13日(木)21時30分〜14日(金)1時
*最終受け付け24時

【所】せんだい宇宙館 観測室

【内容】
▼流星群や冬の星座の生解説
▼親子で流れ星を数えよう
▼電波で流星の音を聞こう
*防寒着が必要です。寝転がって観察しますので、寝袋やマットがあればお持ちください。
*今回は特別に観察会中での飲食もできますので、軽食などをお持ちください。
*天候不良時は中止します。

【入館料】
▼小・中学生1300円
▼高校生以上1500円
【問合せ】薩摩川内市民まちづくり公社(せんだい宇宙館内)
☎(31)4477

平成25年 薩摩川内市成人式

「大人になったことを自覚し、



責任ある大人の行動がとれる青年たちを祝い励ます」ことを目的に開催します。

式典には、厳粛な態度でご出席ください。
*会場内は禁煙となっています。また、飲酒での入場は固くお断りします。

【時】平成25年1月13日(日)
*開場は10時30分から
*開式は11時から

【所】川内文化ホール(市役所本庁隣)

【対象】平成24年4月2日〜平成25年4月1日生まれの方およびその保護者の方
*現在市内に居住しているか否かは問いません。帰省しての出席もできます。

【お願い】成人式に出席される新成人は、ボランティア団体に左記のものを寄附しますので、当日受付にてお渡しください。
▼ペットボトルキャップ、空き缶
▼ブルタブ、ベルマーク

【問合せ】社会教育課社会教育G(中央公民館内)
☎(22)7251

小椋佳と さつま琵琶のタベ
往年の名曲とともに薩摩琵琶の音色を楽しんでみませんか。
【時】平成25年1月25日(金)18時



時から
*開場は17時30分から(予定)
【所】川内文化ホール 大ホール

【出演】小椋佳、櫻井亜木子(鶴田流薩摩琵琶奏者) 他

【入場料】全席自由
▼前売券1300円(当日券は3500円)
*前売券発売の際は当日券の販売はありませんのでご了承ください。
【託児】あり(無料)
*川内文化ホール内
*1月11日(金)までに申し込みが必要です。
【前売券発売開始】12月1日(土)から
【前売券販売所】川内文化ホール、川内楽器、富士音響、市観光協会、ローソンチケット、イープラス

【問合せ】薩摩川内市民まちづくり公社(川内文化ホール内)
☎(20)7570

こしきの恵



川内地区
栄養士会長賞

甑マグロのしそチーズ挟み揚げ ~カレーソース添え~

作り方

- ① マグロは中央に切りこみを入れ、塩・こしょうをふる。
- ② マグロにシソとチーズを挟み、小麦粉・卵・パン粉の順に衣をつけ、180℃の油で揚げる。
- ③ カレーソースを作る。
フライパンに油を熱し、みじん切りにしたニンニクとタマネギを中火で炒め、小麦粉とカレー粉をふり入れ、からめながら弱火で炒める。
粉っぽさがなくなるまで炒めたら、水を少しずつ加える。とろみができるまで2〜3分煮て塩で味を整える。
- ④ 皿にカレーソースを敷き、食べやすく切ったマグロをのせ、0.5cm角に切ったトマト・パプリカを上のにのせ、みじん切りにして水にさらしたパセリを散らす。

材料(4人分)

マグロ	360g
塩	少々
こしょう	少々
小麦粉	適量
卵	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量
シソ	8g(8枚)
スライスチーズ	20g
タマネギ	130g
ニンニク	1かけ
小麦粉	24g
カレー粉	25g
油	大さじ1
水	400cc
塩	小さじ1弱
赤パプリカ	10g
黄パプリカ	10g
トマト	30g
パセリ	少々

審査員から一言

子どもたちも喜ぶチーズを、色どりを考えてシソと一緒にマグロに挟んで揚げるといったアイデアとカレーソースとの組み合わせ、相性がとても素晴らしい作品です。



11お魚料理
コンクールレシピ集

「11お魚料理コンクールレシピ集」から、川内地区栄養士会長賞を受賞した「甑マグロのしそチーズ挟み揚げ」カレーソース添え」を紹介いたします。