



# 納涼子供まつり ~大井庚塚町会~

かのえづか

前夜の雷雨が好天となった7月28日(日)午後3時から5時まで庚塚町会事務所の内外で恒例の「納涼子供まつり」が開催されました。

もう半世紀も前のことですが、私が子どもの頃の町会での夏の風物詩といえば、「大山池」(既に池はありませんでした)での野外映画会でした。その後、映画会は町会事務所内での上映と移り、時代の流れと共に終焉えんとなりました。

映画会の終焉間近(約30年前)に並行して「納涼子供まつり」が始まりました。最初は、「夜店の縁日」のような形で始まり、夜から夕方へ「縁日」から「すいか割り」へ、そして何回かリニューアルを繰り返して現在の昼間の催しへと発展しました。年々規模が大きくなり、今年の内容は、「すいか割り」「くじ引き」「動物風船すくい」「行灯作り」「輪ゴム鉄砲作り」「的当て」

「影絵鑑賞」と盛り沢山でした。

行灯あんどんは「行灯フェア」に出展後、9月の大井第三地区委員会主催の『映画会』で皆さんの足を照らします。「的当て」や「影絵」は町会外の方々のご協力を得て、子ども達を楽しませてくれました。「影絵」は退職保育士グループの《みちくさ》の方々が地域の中学生の協力を得て「かにむかし」というお話を披露してくれました。

約70名の子ども達は、夏休みのひと時を有意義に楽しく過ごせたと思います。そして、子ども達の笑顔は周りの大人達にも幸せな気分を味あわせてくれました。(井上 記)



## 近隣施設ご案内

平成25年9月

伊藤幼稚園 3775-8028 西大井5-22-8	未就園児交流会：11日(水)、25日(水) 午前10時～午前11時30分 幼稚園公開：19日(木)、20日(金) 午前9時15分～午前11時30分
滝王子児童センター 3771-3885 大井5-19-14	幼児親子トランポリン 申込：10日(火) 午前10時～午前10時15分 活動日：24日(火)、10月8日(火)、15日(火)、22日(火)、29日(火)、11月5日(火)、12日(火)(全7回) 時間：午後2時30分～午後3時15分 費用：無料 対象：年中児親子 15組 応募者多数の時は抽選 滝王子ガーデン キッキングoo~!! ~七輪で焼いちゃおう! 食べちゃおう! 活動日：25日(水) 時間：午後3時30分～午後5時30分 対象：小学生以上 費用：100円 申込：2日(月)～ 定員15名 *詳細は滝王子児童センターのお知らせ9月号をご覧ください。
キッズ館いとう 3771-1311 西大井6-13-1	*行事予定については、キッズ館いとうのおしらせをご覧ください
大井図書館 3777-7151 大井5-19-14	1. 定例休館日：2日(月)、12日(木)、16日(月) 2. おはなし会：毎週火曜日 午後3時～ 3. 雑誌リサイクル：14日(土) 午前9時～ 4. 開館時間：火・水・木・金・土曜日 午前9時～午後8時 日・月曜日 午前9時～午後5時
ウェルカムセンター原・交流施設 5742-4660 西大井2-5-21	1. 申請受付時間：午前9時～午後4時 施設のご利用には団体登録が必要です。 2. 休館日：18(水) 毎月第3水曜日 3. 開館時間：午前9時～午後9時 (夜間の利用がない場合は午後6時に閉館します) 4. 施設案内：多目的室(2室)、講習室(2室)、スポーツ室、グラウンド、交流サロン
西大井いきいきセンター 5718-1330 西大井2-5-21	《ご利用案内》 1. ご利用できる方 区内在住の60歳以上で利用券をお持ちの方。 初めてご利用される方は住所と生年月日が確認できるものをお持ちください。利用券をお作りします。 2. 休館日：日曜日および祝祭日、17日(火) なお、16日(月)の敬老の日は開館します。 3. 入浴サービス：毎週水曜日および金曜日 正午～午後4時 《マッサージサービス》実施日：26日(木) 抽選日：19日(木) 《グループ活動》 活動内容 ・カラオケ ・舞踊 ・詩吟 ・民謡 ・ウクレレ ・小唄 ・囲碁 ・ダンス ・書道 ・墨絵 ・体操 ・映画会 ・フラダンス ・民謡 ・三味線 ・グラウンドゴルフ

## 鉄分をしっかり摂って 健康料理！！

お~いCooking vol.02

~鶏レバーの甘辛煮~

-- 作り方 --

鶏レバーを牛乳にさらし、10分くらい漬けておく  
生姜は薄切りにする 鍋に湯を沸かしてレバーを入れ、1分位茹でてザルにあける(レバーがぶりっとするくらいにさっと)  
レバーを水で洗って、血の固まりと余分な脂肪を取る レバーは真ん中の細くなっているところで半分に切る  
鍋にレバー、生姜、煮汁を入れて落としづたをして、強火にかける 具が多いときは水を大さじ2ほど入れる  
沸騰したらあくをとって中火にし、3,4分煮る 玉ねぎ(くし型に切る)と一緒に煮る(玉ねぎと一緒に煮ると甘くてとろとろ~(\*'◡'\*) )  
強火でお好みの加減に煮詰めて完成  
煮詰めすぎなければさっぱりめ、汁気がなくなるまで煮詰めれば照り照りのこってり系に  
クレソンを添えて さらに鉄分アップ

~~ コメント・コツ ~~

・レバーの血抜きは牛乳につける方法もあるけれど、軽く下ゆですれば全然気になりません  
・冷ますと味がしみます  
・生姜は多めの方がおいしいです もちろん生姜も食べられますよ  
・水を少なめにしして一気に煮詰めたほうが柔らかくに仕上がります  
(楽食隊 青木利幸 記)



<材料 2人分> <煮汁>  
・鶏レバー 250g しょう油 大  
・生姜 1かけ 砂糖 大  
・牛乳 1/2カップ 酒 大  
・お好みで玉ねぎ1/2個 みりん 大  
・クレソン 1/2束

しなQ 立会川にある坂本龍馬像は、龍馬が何歳の時の姿でしょうか？

キュー 20歳 28歳 33歳

正解は次号で

(倉田 記)



前号の正解 南品川の天妙国寺には有名な刺客のお墓があります。その刺客とは誰でしょう？  
(正解は 伊藤一刀斎)

古紙を配合した紙を使用しています