

共和国の郷・おだ

広報 第197号

令和2(2020)年4月1日

自治組織「共和国の郷・おだ」、小田地域センター

739-2207 広島県東広島市河内町小田 2182

TEL: 082-438-0166 ホームページ <http://kyouwanosato-oda.com/admin>

E-mail mail@kyouwanosato-oda.com

検索:共和国の郷・おだ

小田写真教室開催の お知らせ(4月11日)ご案内

小田写真教室を開催いたします～!

住んでいるとなかなか気づかないことも多く、
毎日同じ風景のように見える
景色も、カメラを通して見てみると新しい発見
がたくさんあります。

カメラを持って歩くことで元気になり小田と
自分を再発見する試みです。

今年は春から始めます! どなたでも参加
OK! カメラお貸しします。

お誘い合わせの上ぜひご参加ください!!

お申し込みは小田地域センターまで。

日時: 令和2年4月11日土曜 14時から

場所: 小田地域センター



受講生作品

藤岡亜弥、小田地域センター

第1回 野菜づくり教室4月14日(ご案内)

野菜づくり教室を、次のとおり行ないます。
多数ご参加くださいますようご案内いたします。

○とき 令和2年4月14日(火)

13:30~15:30

○ところ 小田地域センター(会議室)

○講師 JA河内グリーンセンター所長

○内容 春の野菜の植え付け方法について

露地野菜の種まき管理・病虫害防除 他



(たずねてみたい事がありましたら4月10日まで小田地域センターまで連絡ください。)

(自)「共和の郷・おだ」(農村振興部)、「寄りん菜屋」(生産部会)、小田地域センター

ありがとうございました。

ご寄付は(自)「共和の郷・おだ」の活動のため、有効に活用させていただきます。

香典返し 布金美智雄 様

香典返し 柿原トシ枝 様

(自)「共和の郷・おだ」 会長 小早川正治 福祉ふれあい部 部長 西村智基

にこにこ百歳体操 毎週水曜日 (4月8日/15日/22日/29日ご案内)

年をとると、体力や筋力が落ちて介護が必要になるのは仕方がない」と思っていないですか？ 筋肉は、いくつになっても鍛えることで筋力アップすることができます！



「百歳体操」で脳もからだも元気に！

とき:令和2年**4月8日/15日/22日/29日**

13:30~15:00

お気軽に参加ください

ところ:小田地域センター

※発熱等の症状がある人は参加を控えるようにお願いします。

にこにこ百歳体操、小田地域センター

会長立候補者について

先月のたよりでお知らせしました、会長立候補者受付を3月末で終了しましたが、立候補がありませんでした。

今後は、規定により役員会で候補者の推薦を行い総会議決の手続きに入りますので、ご理解ご協力をお願いします。

自治組織「共和の郷・おだ」事務局

移動スーパー「とくし丸」運行について

自治組織では「とくし丸」(西条ショージ)移動スーパーの運行チラシを各世帯に配布いたしました。その後の状況に3月から毎週火曜日と金曜日に小田地域13か所にて、利用者約40人の方が利用されています。利用者の皆さんから、大変喜ばれているとの声をいただきました。



地域課題の一つに「高齢者の買い物支援」が大きな課題として掲げる中この度の「とくし丸」の運行に大変感謝しております。

自治組織も地域課題の解決に向け情報等取り入れながら進めてまいりますので皆様のご理解ご協力をお願いします。

自治組織「共和の郷・おだ」会長小早川正治

みんなの掲示板

ファームから精米ご利用のお知らせ！

地域の皆様へ農事組合法人ファームおだでは、精米、無洗米仕上げ機を使った、サービスを行っています。

料金は、玄米 30キロ 300円

・15キロ 200円です。また、引き取り、配達を希望される方は200円の追加料金をお願いしています。

精米は、毎週火曜日午後行っています。

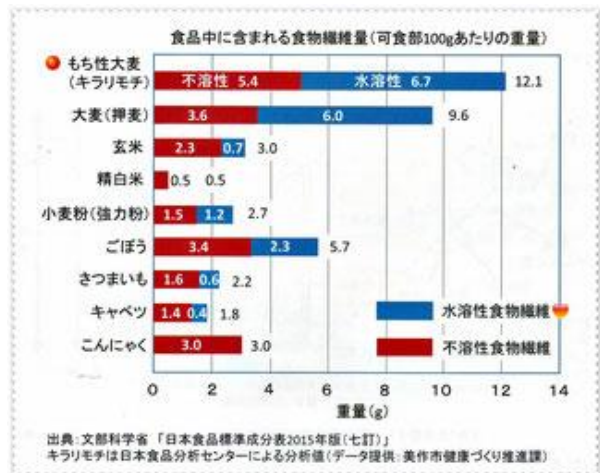
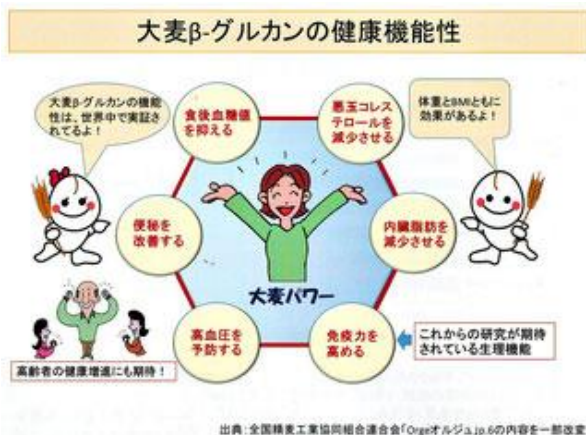
申し込みは、前日の月曜日午前8時から午後5時までに、精米所（有田宅裏）にそなえる申込書に記入し、米袋にも名前を書いて所定のパレットに置いてください。

詳しくは、ファームおだ事務所まで 電話 438-0987
 多数の申し込みをお待ちしています。



寄りん菜屋にて販売中！

あなたの健康を応援します キラリモチ麦 計り売り 600円/Kg



モチ麦ごはんの炊飯方法

●材料 米2合・モチ麦1合・水 4合の目盛り

作り方

- ①米を洗い、炊飯器に入れる。
- ②モチ麦を入れ、水を4合の目盛りまで入れて軽く混ぜる。
- ③30分以上浸漬して、炊飯スイッチを入れる。
- ④炊き上がったたら、釜底から返すようにほぐす。

寄りん菜屋からのお知らせ!!

スタッフ募集について

平素、こうち寄りん菜屋の運営につきましては、ご協力賜りありがとうございます。

寄りん菜屋では農産物の直販所・食堂・加工所の3部門を運営しております。

つきましては、これらに従事する意欲的なスタッフ・管理者を募集します。

○募集期限 令和2年4月20日(月)

○募集人数 若干名

生産部会に加入してください

寄りん菜屋の直販所では、お客様の要望に応えるため、1人でも多くの生産者によってより多くの品揃えが必要です。寄りん菜屋では生産部員の研修や視察等も計画しています。

生産部会にご加入いただき、ご協力をお願いします。

詳しいことは寄りん菜屋までお尋ねください。

TEL438-1020