

つつじが丘市民センターだより

2023年12月号

(つつじ・春日丘)

(発行)つつじが丘市民センター
名張市つつじが丘北5-73-2
TEL / FAX: 68-1236

つつじが丘・
春日丘・国津地区
ゆるキャラ「えみ
らる」です!



2023年11月1日現在(前月比)

つつじが丘			春日丘	
男 性	4,380	15	503	0
女 性	4,816	10	518	2
総人口	9,196	25	1,021	2
世帯数	4,182	13	341	2



センターからのお知らせ

・年末年始休館日のお知らせ

12月28日(木)～令和6年1月4日(木)まで休館になります。

・サークル・団体代表者会議のお知らせ

令和6年1月23日(火)10:00～11:30 2階 大中会議室にて開催いたします。

各サークル・団体様より代表者1名ご参集下さい。



映画上映会のご案内

寒い季節になりました。
膝掛け等ご持参ください。

第62回

映 画：最後の忠臣蔵

参加無料

日 時：12月16日(土) 13:30～

誰もが知っている忠臣蔵の、誰も知らない2人の生き残り。私たち誰もが知っている忠臣蔵は、まだ物語の途中だった…

誰もが知っている忠臣蔵の誰も知らない本当の結末、そして世代を超えて語るべき本物の感動を皆様に。

監 督：杉田成道

出 演：役所広司 佐藤浩市 桜庭ななみ 他

上映時間：133分

場 所：1階多目的ホール

募集人数：60名

受 付：受付中。

(先着順にて。定員になり次第締切ります)



第63回

映 画：銀河鉄道の父

参加無料

日 時：令和6年1月27日(土) 13:30～

質屋を営む宮沢政次郎は、長男の賢治を跡取りとして期待していたが、賢治は家業を継ぐことを拒む。政次郎は厳格であろうとするが、学校卒業後、農業や人造宝石などを転々とする賢治を甘やかしてしまう。そんな中、妹のトシの病を機に賢治は筆を執るのだが…

監 督：成島 出

出 演：役所広司・菅田将暉 他

上映時間：128分

場 所：1階多目的ホール

募集人数：60名

受 付：受付中。

(先着順にて。定員になり次第締切ります)



主催講座のご案内

味噌作り

技術を習得して次回は家庭で挑戦しましょう!!

日 時：令和6年 1月31日(水)

9時～・10時～・11時～・12時～・13時～

*1時間毎に開催 各時間4名ずつ

場 所：つつじが丘市民センター 1階 調理室

持 ち 物：三角巾・エプロン・タッパ(5Kg味噌が入る物)1人5kg厳守!!

参 加 費：2,400円

募 集 数：20名(募集人数になり次第締切ります)

申 込 み：つつじが丘市民センター窓口にて申込書を記入してください。※電話受付はできません。

受 付：1月6日(土)～



※各主催講座のお申し込み・各種お問い合わせは窓口又は電話68-1236へ



サークルのご紹介（福寿会特集part2）

民舞 こまどり会

福寿会のサークルは「福寿会」に入会する必要があります。（会費：1,200円/年）

活動日：第2・4木曜日

午後1時30分～3時30分

講師の指導のもと楽しく踊り、会員相互の親睦を図っています。一緒にはじめませんか？

会員募集中！



会費：1,000円/月
場所：大会議室



代表者さんにインタビュー

- サークルを始めたきっかけは？
踊りを通じて健康維持や友達作りの為に始めました。
- 活動を始めて何年？
15年になりました。
- サークル活動をやって良かったと思うことは？
おかげさまで健康が維持でき、多くの友達に恵まれました。
- これからの抱負を一言
会員一同、切磋琢磨してこまどり会を盛り上げたいと思っています。
- 読者の皆さんへ一言
楽しいこまどり会です。皆様も参加して新しいお友達をつくりませんか

※各主催講座のお申し込み・各種お問い合わせは窓口又は電話68-1236へ



ぶたまん（8個分）

手軽で簡単♪つつじの「のりか」さんのとっておきPart6
冬の定番暖かい『ぶたまん』のレシピをご紹介します♪



皮		具	
薄力粉	150g	豚ひき肉	150g
強力粉	50g	玉ねぎ	100g
ドライイースト	5g	パン粉	大さじ1と1/2
ベーキングパウダー	5g	味覇（ウイパ-）	8g
砂糖	30g	ごま油	5g
塩	少々	砂糖	5g
サラダ油	6g	片栗粉	5g
ぬるま湯	100cc		



- ①ボウルに皮の材料を入れ、100CCのぬるま湯を少しずつ入れてドライイーストの塊がなくなるまでよく混ぜる。
- ②パンの様に表面がつるつるになるまでこねる。
- ③②にラップをして室温に約15分置く。
- ④玉ねぎをみじん切りにして、ボールに入れ、パン粉と混ぜる。
- ⑤④と他の具材を入れて混ぜ、8等分にして丸く丸めておく。
- ⑥皮を8等分に付けて麺棒で丸く伸ばす。周りは薄く、中心は厚目がよい。
- ⑦⑥に⑤の具を乗せて包む。**※綴じ目に具が付くと閉じなくなるので気をつけて！**
- ⑧蒸し器に湯を沸かし、8枚に切ったクッキングシートを置き、ぶたまんを離して並べる。中火で20分蒸して出来上がり！



味の会から味噌作りのお誘い

無添加！味噌作り

日時：令和6年1月30日（火）9時～・10時～・11時～・12時～・13時～ ＊1時間毎に開催

場所：つつじが丘市民センター 1階 調理室

持ち物：三角巾・エプロン・タッパ（5Kg味噌が入る物）**1人5kg厳守!!**

参加費：2,400円

募集数：20名（募集人数になり次第締切ります）

申込み：つつじが丘市民センター窓口にて用紙記入してください。

※電話での受付は致しません。

受付：令和6年1月6日（土）～

詳細は、担当の藤原さん（68-0539）、（080-4539-2380）までお願いします。

