

東条自治会だより 令和8年 9月1日号

であい・ふれあい・ささえあうまち東条

慰霊祭・夏祭り・盆踊り

8月8日（土）に開催した今年の慰霊祭・夏祭り・盆踊りは心配した天気もよく、すべての催しを予定どおり実施することが出来ました。慰霊祭には約30人が参列。本龍寺住職・導師により物故者4人を偲び、ご冥福を祈りました。夏祭り・盆踊りには約100人が参加。そのうち、夏祭りは飲み物、焼き鳥、かき氷、ポップコーン、焼きそば、子ども会の各コーナーを設け、それぞれのコーナーは参加者の会話で盛り上がりしました。また、盆踊りも、子ども達や大人が「やぐら」の周りで踊りを楽しみました。

慰霊祭



夏祭り



盆踊り



準備、後片づけ等にご協力いただいた自治会役員・親和会会員・有志の方、誠にありがとうございました。

お疲れさまでした。

焼きそばの作り方

東区の伊藤瑞生さんから、焼きそばの作り方を提供していただきました。

夏祭りでは、130人分の焼きそばがパックに詰められ、参加者みなさんは美味しそうに食べていました。
ご家庭で参考にしてはいかがでしょうか。



「おたふく焼きそばソース」を使った焼きそばの作り方

- ① 麺は袋をもんで軽くほぐしておきます。鉄板を中火で温め、麺をほぐしながら、約5分炒めます。時々麺を持ち上げながら炒めます。
- ② 約5分炒めたら、麺を鉄板の横に置きます。
- ③ 一口サイズに切った豚バラ肉、ちくわを入れ、炒めます。(目安1分)
- ④ キャベツ、もやし、天かすを①の麺の順にのせて、約2分半蒸らします。時々箸でゆすって蒸気を逃がしながらカラッと炒めます。(麺をかぶせてキャベツ、もやしを蒸らすのがコツ！です。)
- ⑤ 蒸れたら、全体を混ぜ合わせ約30秒炒めます。
- ⑥ ソースを加えて、全体にソースがなじむように20秒程度で手早く炒めます。
- ⑦ 少し冷ましてお皿(パック)に盛りつけて、青のりを振りかけて、紅しょうがをのせたら完成です。

注意

※①キャベツ 1/2 個②もやし 1 袋③豚バラ肉 150g④焼きそば麺 5袋⑤紅ショウガ30g 1袋⑥青のり3g 1袋が、レジ袋1袋(5人分)入っています。全部で20袋あります。(100人分)1袋ずつ出して使ってください。

※おたふくソースは5人分約200gです。

※容器は80℃以下で使用なので少し冷まして盛りましょう。

今年から粗大ごみの回収が中止

これまで、長年にわたって地区のボランティアのみなさんのご協力により実施していた粗大ごみ回収が、今年から出来なくなりました。これは、他人のごみは例えボランティアであっても本人以外の方が清掃センターへ持ち込むことは出来ないことや、山口市内で粗大ごみ回収が3地区(東条、小古郷、縄田)だけであること等によるものです。もちろん、本人が粗大ごみを清掃センターへ持ち込む場合や、運転手とともにごみ出しの本人が同乗していれば問題はありません。本人が持ち込めない場合は、市では電話による戸別収集の申し込みを受け付けています。市のごみ収集カレンダー(23ページ)に掲載されていますので、これを利用してほしいとのことです。もし希望があれば、自治会長か民生委員にご相談ください。※11月28日(土)の回収は実施しません。

お礼

恵比須区の故縄田睦美さんの姪の井上耐子さんから、東条地区にたいへんお世話になったとのことで「志」をいただきました。有効に活用させていただきたいと思います。
ありがとうございました。

9月の行事

9月 5日(土) 阿知須地区敬老会

9月12日(土) 自治会役員会はお休みします。

9月13日(日) 10:00~11:30 健康講座

9月20日(日) 7:30~築地公園草取り(親和会)

