

「優しい・きれいな宮野目」そして「笑顔の宮野目」

みやのめコミュニティ会議だより

発行：宮野目コミュニティ会議 花巻市西宮野目 6-172 電話（FAX）26-2111

2025.
12.1号
№16

お正月生け花教室

お正月の生け花教室を開催します。ご自宅に飾り晴れやかな気持ちで良い新年を迎えましょう。

- ◆ 日 時 令和7年12月26日（金）
午前10時～正午まで
- ◆ 場 所 宮野目振興センター
- ◆ 講 師 木村伊利子さん（池坊）
- ◆ 定 員 10名
- ◆ 材料費 3,000円
- ◆ 持ち物 花器、けんざん、花ばさみ、汚れてもいい布巾など
- ◆ 申込み 12月15日（月）までに宮野目コミュニティ会議にお申込み下さい。

みやのめ寺子屋塾

みやのめ寺子屋塾閉講式・記念講演を下記の通り開催します。笑顔で楽しく、最後の講座を締めくくりましょう。

- ◆ 日 時 令和7年12月10日（水）
 - ・記念講演 午後1時30分～午後3時まで
 - ・閉講式 記念講演終了後～
- ◆ 場 所 宮野目振興センター 大広間
- ◆ 講 師 安来節保存会正調どじょう掬い踊り
大師範 斎藤正昭さん
- ◆ 内 容 『笑って笑ってどじょう掬い踊り』
♪人生は「アラッ エッサッサ～」のリズムに乗って♪

記念講演は、どなたでもご参加いただけます。

参加希望の方は、12月8日（月）までに宮野目コミュニティ会議にお申し込みください。

郷土史研究講座

郷土史研究講座（宮野目ふるさと会）は、ふるさとの歴史を学ぶことを目的に、講座や移動研修を行っています。

- ◆ 日 時 令和7年12月8日（月）
午後1時30分～午後3時まで
- ◆ 場 所 宮野目振興センター 大広間
- ◆ 演 題 「花巻のはじまり」
- ◆ 講 師 宮野目ふるさと会 葛岡貞典さん

宮野目ふるさと会会員以外の方でも受講できますので、お気軽にお越しください。

移動図書館車運行日程

◆12月19日（金）

13:30～13:50	農協旧宮野目支店
14:00～14:20	宮野目県営住宅
14:30～14:50	宮野目通所介護事業所
15:10～15:30	JR似内駅

【問い合わせ】花巻図書館 23-5334

年末年始について

宮野目振興センター・宮野目地区社会体育館及び宮野目体育センターは、12/29(月)～1/3(土)まで休館となります。なお、休館日を含め前後の土日祝日も職員不在となります。

グラウンド利用について

冬期利用休止期間

令和7年12月1日～令和8年3月31日

冬季版

振興センター等利用案内

これから寒さを迎える時期となり、スポーツは屋外から屋内へ変わり、当施設の利用が多くなります。宮野目地区社会体育館・宮野目体育センターの使用を希望される方は早めの申請をお願い致します。また、冬季間の施設使用について、次の点に気をつけて使用していただくようお願い致します。

1. 暖房機器使用について

振興センターで暖房機器を使用した場合は、燃料費をいただいております。必ず振興センター利用日誌に使用時間を記入していただくようお願いします。使用後は元栓を閉め、元の状態に戻してください。(故障の原因になる為、コンセントは抜かないでください。)

2. 水道管凍結防止について

振興センターでは、凍結防止のため一部を除いて水道管の元栓を閉めています。調理等で水を使用する場合は、元栓を開いてご使用下さい。また、使用後は必ず元栓を締めていただけようお願い致します。

なお、体育館の水飲み場は、冬季間ご使用になれません。

宮野目保育園 地域子育て支援センター

12月の広場予定は
こちらから →
ご覧ください。



移動金融店舗車運行日程

日付	場所・時間
12月 23日 (火)	旧宮野目店舗 9:30~11:00

【問い合わせ】

JAいわて花巻 花巻・宮野目支店 24-9111

12月行事予定

3日 (水) 15:00~	大人の男の料理教室 宮野目振興センター大広間
5日 (金) 10:00~	ミチコ健康体操④ 宮野目振興センター大広間
8日 (月) 13:30~	郷土史研究講座 宮野目振興センター大広間
10日 (水) 13:30~	みやのめ寺子屋塾 宮野目振興センター大広間
18日 (木) 18:00~	事業部長会議 宮野目振興センター
19日 (金) 9:30~	手ごねパン教室② 宮野目振興センター調理室
24日 (水) 9:30~	健康マージャン教室 宮野目振興センター大広間
26日 (金) 9:30~	冬休み子ども学習室① 宮野目振興センター大広間
26日 (金) 10:00~	生け花教室 宮野目振興センター講義室

手ごねパン教室 10/22・11/19

講師に葛巻真理先生をお迎えし、昨年度に引き続き手ごねパン教室を開催致しました。1回目は、



チーズパンス+グリーンサラダ、2回目はクリームパン+紅茶のゼリーを作りました。こねる→一次発酵→分割・丸め→ベンチタイム→成型→仕上発酵→てり卵→焼成など手順と時間はかかりますが、



自分たちでこねた焼き立てパンは香りもよく、あつあつふわふわでとてもおいしく出来上がりました。