



越前町生涯学習センターだより

令和2年

7月

福井県丹生郡越前町内郡13-19-3

Tel 0778-34-2000 E-mail gakusyu@town.echizen.lg.jp

VOL.
185

講座・教室のご案内

ハーブ石けんづくり講座

美肌効果のあるハーブ、エッセンシャルオイルを使った石けんを手作りしてみしましょう。

100%植物性の石けんなので、余計な添加物もなく安心して使用できますよ。

泡立ちもよく、健康的な素肌づくりや香りによるリラックス効果もあるハーブ石けんで、生活を心地よくしてみませんか？



開催日時	会 場	申込締切
8月7日(金) 午後1時30分～2時30分	越前町生涯学習センター TEL 34-2000	7/31(金)

【講 師】 稲葉 美智子氏 (NPOジャパンハーブソサエティ上級インストラクター)

【定 員】 10名

【参加費】 900円 (2種類の石けんの材料代として)

※ 受講時は必ずマスクの着用をお願いします。

センターからのお知らせ

生涯学習センターの利用について

現在、生涯学習センターの利用については様々な利用要件を満たしたうえでの利用をお願いしています。町民のみなさまには、ご理解とご協力をいただきありがとうございます。

7月1日から、利用要件が下記のとおり **一部変更**になりますのでお知らせします。

ご不便をおかけしますが、感染症予防対策へのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

○ 施設の利用時間については、

1回2時間程度とする

➡ 利用時間の制限は設けません。

○ 町内団体および町民のみ利用可

(中学生以下の方の利用は不可)

➡ 利用者の制限は設けません。

講座・教室のご案内

生涯学習センター各館で今年度開催予定の講座をご紹介します。
お住まいの地区に限らず、どの開催場所の講座も受講できます。
最寄りの生涯学習センターへお気軽にお申込みください。
詳しい募集時期と内容は、毎月の各館のセンターだよりでお知らせします。



令和2年度 生涯学習講座開催予定一覧

※ 中止・変更となることがあります。ご了承ください。

講座名	実施月	時間	場所
ハーブ石けんづくり講座	8/7 (金)	午後1時30分～2時30分	生涯学習センター
マリンバ体験講座	8/20 (木)・8/27 (木)	午後7時～8時30分	生涯学習センター
ポーセラーツ講座	8/25 (火)	午後7時30分～9時30分	生涯学習センター
	9/25 (金)	午後7時30分～9時30分	生涯学習センター織田分館
	12/21 (月)	午後7時30分～9時30分	生涯学習センター宮崎分館
	3/9 (火)	午後7時30分～9時30分	生涯学習センター織田分館
パンチ・エクササイズ講座	8/28 (金)・9/4 (金)	午後7時～8時	生涯学習センター
パソコン講座 Excel初級	9/9 (水)～9/11 (金)	午後1時30分～3時30分	生涯学習センター
健康ストレッチ講座	9/23 (水)・9/30 (水)	午後1時30分～2時30分	生涯学習センター

この他にも様々な講座の開催を予定しています。
毎月の生涯学習カレンダーをご覧ください。
みなさんの受講をお待ちしています。



**かかとクリーム&
ハンドクリーム作り講座**



筆ペン講座



ズンバ講座



町立図書館からのお知らせ

図書館の利用について

コロナウイルス感染拡大防止策として、図書館での滞在時間を1時間以内と制限していましたが、7月1日から3時間以内に延ばします。他の利用者との十分な間隔を保つために、座席数を減らしています。

引き続き、利用者の皆さまには、マスク着用、手指消毒など感染予防にご協力をお願いします。



【7月の特集】 伝記を読もう

さまざまな活躍をした人を記録した伝記の本を紹介します。読書を通して、どんな環境で何を考えどう生きてきたのか、気になる人の人生を追体験してみませんか。

『明智光秀伝』 藤田 達生

『女帝・小池百合子』 石井 妙子

『日本の戦後を知るための12人』 池上 彰

『失敗図鑑』 大野 正人

ほか

越前町民運動推進協議会からのお知らせ

ラジオ体操推進事業中止のお知らせ

当協議会では、町民一人ひとりの健康づくりのために、ラジオ体操カードの配布を行うなど夏休み期間のラジオ体操推進事業を実施しています。

今年は、新型コロナウイルス感染症の影響で夏休み期間が短くなったことに伴いラジオ体操カードの配布などを中止させていただきます。

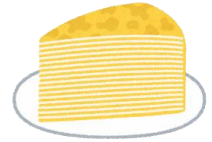
越前町民運動推進協議会



センターからのお知らせ



みんなで作ってみよう！！



今回は、昨年人気の高かった「夏のデザート教室」で作った、**ミルクレープ**の作り方ををご紹介します。ミルクレープとは、フランス語で「千枚のクレープ」を意味するお菓子で、クレープ生地を何層にも重ね、間にクリームやフルーツを挟んだケーキのことです。トッピングなど小さなお子さんと一緒に楽しく作れるので、ぜひ作ってみてください。

作り方

材料

☆クレープ生地

小麦粉（米粉）	100g
砂糖	12g
牛乳	200g
たまご	1個

☆クリーム

生クリーム	200g
砂糖	15g

☆トッピング（例）

ベリー類（いちご等）
柑橘類（オレンジ・みかん）
チョコレート
ココアパウダー
粉糖
メープルシロップ
ジャム

お好みの量でどうぞ♪

- ① 小麦粉と砂糖をまぜたあと、ふるってボウルに置いておく。
- ② 牛乳の約半量を①のボウルに注ぎ、ホイッパーでしっかりかき混ぜる。
- ③ 卵と残りの牛乳を入れ、さらに混ぜる。
- ④ キッチンペーパーなどを使ってフライパンに薄く油をひき、コンロの火にかける。
 火加減は弱いほどGood!!
- ⑤ お玉の半分程度の生地を注ぎ、フライパンを揺らしながら全体に薄く広げていく。
- ⑥ 生地がまわりがうっすらと茶色になったら、フライ返しやヘラを使ってひっくり返す。
 生地が厚いと失敗しやすいので注意！
- ⑦ 生クリームを9分立てくらいにまで泡立てる。

 その間に、焼きあがった生地はまな板等に並べ、しっかりと粗熱をとっておくこと！

もうすぐ完成！！

- ⑧ 粗熱が取れた生地の上に薄くクリームを塗り、重ねていく。



クリームは、分厚くならないよう中央付近にだけ塗るのがポイント！

- ⑨ 好きなフルーツやシロップでトッピングすれば完成♪

