令和8年 11月1日発行

はしおか 会館だより

～つながる、ひろがる、橋岡の輪。～

2026年 11月号

橋岡町住民交流事業

蕎麦打ち体験

こねて、のばして、笑顔がつながる





水を加えて混ぜる



大きくのばす



細く切る

琵琶湖蕎麦打ち愛好会の方を講師に迎え、蕎麦打ち体験交流会を行いました。３つのグループに分かれ、教わりながら手を動かすうちに自然と会話や笑顔が広がり、和気あいあいと楽しく和やかな交流の時間となりました。自分たちで打って出来上がった蕎麦の味は格別でした。



今月の内容

- 蕎麦打ち体験　P１～２
- 子育て講座　P２
- おいでやすサロン・橋岡の歴史　P３
- 行事予定・おすすめ料理・お知らせ　P４

橋岡会館・橋岡教育集会所　TEL 077-562-5864

手から手へ、伝わる蕎麦打ちの技





まずはじめに、そば粉に水を加え、粉全体に水分が行き渡るよう、手を大きく動かして混ぜる「水回し」から始めました。大きなパン粉のようになったら、力を込めて何度もこね、ひとつの生地にまとめていきます。
続いて、麺棒で生地を薄くのばし、蕎麦切り包丁で細く切る工程に挑戦しました。先生のお手本を見ながら、力加減や手の動きを教わり、声をかけ合って作業を進めました。
難しい工程もありましたが、少しずつ蕎麦の形になっていく様子に、自然と歓声があがりました。

手の動かし方や力加減は、やってみると意外と難しいもの。先生に教わり、グループであれやこれやと協力し合いながら作業を進めました。
自分たちで打った蕎麦は、つるっとした喉ごしともっちりした食感で、できたてならではの格別なおいしさでした。蕎麦打ちを楽しみながら、体験を通して地域のみなさんとの会話も自然と弾み、笑顔が広がりました。最後は自分たちで打ったできたての蕎麦をみんなで囲み、味わいました。

子育て講座

親子で楽しむ、秋のあそび

10月23日の活動内容





















第３回子育て講座を開催しました。親子１１人が参加して、自由遊びやおいもほりごっこ、絵本を楽しみました♪フィンガーアートでは、一人ひとりの個性が光る作品が完成！親子で楽しい時間を過ごせました♪



次回の**子育て講座は、１２月１１日（金）**に開催予定🎄
親子でわくわくクリスマス会♪サンタさんにも会えるかも！？

おいでやすサロン（灯）

びわこトリオ

音楽と世代を超えた交流で、心あたたまるひとときを

地域のみなさんと第三保育所の「らいおん組」さんと、歌と演奏を聴きながら交流しました。
美しく優しい音色が会場に広がり、懐かしい曲に自然と口ずさむ姿も見られました。
みんなで声を合わせて歌ううちに会場は一つになり、世代を越えた交流につながりました。









第三保育所の５歳児の「らいおん組」さん。
歌や演奏を聴いたり、参加者のみなさんの前で
「さんぽ」を歌ってくれたりしながら、
地域のみなさんと楽しい時間を過ごしました。
最後には、敬老のプレゼントを一人ひとりに手渡し、
会場があたたかな笑顔に包まれました。



１分で学ぶ橋岡の歴史

第三保育所（だいさんほいくしょ）

「どの子も大切に育てたい」という地域の願い

第三保育所は、「子どもを安心して預けられる場所をつくりたい」「子どもたちに学ぶ力をつけてほしい」という地域の願いから設立されました。子どもを預かるだけでなく、育てる場所として、部落差別問題や人権に向き合う保育に取り組み、その歩みは、障害のある子どもを含め、すべての子どもを大切にする保育へと広がっていきました。

昔の第三保育所



昔から地域の子どもたちの元気な声が響いていました。

現在の第三保育所



今は地域外から来る子も多く、昔と変わらず
子どもたちの笑顔があふれる場所です。



2026年 11月 行事予定表（ぎょうじよていひょう）

子どもたちの活動　大人の講座・交流事業

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
						1 休館日
2	3 (祝日)文化の日	4 中学生自主活	5 小学生自主活 ヨガ教室	6 ニュースポーツ	7 休館日	8 休館日
9	10 書道教室 いきいき講座	11 中学生自主活	12 小学生自主活 ヨガ教室	13 ニュースポーツ	14 休館日	15 休館日
16	17 書道教室 中学生進学教室	18 中学生進学教室 提案事業「人権講座」	19 小学生自主活	20 中学生進学教室 ☆移動図書館	21 休館日	22 休館日
23 (祝日)勤労感謝の日	24 書道教室 中学生進学講座	25	26 小学生自主活 ヨガ教室	27	28 休館日	29 休館日
30						

今月のおすすめレシピ

ホクホク♪さつまいもご飯



材料（4人分）

- 米(吸水済み)　2合
- さつまいも　1/2本(120g)
- 水　適量
- みりん　大さじ1/2
- 酒　大さじ1
- 塩　小さじ1
- ごま塩　適量

作り方

1. さつまいもは1.5cm角に切り、10分ほど水にさらして水気を切る。
2. 炊飯器に米・みりん・酒・塩を入れ、水を2合の目盛りまで加えて混ぜる。
3. さつまいもをのせて広げ、通常炊飯する。
4. 炊けたら切るように混ぜ、器に盛り、ごま塩をふる。

会館からのお知らせ

就労相談のご案内

会館では、就労相談員を配置し就労相談を実施しています。仕事の斡旋はできかねますが、ハローワーク等の求人情報を提供し、就職活動を支援します。



会館ブログ

自主活の様子や講座・イベントの開催、お知らせなどを発信しています。会館の最新情報もご覧いただけます。ぜひご覧ください。



公式LINEに登録しよう!

会館イベントの情報やお知らせをいち早くお届けします。講座や行事の案内も配信します。
登録はこちらから！



貸館のご案内

地域活動やサークル活動などにご利用いただけます。地域のみなさまの活動に、ぜひご利用ください。
詳細はお気軽にお問い合わせください。

