

ひだまり

加戸・公園台コミュニティセンター

TEL 82-0356・FAX 82-3383

E-mail kadokouendai-cc@city.fukui-sakai.lg.jp

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

平素はセンター事業にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。
 本年の干支である「午（うま）」は、古くから勢いよく前に進む力や、人と人とのつながりを運ぶ力を象徴されています。私たちもこの一年、馬のように一步一步しっかりと、そして皆さまとともに軽やかに前へ進んでいけるよう、地域に寄り添った活動を続けてまいります。本年も変わらぬご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。
 皆さまにとって、笑顔あふれる一年となりますようお祈り申し上げます。

加戸・公園台コミュニティセンター 職員一同

～令和8年度 加戸・公園台地区の区長さんをご紹介します～



行政区名	氏名	行政区名	氏名	行政区名	氏名
覚善	向井 信英	水居	木内 宏	水居団地	滝口 達朗
加戸東	西野 正敏	城ヶ原	錦古里光雄	運動公園	長谷川芳明
加戸西	入葉 良一	美保	本馬 隆広	緑ヶ丘	宮腰 恵伍
平山	酒井 徹治	鐘場	吉田 広次	桜ヶ丘	豊岡 京志
西谷	中村 寛則	覚善東	浜辺 雅志	緑ヶ丘五丁目	大神 正雄
嵩	池田 知幸	鴨池	齋藤 文夫	運動公園三丁目	渡辺 真一
池上	高橋 高光	旭台	辻 義和	新緑ヶ丘団地	高畠 孝男

加戸・公園台コミセン 1Day講座

和菓子を作る ～桜餅～

春の和菓子といえば、やっぱり桜餅。なかでも「道明寺粉」を使った桜餅は、ぷちぷちとした食感と、ほんのり桜の香りが楽しめる関西風の桜餅です。



講師：毛利 かしみ先生

日時：3月19日（木）

時間：午前10:00～

参加費：1400円

（受講料200円含む）

持ち物：エプロン・三角巾

定員：12名

申込：加戸・公園台コミセン

TEL 82-0356

★右記QRからも
申込みできます。

→



2月、3月の予定表（予定が変更する場合もございます。）

各種お問合せは：加戸・公園台コミュニティセンター
TEL 82-0356（平日8:30～17:15まで）
E-mail kadokouendai-cc@city.fukui-sakai.lg.jp

【コミュニティセンター】

自主講座（サークル）名	2月開催日	3月開催日	時 間
さわやか健康体操	2・9・16	2・9・16	（月） 10：00～
3B体操	3・10・17・24	3・10・17・24	（火） 10：30～
ヨガ とからだ美調律	3・10・17・24	3・10・17・24	（火） 13：30～
三國湊新月（太鼓）	10・18	17・24	（火） 19：30～
やすらぎ3B体操	4・18・25	4・11・18・25	（水） 19：30～
筆・ペン講座	4・18	11・25	（水） 19：00～
50代からのしなやか美姿勢ヨガ	5・12・19・26	5・12・19・26	（木） 10：00～
やさしいエアロとヨーガ	12・19・26	5・12・19	（木） 19：30～

【体育館】

登録団体名	2月開催日	3月開催日	時 間
わいわいくらぶ2（バドミントン）	3・10・17・24	3・10・17・24	（火） 19：30～
KAMOME（バドミントン）	4・18・25	4・11・18・25	（水） 14：00～
ツバメ（バドミントン）	6・13・20・27	6・13・27	（金） 10：00～
三国Sフオルツア（ママさんフットサル）	6・13・20・27	6・13・27	（金） 19：30～
クインズ（ソフトバレーボール）	7・14・21・28	7・14・21・28	（土） 19：30～

【コミセン・市 主催講座】

コミセン講座『和菓子を作る～桜もち～』	3月19日	（木） 10：00～

音楽体操いきいき教室	2月6日・20日	3月6日	（金） 13：30～
------------	----------	------	------------

加戸・公園台地区まちづくり協議会からのお知らせ



原木しいたけ栽培講習

原木に含まれる栄養で育つ原木しいたけは、歯ごたえ、香り、旨味が詰まった味の濃さが格別です。今年は肉厚で濃厚な風味の「にく丸」の種駒打ちを実施します。

3 / 5
木曜日

日 時： 3月5日（木）
10:00～11:00
参加費： 1,000円
定 員： 25名
持ち物： 軍手
申し込み開始は 2/19（木）

コミセン講座「基礎が学べる 手ごねで作るハードパン」が12月をもちまして閉講しました。

定員を大きく超えるお申し込みをいただき、9名のキャンセル待ちが出るほどの人気講座となりました。毛利先生のわかりやすい説明と軽快なトークに引き込まれながら、参加者は実際に生地をこねてハードパン作りを体験。講師の丁寧なアドバイスにより、初心者の方も安心して取り組み、「思ったよりも簡単だった！」「家でも焼いてみた！」といった声が多く聞かれました。

手ごねならではの生地の変化を確かめながら作る時間は、パンづくりの奥深さを感じられる貴重な体験となりました。和やかな雰囲気の中で交流も生まれ、笑顔の絶えない満足度の高い講座となりました。

