



受賞おめでとうございます

市政127周年
大津市市政功労者表彰

大伴 泰明 さん

前滋賀学区社会福祉協議会会長
南志賀二丁目在住

大津市長感謝状
社会福祉事業の従事者の表彰

折田 きよみ さん

相談支援専門員
南志賀一丁目在住



大津市長感謝状
社会福祉事業の従事者の表彰

能村 憲彦 さん

ケアマネジャー
皇子が丘一丁目在住

第73回大津市教育功績者表彰
功労賞

小上 泰代 さん

元中学校教員
南志賀二丁目在住



Bunkyou ギャラリー

R8 1月展示

志賀幼稚園園児作品

R8 2月

皇子が丘保育園園児作品



まちづくり協議会
公式LINEアカウント



滋賀分団→
アカウントへ→
Go!!!→



今年一年
お世話になりました!



良いお年をお迎えください
コミュニティセンター
職員一同

年末年始の滋賀コミュニティセンター業務
年末業務最終日
令和7年12月26日(金) 9:00~17:00
年始業務開始日
令和8年 1月 5日(月) 9:00~17:00



四季のたより



滋賀学区まちづくり協議会 HP
<https://www.shiga-machikyou.jp>

滋賀学区	世帯数	人口
合計	8,557 世帯	17,670 人
男	8,362 人	
女	9,308 人	



滋賀学区「地域人権教室」

テーマ: 「互いの気持ちがいちいち、優しいまちをめざして」

日時: 令和8年2月21日(土) 10:00~11:30

場所: 滋賀市民センター3階 大会議室

<第一部> 10:05~10:50

『ウクライナに生きる子どもたちに希望を!』

「さくらちゃんプロジェクト」

HOPE FOR CHILDREN
LIVING UKRAINE

岩崎 和也氏



<第二部> 10:50~11:25

『みんなで楽しく』

ミュージックアンサンブルVIVOさんによる演奏の鑑賞



今年も、素敵な歌声を届けて下さいます



主催: 滋賀学区「人権・生涯」学習推進協議会 共催: 滋賀コミュニティセンター



日本文化にふれる 王朝文化と江戸庶民文化



第2回

くずし字から読みとく江戸時代、大津の観光事情

講師 吹上竜司氏（大津市文化財保護課職員）

第3回

雅楽のおりなす雅な世界—演奏、舞、お楽しみ雅楽裏話

講師 和田神社奏和会

*開催日時

第2回 令和7年12月5日(土) 10時~11時30分

第3回 令和8年2月7日(土) 10時~11時30分

第3回 令和8年2月15日(日) 14時~15時30分

*開催場所

滋賀コミュニティセンター 3階大会議室

*定員

第2回 10名(追加募集)

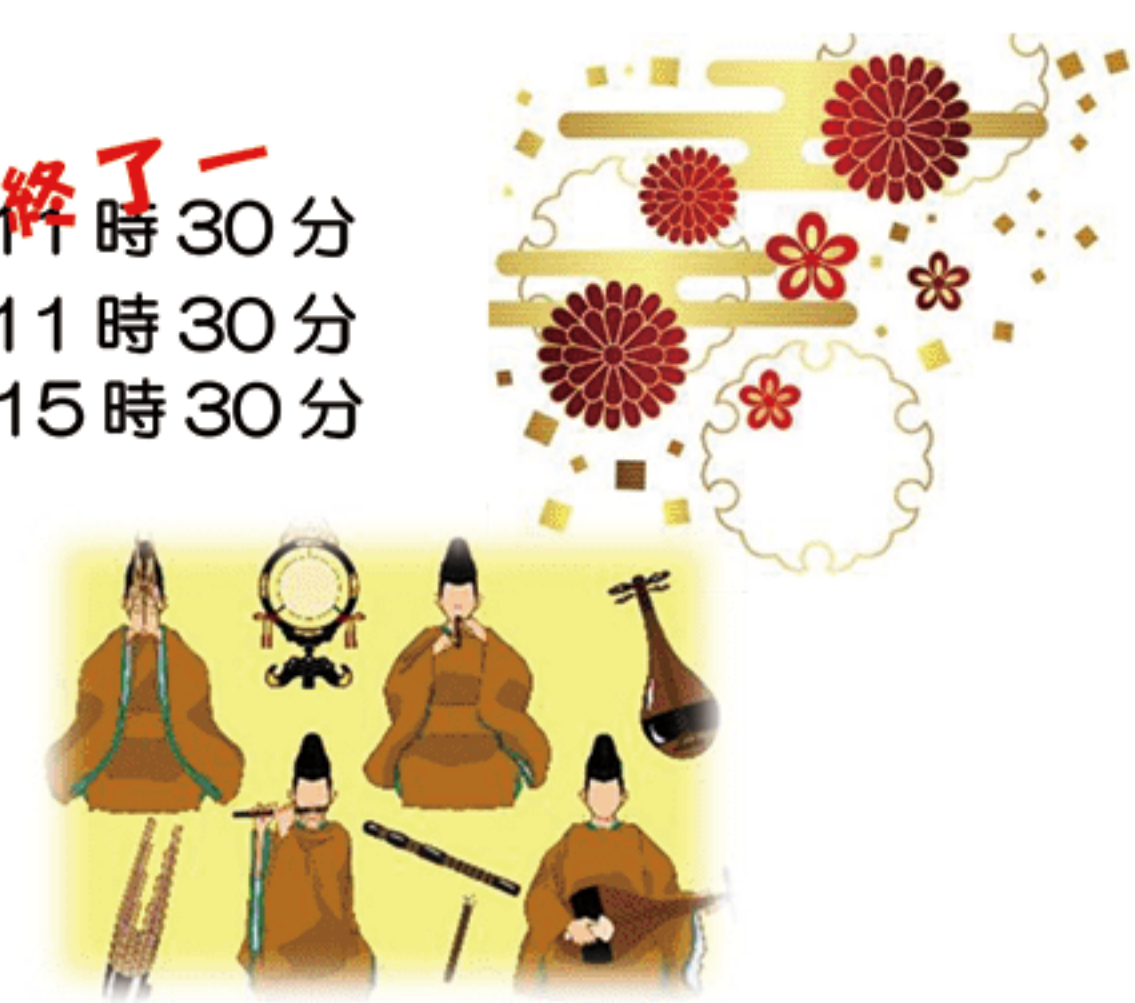
第3回 30名(当日参加可)

*申込先

電話もしくは申込専用二次元コードで滋賀コミュニティセンターまで

☎ 077-526-8585

申込専用二次元コード



※いただいた個人情報は本講座における連絡以外に使用しません

主催 滋賀コミュニティセンター

ごぼう先生の いきいき椅子体操

開催日 毎月第2・4水曜日 10:00~11:00

*R8 1月開催日 14日・28日

2月開催日 25日

*11日は子ども創作広場で全館使用のため中止

開催場所 滋賀コミュニティセンター 3階大会議室

*運動ができる服装でお越しください。

*問合せは 滋賀コミュニティセンターまで

☎ 077-526-8585



令和八年

滋賀コミュニティセンター
お楽しみ会

滋賀コミュニティセンター利用サークルから初心者無料講習会のご案内

ダンススポーツコスモス 主催

冬の寒さが増す今日この頃、お元気ですか？

社交ダンスで脳トレと健康づくりに挑戦しませんか。リズムに乗ってジルバ、少し優雅にワルツなど体感表現してみましょう。踊れる人生は楽しさ倍増。あなたの熱き想いを、指導者4名とコスモス会員がお手伝いします。この機会にぜひご参加ください！



開催日時 令和8年2月14日(土) 14時~15時

開催場所 滋賀コミュニティセンター3階大会議室

持ち物 上靴(有ればダンス靴)・お茶飲物・汗拭きタオルなど

問合せ先 ☎ 090-3946-2384 フジタまで

こんにちは！滋賀学区健康推進協議会です



バランスの良い食事で免疫力を高めよう！

フレイル予防お手軽レシピ



ちんげんさい

《鮭と青梗菜のクリーム煮》

カルシウム吸収を高める働きのある牛乳とビタミンDの豊富な鮭を組み合わせた一品です。

牛乳は五大栄養素をバランス良く含み、鮭は栄養豊富でさまざまな健康効果や美容効果が期待できることから「スーパーフード」と呼ばれています。青梗菜も鉄やカルシウム、β-カロチン、ビタミンCなどさまざまな栄養素が含まれています。栄養価満点、ほっこり温かい「鮭と青梗菜のクリーム煮」で寒い冬を乗り切りましょう！

《材料(2人前)》

生鮭2切れ、青梗菜1株と1/2株、長ねぎ1/2本、きくらげ(乾燥)5g、バター15g
薄力粉大さじ1/2、牛乳250ml、コンソメ小さじ1/2

④ 塩小さじ1/8、こしょう少々、薄力粉大さじ1/2

《作り方》

1. 生鮭は3~4等分に切り、④をまぶす
2. 青梗菜は4cm長さに切り、株の部分は縦4~6等分のくし切りにする
3. 長ねぎは1cm幅の斜め切りにする
4. きくらげはぬるま湯で戻し食べやすい大きさに切る
5. フライパンにバターを中火で熱し、①と②の青梗菜の株の部分を入れて両面を焼き付ける
6. ②の青梗菜の葉の部分、③、④を加えてさっと炒め、薄力粉大さじ1/2を全体に振り入れて粉っぽさがなくなるまで炒める
7. 牛乳とコンソメを加えて、全体にとろみがつくまで煮る
8. ⑦を器に盛り付け熱いうちにいただく

