

催し物



令和9年

二十歳を祝う式典を開催

図社会文化課生涯学習班

☎(84)1358

二十歳を迎えるみなさんの新たな
門出を祝し、『二十歳を祝う式典』を
開催します。

とき

令和9年1月10日(日)

受付 午前11時～

式典 午前11時30分～



ところ 町民会館 大ホール

対象 平成18年4月2日～平成19
年4月1日に生まれた方で、次に
該当する方

①町内在住または町内中学校出身の
方

②その他、参加を希望される方

その他 式典は、横芝地域・光地域
合同で開催します。

ギャラリー企画展
「横芝光町誕生20周年記念
横芝光町民ギャラリーの歩み」
を開催

図書館

☎(84)3311

町誕生20周年を記念して、町民
ギャラリーの20年間の歩みを紹介し
ます。

とき

10月17日(土)～12月6日(日)

午前9時30分～午後5時30分

※11月23日を除く、毎週月曜日と11

月24日(火)は休館

ところ 図書館 町民ギャラリー



山武地方社会教育振興大会
を開催

図社会文化課生涯学習班

☎(84)1358

とき 11月1日(日)

午後1時30分～

ところ 町民会館 大ホール

内容 城西国際大学教授 内山達
也氏による記念講演や宮内神楽の
上演

●記念講演

演題「人が人を育て、地域を育てる」

町食生活改善普及会

手作り料理を食卓に! キムチと豆腐のスープ

材料(4人分)

豆腐(木綿).....1丁
キムチ.....100g
ニラ.....1束
えのき.....1袋
長ねぎ.....2/3本
水.....800ml
鶏ガラスープの素.....小さじ2
糸唐辛子.....適宜

作り方

- ①えのきは石づきを切り3等分、ニラはざく切りにする。長ねぎは斜め薄切りにする。
木綿豆腐は一口大に切る。
- ②鍋に水、長ねぎ、えのき、キムチ、鶏ガラスープの素を入れて煮立たせる。
- ③②に豆腐(木綿)を入れて2～3分煮て、ニラを入れて火を止める。器に盛り、お好みで糸唐辛子をのせる。



【1人分栄養価】エネルギー90kcal たんぱく質7.5g 脂質4.0g 食塩相当量1.2g