

# めぐるパーシモンホール 情報

## 東京マンドリン宮田楽団定期演奏会(区民無料招待)

時7月5日(土)14:00開演(13:30開場)  
 場めぐるパーシモンホール大ホール  
 曲目 「魅惑のミュージカルメドレー」「武蔵野の秋」「マンボNo.5」  
 ほか  
 定全席指定100人(抽選)  
 申ハガキに、東京マンドリン宮田楽団定期演奏会と明記の上、住所、  
 電話と参加者全員(2人まで)の氏名(ふりがな)、年齢を書いて、4月  
 25日(必着)までに、東京マンドリン宮田楽団(〒152-0032平町2  
 -5-17-108、宮田☎090-1858-1284)へ。当選者には6月初  
 旬にチケットを送付

## 東京21世紀管弦楽団

### 夏休み! 0歳からのオーケストラコンサート

時8月1日(金)①11:30②14:30開演(開場は  
 いずれも開演の30分前)  
 場めぐるパーシモンホール大ホール  
 出演 米田覚士(指揮)、東京21世紀管弦楽団  
 曲目 チャイコフスキー作曲『くるみ割り人  
 形』から『花のワルツ』ほか  
 ￥全席指定2,500円、3歳~高校生1,000円  
 ※2歳まで膝上鑑賞可。座席が必要な場合は有料



### チケット取り扱い ①~③。発売中

- ①専用電話☎5701-2904(10:00~19:00)
  - ②チケットセンター窓口(10:00~19:00)
  - ③めぐるパーシモンホール
- めぐるパーシモンホール(八雲1-1-1 区民キャンパス内)



問めぐるパーシモンホール事業課(☎5701-2913、☎5701-2968)



目黒区美術館  
Meguro Museum of Art, Tokyo

## 遥かなるイタリア 川村清雄と寺崎武男

目黒区美術館は、戦前に欧米に留学した画家の作品を収集し、紹介してきました。この展覧会では、イタリアに留学した画家、川村清雄と寺崎武男を取り上げ、東西の文化を研究し、日本における洋画のあり方を模索した二人の制作を展覧します。

留学から帰国した川村は、びょうぶや漆器、板に油彩で描くなどユニークな作品を残します。一方、壁画の研究にいそしんだ寺崎は帰国後、カトリック碑文谷教会などに作品を残しました。



川村清雄「ベネチア風景」1920~34年頃、油彩、水性絵具・板

時4月19日(土)~6月8日(日)10:00~18:00(入館は17:30まで。  
 月曜日休館。5月5日は開館し、5月7日は休館)  
 ￥一般900(700)円、高校生・大学生・65歳以上700(550)円、中  
 学生以下無料  
 ※( )内は20人以上の団体料金  
 ※障害のあるかたと付き添い者1人は無料  
 <区民割引>区内在住・在勤・在学が分かるものを提示すると団体料金  
 で入場できます(他の割引と併用不可)

場問目黒区美術館(目黒2-4-36 区民センター内、  
 ☎3714-1201、☎3715-9328)

## MEGURO PRESENT

抽選  
5人



写真はイメージです

めぐる区報 読者プレゼント

クイズの回答者に、区内のお店から提供していただいた自慢の品物やサービスを進呈します。

### クイズに答えて応募しよう!

右の絵の手話は  
 なんと意味で  
 しょう?



ヒントは2・3面

問広報広聴課(☎5722-9486、  
 ☎5722-8674)

### 今月のプレゼント ヘアカット

対区内在住者

申区☎、ハガキ(クイズの答え、区報で取り上げてほしいこと、  
 今号の感想、住所、氏名、年代を記入)で、4月30日(必着)ま  
 までに、広報広聴課(〒153-8573目黒区役所<住所不要>)へ。  
 当選者の発表は、引換券の発送をもってかえさせていただきます



提供していただいたのは

## cut&color SUZU

都立大学駅周辺にあるリーズナブルな美容院。マンツーマンでの施術で、年齢や性別問わず、さまざまなカットに対応します。13~16時には、特別な料金でカットを提供しています。

時水~日曜日9:00~18:00

場中根2-4-17 問☎080-7555-1530



## 捨てずにおいしく 食べきりレシピでMGR100!

食品ロス問題に取り組む料理研究家 行長万里さん



今回の  
食べきり食材

お茶漬けの素、  
ハム

余りがちなお茶漬けの素と開封後  
 期限が短いハムを使い切ります。



### お茶漬けポテトサラダ

#### 作り方

- ①ジャガイモはよく洗って皮のまま4等分にする。耐熱ボウルに入れて、レンジ用のふたまたはラップをし、600Wのレンジで4分加熱する
- ②①の粗熱が取れたら皮を薄くむき、皮に小麦粉をまぶす。ジャガイモはマッシャーでつぶす
- ③フライパンに油を入れて②の皮を中火で約3分カリカリに焼き、取り出す
- ④ハムは半分に切り3mm幅に切る。水菜は1cmの長さに切る
- ⑤②でつぶしたジャガイモに③の残った油、④、お茶漬けの素、マヨネーズ、牛乳を入れて混ぜ、器に盛り、③をのせて完成

\*ジャガイモは芽や緑色になった部分は必ず取り除きましょう  
 \*お茶漬けの素はお好みの味のもので作れます

調理時間 13分

#### 材料(3人分)

ジャガイモ 1個(約180g)  
 ハム 1枚(約15g)  
 水菜 30g  
 お茶漬けの素 1袋(約6g)  
 マヨネーズ 大さじ2/3  
 油 大さじ1と1/2  
 牛乳 大さじ1  
 小麦粉 小さじ1/2

MGR100は、M(目黒)・G(ごみ)・R(リデュース)・100グラムの略称。1人1日100gのごみ減量を目指すための合言葉です。

過去の紹介  
 レシピは  
 こちらから



問清掃リサイクル課計画普及係(☎5722-9883、☎5722-9573)