

図書館だより

◎5月の休館日 4、11、17、25日

開館時間 4月～9月 午前9時～午後7時

■図書紹介

「となりの革命農家」 黒野 伸一 著
(廣済堂出版)

銀行農業が生活のY県大沼村で、有機農業を始めた春菜と和也。農業生産法人の部長で、近代農業で大沼村を再生させようと計画を立てる理保子、近代農業と古き良き農業、共存共栄への道が拓かれていく。

「ちいさな幸せ46こ」 よしもとばなな 著
(中央公論新社)

最悪の思い出も、いつか最高になる。両親の死、家族への愛情、友情とときめき、食と旅、小説家の秘密…。足元を見つめては小さな幸せを数える、よしもとばななのエッセイ集。

■今月の新購入図書

書名	著者名	出版社
冤罪凶状	澤田ふじ子	幻冬舎
それを愛とは呼ばず	桜木 紫乃	幻冬舎
神様が降りてくる	白川 道	新潮社
異邦人(いりびと)	原田 マハ	PHP研究所
火花	又吉 直樹	文藝春秋
誓約	薬丸 岳	幻冬舎
ゼロディ	福田 和代	幻冬舎
真壁家の相続	朱野 帰子	双葉社
日本の敵	櫻井よしこ	新潮社
定年紳士たちの料理教室	江上 和子他	ふくろう社

*掲載の本は一部です。その他実用書もたくさん入っていますのでお気軽にお問い合わせください。

第337回 おはなしの会

▼日時 5月9日(土) 午前10時～ 図書館にて

ようやく暖かくなり、花々が咲き誇り、さわやかな風が心地よい季節になります。たのしいお話を準備していますので、ぜひお越しください。

平成28年度採用 白鷹町職員を募集します

平成28年4月採用予定の白鷹町職員の採用試験を実施します。募集職種、受付期間、試験日は以下のとおりです。

【募集職種及び採用予定人員】

- ◇上級行政職(一般枠)…若干名
- ◇上級専門職(土木)…1名

【受験申込受付期間】

- ◇5月12日(火)～6月12日(金) ※郵送は6月12日必着

【試験日及び会場】

- ◇第1次試験…6月28日(日)
会場：白鷹町健康福祉センター
- ◇第2次試験…8月上旬予定

【募集要項・受験申込書の配付】

- 受験資格や試験内容などを記した募集要項は町ホームページ及び広報しらたか5月12日号でお知らせします。
- 募集要項及び受験申込書は、役場2階総務課窓口、郵便による請求、町ホームページから入手できます。
- 郵便で請求する場合は、120円切手を貼り、宛先を明記した返信用封筒(角型2号)を同封のうえ「白鷹町職員採用試験申込用紙請求」と朱書きして、下記まで送付してください。

■申し込み・問い合わせ 総務課総務係 ☎85-6120
〒992-0892 白鷹町大字荒砥甲833

ストップ! 農作業事故
～しっかりと休息をとり無理のない作業を～

事故防止には、作業者が高い安全意識を持ち、可能な限り複数で作業を行うことが重要です。

- ①複数で作業していますか?
- ②機械作業を中断するときはエンジンを停止していますか?
- ③落下して危険なものは高所に置いていませんか?
- ④作業中はヘルメットをかぶっていますか?
- ⑤トラクター走行中、路肩に寄りすぎていませんか?
- ⑥体調管理はばっちりですか?

平成27年度山形県農作業事故防止啓発運動
春季農作業事故防止運動強化期間中

置賜総合支庁農業技術普及課・西置賜農業技術普及課

ちょうりじょうゆうびん
～おしらせ版～

5月には「まるかじりきゅうり」を提供します。黄色い花を付けたやわらかいきゅうりに味噌をつけていただきます。きゅうりは白鷹町産です。採れたてきゅうりのパリッとした食感と、白鷹町産の大豆で作った味噌の香りをお楽しみください。

給食で使用できる白鷹町産農産物の種類が、この先少しずつ増えていきます。たくさんの方々のご協力をいただきながら、できる限り多くの地場産物を使い、子どもたちが笑顔になるおいしい給食を作ります。

◇おらほの食材◇

キャベツ・きゅうり・ミニトマト・みそ ほか

5月の学校給食献立表

1	7	8	11	12	13	14	15	18
金	木	金	月	火	水	木	金	月
汁かしの餅	大豆の納豆	ごはん、ハンバーグケチャップソース、ほうれん草の胡麻醤油浸し、キャベツのみそ汁、白鷹	ごはん、あじの南蛮漬、小松菜と油揚げの煮ひたし、じゃが芋のみそ汁	ごはん、焼き餃子、ぜんまい煮、ほうれん草のみそ汁	磯香和え	チキンカレー、豚肉コロケ、磯香和え	ム	ごはん、白身魚フライ、野菜入り汁
19	20	21	22	25	26	27	28	29
火	水	木	金	月	火	水	木	金
親子どんぶり、三色浸し、キャベツと麩のみそ汁	ごはん、ドライカレー、チレスインサラダ、豆腐スープ、オレン	ごはん、焼き魚、きんぴらごぼう、五目汁、ミニトマト	ごはん、いかの揚げ煮、野菜のからしあえ、わらび汁	ごはん、スコッチエッグ、調理場のさつぱり即席漬、絹さやのみそ汁	ごはん、えびといかのチリソース、おかつひじきのおひたし、ワンタンスープ	ごはん、竹輪磯風味揚げ、キャベツのそぼろ炒め、あさりのみそ汁	ごはん、酢豚、まるかじりきゅうり、コンソメスープ	ごはん、とり肉の香味揚げ、コールスローサラダ、かき玉汁

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。
※このほか毎日牛乳が1本付きます。