

おしらせ

まちづくりミーティングを開催します

町長が地域の課題や町政全般について、町民の皆さんと直接意見交換をさせていただきます。各地区単位で開催しますので、皆さんの声をお聞かせください。

▼内容 まちづくり全般

▼対象 町民のかたならどなたでも

▼開催日と会場

○蚕桑 11月19日(土)

○蚕桑地区公民館

○鮎貝 11月17日(木)

○鮎貝地区公民館

○荒砥 11月18日(金)

○荒砥地区公民館

○十王 11月15日(火)

○十王地区公民館

○鷹山 11月16日(水)

○鷹山地区公民館

○東根 11月14日(月)

○東根地区公民館

※時間はいずれも

午後7時～8時30分

(終了時間は予定)

▼申込 不要

■問い合わせ 総務課情報係
(☎85-6121)

11月は児童虐待防止月間です

『守るのは 気づいたあなたのその勇氣』

平成23年度「児童虐待防止推進月間」標語

全国的に、死亡に至るような児童虐待事件が増加し、深刻な社会問題になっています。

虐待を発見した場合や、虐待が疑われる場合は、迷わず連絡(相談)しましょう。

「児童虐待でなかったら、相手の親を傷つけてしまう」とためらうより、連絡の遅れが対応の遅れにつながる危険性のほうが重大です。連絡(相談)したかたの秘密は守られます。

■連絡・相談先 健康福祉課子育て支援係(☎86-0212) 中央児童相談所置賜駐在(☎0238-26-6032)

また、町では子育て総合相談窓口を設置しています。子育てで悩んでいること・困っていること(親のいうことを聞かない・どこまでしつければいいか不安になる)などがありましたら、お気軽にご相談ください。

町民バドミントン大会

▼いつ 11月6日(日)

集合 午前8時30分

試合開始 午前9時15分

▼どこで 荒砥高校体育館

▼参加資格 町内在住または通勤通学をしているかた。(高校生についてはこの限りではありません)

せん。

▼種目 男子A・Bダブルス、女子ダブルス、少年少女ダブルス

※男女のペアは男子にエントリー

▼競技方法 予選リーグの後、決勝トーナメント

▼参加料 一般1000円

高校生700円

中学生以下500円

※金額は一人あたりで、当日受付時にお願ひします。

▼その他 3位まで賞状及び賞品を授与するほか抽選にて景品を授与します。

▼申込方法 申込書に必要事項を記入し、10月30日(日)まで郵送またはファックスで申し込

みください。

■申込・問い合わせ 小形欣也

(☎・ファックス85-1772)

〒992-0841

大字畔藤2561

地球とお財布にやさしい

エコドライブ講習会

今回の震災後、エコドライブによる省エネ効果がますます注目されています。今お持ちの車でもエコドライブを心がけることにより、燃費を約2割も向上させることができます。

ぜひこの機会に、地球と財布にやさしいエコドライブを習得してみませんか?

▼いつ 11月12日(土)

午前の部 午前10時～12時

午後の部 午後2時～4時

※午前か午後、どちらかの受講となります。

▼どこで 町中央公民館

▼定員 午前の部：10人

午後の部：10人

▼受講料 無料

▼持ち物 運転免許証

※運転していたたか車はレンタカー(オートマチック車)です。

▼申込締切 11月2日(水)

※定員になり次第、締め切らせていただきます。

▼主催 白鷹町美しい郷づくり推進会議

▼申込・問い合わせ 町民課くらし環境係(☎85-6131)

パソコン教室のご案内

▼内容/コース

【ワード2007案内状作成コース】

○第1回

11月7日(月)・9日(水)・11日(金) 午後2時～4時の計6時間

○第2回

11月14日(月)・16日(水)・18日(金) 午後7時～9時の計6時間

▼料金 無料

▼対象 文字入力ができるかた

▼定員 各10人

▼場所 町総合情報センター(パワーセンター白鷹内)

▼申込・問い合わせ 町総合情報センター担当/小松・齋藤

(☎86-0001)

11月の学校給食献立表

1	2	4	7	8	9	10	11	14	15
火	水	金	月	火	水	木	金	月	火
菜の煮物、キャベツのみそ汁	ごはん、焼き魚、厚揚げと野菜、かき揚げ、コンソメスープ、ゆでりんご	ごはん、パプリカ、春巻き、枝豆入りひじき煮、まめふのみそ汁	ごはん、ハンバーグ、ソーイング、油揚げ、ほうれん草のゴマしょう油、具だくさんみそ汁	ごはん、豆腐シウマイ、肉と野菜の五目炒め、じゃがいも、玉ねぎのみそ汁	米粉コッペパン、とり肉のオーブン焼き、チキンカレー、グリーンサラダ、マヨネーズ、ピーマン、ピーナツ、洋梨のタルト	ひじきサラダ、無着色福神漬、味噌汁、味の素、味の素	ごはん、じゃがいものそぼろあんかけ、調理場のさざ波漬、味噌汁、味の素	ごはん、クリンミーコンソメスープ、ほうれん草のミモザ風ソテー、わかめスープ、白鷹納豆	七五三祝い献立：五目ごはん、白身魚の野菜あんかけ、ひやしる、紅白はんぺんのすまし汁
16	17	21	22	24	25	28	29	30	
水	木	月	火	木	金	月	火	水	
食パン、とり肉のトマトソース、煮たまご、入りサラダ、ピーナツ、アイス、フルーツ	梅わかめご飯、さつまいもとかき揚げ、豚汁	ごはん、とり肉のレモン漬け、ぜんまい煮、緑黄色野菜のみそ汁	かめのみそ汁、ヨーグルト	新米をおいしく味わおう！おにぎり給食：おにぎり、さばの味噌煮、白鷹のおみ漬、わかめのみそ汁	ごはん、魚フライ、ラビコットソース、かき揚げ、ほうれん草と桜えびのみそ汁	ごはん、さば昆布しょう油干し、ごんぱいり、厚揚げのみそ汁	セレクト給食：ごはん、ハム、チーフライ、またはかわはきフライ、調理場のさっぱり席唐揚げ、おでん	コッペパン、クリームシチュー、海苔サラダ、クリンミーコンソメ	

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

ちょうりじょうゆうびん

～おしらせ版～

ご飯のおいしい季節になりました。学校給食で食べている米は、地元白鷹産のはえぬぎ1等米です。毎年、新米に切り替わる11月に、おにぎり給食を実施しています。米本来のおいしさを味わってもらうため、シンプルな塩おにぎりを調理場職員全員で1500個におにぎりします。普段、残りがちなご飯も、この日ばかりは『もっと食べたい、もうひとつ食べたい。』との感想が返ってきます。その声に応えて、昨年からおにぎりの日のご飯の量を増やしてあります。子どもたちはおにぎりが大好きです。塩おにぎりの中に、生産者のかたや、調理場職員の思いが込められているから、おにぎりはおいしいのかもしれない。人と人を結ぶおにぎり(おむすび)、今年も張り切って作りたいと思っています。

◇ あらほの食材

キャベツ、大根、長ねぎ、ごぼう、ジャガイモ、白菜、菊、打ち豆、米粉、おみ漬け