

おしらせ

健康づくり推進員養成講座 受講生募集のお知らせ

健康づくりの基本を学び、地域の中でボランティアとして活動してみませんか。

- ▼日程 5月～11月まで7回
午前9時30分～午後3時
- ▼対象 受講後、健康づくり推進員として活動できるかた20人程度
- ▼申込期限 5月10日(木)
- ▼申込 お近くの健康づくり推進員、または健康推進係まで
- ▼問い合わせ 健康福祉課健康推進係(☎86-0210)

物忘れ相談を開催します

物忘れをするようになって心配だとかたや、ご家族の物忘れでお困りのかたのための相談を開催しています。

- ▼いつ 5月18日(金)
午後2時～4時
(予約制3人まで)
- ▼どこで 健康福祉センター
- ▼対象 物忘れが気になるかたやその家族
- ▼相談医 吉川 順氏
(吉川記念病院院長)
- ▼申込期限 5月11日(金)
- ▼申込・問い合わせ 健康福祉課地域包括支援センター
(☎86-0112)

白鷹虚空蔵尊祭礼・白鷹山頂サミット開催

白鷹山を共に境とする3市2町(山形、上山、南陽市・山辺白鷹町)の地元の方皆さんや子どもたちが山頂に集い、登山道整備や自然保護、観光振興について情報交換や意見交換を行います。

- ▼いつ 5月13日(日)
午前10時～ 山頂サミット
午前11時～ヤングサミット
- ▼どこで 白鷹山頂
- ▼問い合わせ 産業振興課観光交流係(☎85-6126)

刈込み講習会参加者募集

初心者の方大歓迎です。

- ▼いつ 6月6日(水)～8日(金)
- ▼どこで シルバー人材センター事務所(長井市内)
- ▼内容 防除・肥料等の講話及び実技
- ▼参加費 資料代など
- ▼対象年齢 57歳以上
- ▼申込期限 5月末まで
- ▼問い合わせ 公益社団法人長井・西置賜シルバー人材センター
(☎84-4535)

パソコン教室のご案内

【よくわかるパソコン入門】パソコンをはじめて使う方を対象に、マウスやキーボードの使い方、文字入力、インターネット

トの講習を行います。

- ▼いつ 5月7日(月)、9日(水)、11日(金)の午後7時～9時の計6時間
- ▼どこで 白鷹町総合情報センター(パワーセンター白鷹内奥)
- ▼料金 無料
- ▼持物 なし
- ▼定員 各10人
- ▼申込・問い合わせ 白鷹町総合情報センター 担当/船山・松下
(☎86-0001)

第21回おかえりなさいコンサート

やさしさにおかえりなさいみくんなで作る福祉コンサート

- ▼いつ 5月13日(日)
開場午後1時
開演午後1時30分
- ▼どこで 蚕桑地区公民館
- ▼料金 前売券500円(当日券600円)
- ▼前売券取り扱所 花専科、ブティックタカノ、町社会福祉協議会、薫風の家
- ▼出演 うすいさと(元寺内タケシとブルージーンズのボーカル)、白鷹陽光学園、こぶし一座、うたう会、ノーサイド
- ▼その他 当日は、福祉施設のパザールや、手話通訳・要約筆記のサービスがあります。
- ▼主催 おかえりなさいコンサート実行委員会
- ▼問い合わせ 事務局/工藤
(☎/FAX85-4288)

さくら祭りを開催します

八幡若衆会では、白鷹スポーツ公園内児童公園を会場に「さくら祭り」を開催します。

アトラクションや緑日風の売店、米沢牛が当たる大抽選会など大いに楽しめるイベントとなりますので、ぜひお越しください。

- ▼いつ 4月29日(日)
午前10時～午後2時30分
- ▼どこで 白鷹スポーツ公園(荒天時 就業センター)
- ▼内容 ●アトラクション
午前10時30分～ よさこい
午後1時20分～ 獅子舞
午後2時～ 大抽選会
- 各種売店 焼きそば、焼き鳥、チョコファウンテン、かたぬき、くじ等
- ※大抽選会の抽選券は会場内若衆会売店で一度に300円購入ごとにお配りします。
- ▼問い合わせ 八幡若衆会 平田
(☎090-1378-6273)

第23回侃覧会民謡コンクール観覧のご案内

- ▼いつ 4月29日(日)
午後1時～
- ▼どこで あゆむ
- ▼無料で観覧できます。70人の出場を予定しています。
- ▼問い合わせ 白鷹支部長田中
(☎85-4065)

5月の学校給食献立表

1	2	7	8	9	10	11	14	15	16	17
火	水	月	火	水	木	金	月	火	水	木
ごはん、サツタマ、ママー豆腐	ごはん、バナナ、バナナ、ママー豆腐									
18	21	22	23	24	25	28	29	30	31	
金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	
ごはん、納豆	ごはん、バナナ、バナナ、ママー豆腐									

ちょうりじょうゆうびん ～おしらせ版～

新学期が始まってから1カ月が過ぎました。新1年生にとって新しい環境での生活は、緊張の連続だったと思います。大人にとっては、ほんのささいなことでも、子ども達にとっては大きな出来事だったことでしょう。

学校給食についても、「食べられるかな。」と心配していたお子さんは少なくないと思います。私たちは、そんな心配を少しでも少なく出来るように、衛生面はもちろん、食材選びから調理方法、味付け、食べやすさ等にも気を付けて調理しています。

いつでも子ども達が楽しみにしてくれる給食であるよう、心をこめて給食を作って参ります。

◇おらほの食材◇

きゅうり、ミニトマト、大豆、おかひじき、わらび

※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。