

おしらせ

春季消防演習のお知らせ

- ▼いつ 6月3日(日)
 - 【第1会場】東中学校グラウンド
 - ▼時間 午前8時30分
 - ▼内容 観閲、点検、部隊訓練、東中学校吹奏楽部演奏
 - 【第2会場】荒砥出来町・横町三浦理容店付近
 - ▼時間 午前10時45分
 - ▼内容 梯子乗り披露、火災防ぎ訓練
 - 【第3会場】荒砥仲町通り
 - ▼時間 午前11時35分
 - ▼内容 分列行進、西中学校吹奏楽部行進曲演奏
 - 【第4会場】役場前駐車場
 - ▼時間 午前11時50分
 - ▼内容 講評、表彰式
- ※この演習により出来町地内で午前10時35分から11時35分までの間、仲町地内で11時25分から12時までの間、一部通行止めとなります。
- ※火災防ぎ訓練では放水が行われますので、洗濯物などにご注意ください。
- 問い合わせ 消防署白鷹分署 ☎85-52242



家庭教育講座

しらたか 初夏の『ごっこお』づくり

- 白鷹に伝わる「ごっこお」
郷土料理を作ってみましょう
実習後は、みんなで試食を楽しまます。
- ▼いつ 6月10日(日)
 - ▼時間 午前9時30分から午後1時
 - ▼どこで 健康福祉センター2階栄養相談室
 - ▼内容 「しらたかの食の暦」を使って笹巻などを作ります。
 - ▼講師 健康づくり推進員
 - ▼会費 大人500円・子ども300円(小学生以上)
 - ▼持ち物 エプロン・三角巾
 - ▼定員 20人(ご家族みなさんでお出でください。託児もありません。)
 - ▼締め切り 5月29日(火)
 - ▼申込・問い合わせ 健康福祉課健康推進係 ☎86-0210
- 元気にここごウオーキング**
- 元氣ニコニコ推進会議で企画する月1回のウォーキングです。早朝の澄んだ空気を胸いっぱい吸い込み、木々の深緑や色とりどりの草花を楽しみながら、爽やかな1日をスタートしましょう。
- ▼いつ 6月17日(日)
 - ▼時間 午前5時45分集合
 - ▼集合場所 荒砥駅
 - ▼コース 最上川フットパスコース

・最上川堤防を通りあゆ茶屋まで散策。荒砥駅解散は午前8時30分頃の予定です。

▼その他 申し込み、参加費は不要。水分や軽食(朝食)など体調に合わせて必要な物をご準備ください。小雨決行(雨天時コース変更あり)

■問い合わせ 元氣ニコニコ推進会議事務局 健康福祉課健康推進係 ☎86-0210

朝日連峰山開き

- ▼いつ 6月17日(日)
- ▼時間 午前11時
- ▼どこで 朝日連峰鳥原山朝日嶽神社前
- ▼持ち物 昼食、雨具など
- ▼交通 当日午前6時に役場前からバスが出ますのでご利用ください。
- ※登山できる服装で参加ください。なお、バスの乗車人数に限りがありますので、お早めにお申し込みください。
- ▼締め切り 6月13日(水)
- ▼申込・問い合わせ 産業振興課観光交流係 ☎85-6126

パソコン教室のご案内

- 【Word2010入門コース】
文書作成ソフトのWordを初めて操作する方を対象とした講習です。
- ▼いつ 5月28日(月)・30日(水)・6月1日(金)の午後7時～9時の計6時間
 - ▼料金 無料
 - ▼定員 10人
 - ▼場所 白鷹町総合情報センター(産業センター内奥)
 - ▼申込・問合せ 白鷹町総合情報センター 担当/船山・松下 ☎86-0001

エイズ終日相談・検査

- ▼いつ 6月4日(月)
- ▼時間 午前9時～午後8時
- ▼どこで 置賜保健所 1階
- ▼検査内容 エイズ検査(採血後約40分後に検査結果がわかります)
- ▼その他 予約不要
匿名・無料で受けられます。
- ▼問い合わせ 置賜保健所地域保健予防課感染症予防担当 ☎0238-22-3002

平成24年度山形県調理師試験

- ▼いつ 8月18日(土)
- ▼時間 午後1時30分～3時30分
- ▼どこで 山形市「ホテルキャッスル」
- ▼願書配付場所 各保健所生活衛生課(室)
- ▼受付期間 6月4日～6月15日(閉庁日を除く)
- ▼申込先 最寄りの保健所生活衛生課(室)まで願書を持参してください。
- ▼問い合わせ 県食品安全衛生課食品衛生企画担当 ☎023-630-2621

6月の学校給食献立表

1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15
金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
ごはん、五目炒め、あさりのみそ汁	ごはん、肉だんごの甘酢あんかけ、カミモリサラダ、小松菜、レモンヨーグルト	ごはん、筑前煮、調理場のさつぱり即席漬、打ち豆ともやしのみそ汁	食パン、白身魚のカレマリ、ネ、ドレッシングサラダ、パルピングスープ、マッシュパルピング(大豆チョコ)	郷土の食べ物:肉どんぶり、まるかじりきゅうり、キャベツのみそ汁、町のお菓子屋さん	ごはん、いかの揚げ煮、野菜の辛子和え、根菜のごま汁、味付	ごはん、鰯のフリッター、切り干し大根煮、緑黄色野菜のみそ汁、白根の納豆	ごはん、鱈のフリッター、味付けで玉子、ジャガイモ入りサラダ、オレング	ハヤシライス、味付けで玉子、ジャガイモ入りサラダ、オレング	県産米粉のコッペパン、鶏肉のレモン漬、ミモザサラダ、コーン入り玉子スープ、いちご&マリーゴールド	ごはん、煮込みハンバーグ、キャベツのおかか和え、わかめのみそ汁
18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	
月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	
サラダ、ツナとほうれん草のごま	わかめごはん、豚肉のバイコンステーキ、ツナとほうれん草のごま	食育の日:ごはん、鮭のチーズ焼き、ひじきの中華ソテー、えのきだけのみそ汁	セレクト給食:食パン、紅大豆コロケまたは根菜入り鶏つくねハンバーグ、トマトサラダ、スキムミルク入りコーンスープ、ピナツクリーム	郷土の食べ物:ごはん、豚肉のごまだれかけ、青みずとかぶの浅漬け、なめこのみそ汁、白鷹のミニトマト	ごはん、かつおと大豆の味噌がらめ、三色ひたし、星の麩のみそ汁	ごはん、チキンソテー、カリッとした風味、竹輪とごんぶの煮付け、具だくさんみそ汁、果物ゼリー、ビーンスカール	ごはん、さばの味噌煮、ほうれん草のミモザ風ソテー、すまし汁	コッペパン、スコッチエッグ、シーフードサラダ、たっぷり野菜のスープ、ミルククレープ	ポークカレー、クリーミーコーンフライ、ひじきサラダ	ごはん、いかのみそ焼き、金平ごぼう、かぶと打ち豆のみそ汁、オレング

ちょうりじょうゆうびん

～おしらせ版～

6月は歯の衛生週間に合わせて、給食の献立も“カミカミ献立”にしてあります。噛むことが少なくなったと言われる現在ですが、顎の発達、ほぼ中学生までに完成しますから、大切なこの時期に、学校給食を通して効果的に噛むことの大切さを子ども達に知らせ、丈夫な歯を作る食生活を送ろうとする気持ちを育てようと思います。

また、“町のお菓子屋さん”と題して、白鷹町の菓子組合さんから、季節のお菓子をメッセージを添えて提供していただきます。地域の食べ物を通して、郷土の食文化に触れることをねらいとしており、山の幸である青みずを使った浅漬けも給食に盛り込んでいます。

◇おらほの食材

きゅうり、ミニトマト、トマト、キャベツ、大豆、青みず (町のお菓子屋さん)

※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。