

# お知らせ

**人権なんでも相談所を開設します**

人権相談委員が、はじめや虐待、差別などさまざまな問題について、皆さんからの人権相談に応じます。相談は無料で秘密は固く守られますのでお気軽にご相談ください。

▼いつ 12月10日(月)  
午前9時から午後4時まで  
▼どこで 健康福祉センター  
■問い合わせ 健康福祉課 福祉係  
☎86-0111

**世界エイズデーに伴うエイズ夜間検査**

▼いつ 12月3日(月)  
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  
(検査結果は採血後約40分後に説明可能)  
※その他 予約不要  
匿名・無料  
■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

## パソコン教室のご案内

▼内容/コース/時間  
【Wordで案内状作成】  
文書作成ソフトのWordを使って各種案内状を作成する講習です。

▼いつ 12月19日(水)・21日(金)の午後2時～4時の計4時間  
▼料金 無料  
▼定員 10人  
▼持物 筆記用具  
▼場所 白鷹町総合情報センター(産業センター白鷹内奥)  
■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16回ハーモニーコンサート 山形交響曲楽団演奏会

▼いつ 12月23日(日・祝)  
開演 午後3時  
▼どこで あゆむ  
▼演奏曲目 交響曲第7番イ長調、弦楽セレナードホ長調ほか  
▼指揮 工藤俊幸 氏  
▼チケット  
大人2000円  
高校生以下1000円  
※未就学児の入場はご遠慮ください。  
▼チケット取り扱い所 あゆむ、ヤマシチ、教育委員会など  
▼その他 ハーモニーコンサートの実行委員を募集しています。

興味のあるかたは、お気軽に実行委員会へお声掛けください。  
■問い合わせ・チケット予約  
実行委員会事務局 御代田  
☎85-3523

## 「年越しそばを自分で打ってみませんか」 そば打ち教室

▼いつ 12月23日(日・祝)  
午前10時～午後1時  
▼どこで JA山形おきたま白鷹支店(旧荒砥支店内)  
▼内容 そば打ち一人500円(5食分)。試食のほかお持ち帰りも可能です。会員がていねいに指導いたします。  
▼参加料 1000円  
▼申込締切 12月17日(月)先着20人  
■申込・問い合わせ JA山形おきたま 白鷹青果物流通センター  
☎85-5159

## 男性セミナー『エンディングノートを書きませんか!』

「自分史・家族への感謝も」  
▼いつ 12月9日(日)  
午前10時～11時30分  
▼どこで 遊学館(山形市緑町)  
▼内容 エンディングノートを実際に書いて、自分史を作成できます。  
▼定員 20人程度  
※参加費 無料

■申込・問い合わせ 山形県男女共同参画センター・チェリア  
☎023-629-7751

## 「調理師業務従事者届」のお知らせ

調理師法では、飲食店等において、調理の業務に従事する調理師は2年ごとに就業地の都道府県知事に「調理師業務従事者届」を提出することとなっています。

▼届出の必要な調理師 学校、病院、事業所、社会福祉施設、飲食店などで調理の業務に従事しているかた  
▼届出方法 届出用紙は、各保健所、県食品安全衛生課、生活衛生同業組合等に配置しますので、平成24年12月31日現在の状況を記入し、平成25年1月15日まで最寄りの保健所生活衛生課(室)に届け出てください。なお、県のホームページの次のアドレスから電子申請することができます。  
<http://e-tetsuzuki99.com/>  
<http://e-pj/yamagata/>  
■問い合わせ 最寄りの保健所または、県食品安全衛生課  
☎023-630-2621

12月の学校給食献立表

3月	4火	5水	6木	7金	10月	11火	12水	13木
菜ふりかけ ごはん、 花炒りか スコーン	ごはん、 豆のみそ汁、 白鷹のりんご	ごはん、 鶏肉のきし焼き、 野	ポークカレー、 えびカツ、 海	ごはん、 焼き魚、 なた割大根	ごはん、 和風ハンバーグ、 ほ	ごはん、 白身魚のカレーマリネ、 三色ごま和え、 じゃがいもと玉	粉ナンのドライカレー、 カミカミ	ごはん、 筑前煮、 青菜と切干
14金	17月	18火	19水	20木	21金	25火	26水	27木
ごはん、 パリパリ春巻き、 ひじ	ごはん、 チキンステーキ、 ガーリック	ハヤシライス、 味付けで玉子、 グリーンスラダ	イナボロライス、 たまご入りサテ	食育の日：食パン、 スバゲツテ	クリスマス献立、 給食記念献	冬至：ごはん、 わかさぎフライ	ごはん、 こだわりの肉シウマイ	ごはん、 調理場の鮭のちゃんち

※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

～お知らせ版～

先月、白鷹産の『もってのほか菊』のお浸しを給食に出しました。毎年、菊のお浸し前日に「菊ちらし体験」として、こども達から菊むしりのお手伝いをしてもらっています。今年は東根小学校3年生の皆さんが申し込んでくれて、とても手際よく菊むしりしてくれました。秋の香りに包まれながら、「家でもしているよ。」「きれいな色だね。」「こぼしたらもったいない。」などいろんな会話が聞こえてくる中、紫色の菊の花の小山がいくつも出来ました。目にも舌にも季節を味わうことが出来る給食になりました。これからも自然の恵みを取り入れた学校給食を取り入れていきたいと思っています。

◇あらほの食材◇

大根、白菜、長ねぎ、ごぼう、にんにく、大豆、  
りんご、南瓜、あずき