

おしらせ

第41回白鷹町民・小中学校スキー大会

▼いつ 2月17日(日)
▼午前8時50分開会

▼どこで 白鷹町営スキー場

▼種目
①小学男女：大回転・距離
※大回転は小学1～6各学年
※距離は小学3年以下、4年、6年各学年
②中学男女：大回転・回転・距離
③シニア男子(40歳以上)
…大回転・回転

④一般女子：大回転・回転
(高校生以上年齢オープン)
⑤一般男子：大回転・回転
(高校生以上年齢オープン)

▼申込締切
○小中学生：2月4日(月) 正午(学校ごとまとめて)
○高校生・一般：2月5日(火) 正午

▼注意
①当日は駐車場が大変混み合いますので、乗り合わせにご協力ください。

②当日のスキー場は、大会終了(午後2時ごろ)まで一般利用できません。

③進行状況によって、一般利用開始時間が前後する場合がありますので、ご了承ください。
▼その他 大会ボランティアスタッフを募集しています。ご協

力いただけるかたはご連絡ください。
■申込・問い合わせ 教育委員会生涯スポーツ係
☎85-6147

東北公益文科大学大学院平成25年度入学者募集

▼本大学院の特徴
○働きながらの通学が可能(平日夜間・土曜等開講、長期履修制度など)
○24時間使える個人専用研究ブースを管理

▼研究テーマ
公益を実現する仕組みをさまざまな角度から研究(地域づくり、公益ビジネス、福祉、環境など)

▼試験区分(修士課程・博士後期課程とも)
一般選抜・社会人選抜・社会人特別選抜(社会人特別選抜試験は書類選考と面接により実施)
▼出願期間 2月1日(金)～2月22日(金)

出願前に本学教員との事前相談(随時受付)を推奨
▼試験日 3月10日(日)

■問い合わせ 東北公益文科大学大学院事務室(鶴岡キャンパス)
☎0235-29-0555

「山響とみんなで創る音楽会」～春だよ長井～

山形交響楽団と地元の中学生や音楽愛好家たちのコラボレーションで送る音楽会。合唱あり、吹奏楽ありの楽しいステージとなっています。ぜひご来場ください。

▼いつ 2月24日(日) 午後2時～(開場午後1時30分)

▼どこで 長井市民文化会館

▼入場料 一般1000円(当日1200円) 高校生以下500円(当日700円)

チケットは長井市民文化会館、音楽アズム館長井本店、八文字屋長井店、風間書店、文翔館にて発売中

■問い合わせ 山形県郷土館「文翔館」

☎023-635-5500

平成25年度「荘内銀行ふるさと創造基金」募集

生涯学習と芸術文化活動を支援し、豊かで潤いのある地域社会を築くための助成を行います。
▼募集期間 3月15日(金)まで(当日必着)

▼助成対象期間 平成25年度(4月1日～平成26年3月31日)

▼助成対象活動
○学校における教育的活動
○地域住民と一体となった社会的活動

○県内に伝わる文化的活動

▼助成金総額 600万円程度
▼助成件数 30件程度(1件10～40万円程度)

▼助成決定時期 4月下旬～5月上旬に採択先への書面にて通知します。

▼申請書入手方法 県内にある荘内銀行の本店・支店または、同行ホームページ

※その他、詳しくはお問い合わせください。

■問い合わせ 荘内銀行ふるさと創造基金事務局/荘内銀行ふるさと振興室(☎0235-128-12437)

【ホームページアドレス】
<http://www.shonai.co.jp>

シルバー110番

ひとりで悩んでいませんか?

▼一般相談
日常生活で心配な事、困った事お気軽にご相談ください。

月曜日～金曜日(午前9時～午後5時)
高齢者やご家族など。
相談は無料です。秘密厳守。

▼専門相談(要予約)
(午後1時30分～午後4時)

法律相談(弁護士) 月曜日
税金相談(税理士) 偶数月第1水曜日

認知症相談(社会福祉士等) 火曜日

・金曜日

■問い合わせ 山形県高齢者総合センター(山形県社会福祉協議会)

☎023-622-6511

2月の学校給食献立表

1金	4月	5火	6水	7木	8金	12火	13水	14木	15金
ごはん、煮込みハンバーグ、キャベツのおかか和え、大根とえのきのみそ汁	ごはん、煮込みハンバーグ、キャベツのおかか和え、大根とえのきのみそ汁	ごはん、ウインナーロール、すき昆布煮、緑黄色野菜のみそ汁(食卓小6年ハイキング給食(別献立))	食パン、チキンステーキ、白菜のスープ、ラフランスジャム	ごはん、いかりんぐフライ、くきたち干しの煮物、キャベツのみそ汁、白鷹大豆の納豆	ごはん、岡の台ごはんぼと豚肉の炒り煮、調理場のさつぱり即席つけ、あさりのみそ汁	ごはん、わかめスープ、町のお菓子屋さん	ごはん、荒挽きソーセイ、スクランブルエッグ、カレー、茹でブロッコリー	ごはん、調理場のさき波漬け、ワタシ、ハートのピスタチオ給食(別献立)	ごはん、いなだ唐揚げ野菜あんかけ、わかめのおひたし、厚揚げのみそ汁
18月	19火	20水	21木	22金	25月	26火	27水	28木	
ごはん、ハムチーズフライ、うけん草のアーモンド和え、味噌汁	食育の日：ごはん、焼き魚、な割大根の炒め煮、納豆汁、りんご	食パン、グラタン、スパゲッティ、ナポリタン、豆腐スープ、いちごジャム	ごはん、さばの味噌煮、磯香和え、豚汁(食卓小6年ハイキング給食(別献立))	ごはん、肉シウマイ、炒めピーマン、マーボー豆腐	ごはん、鶏肉のレモン漬け、カミカミサラダ、えび入りマヨネーズ、洋梨のタルト	ごはん、鶏肉のレモン漬け、中華サラダ	セレクト給食：ポークカレー、あつやきたまご又は鶏肉ハーグ	米粉コッペパン、鶏肉のトマトソース煮、チーズインサラダ、ブルームilk入りコーンスープ、チョコクリーム	ごはん、いかの揚げ煮、高菜煮、白菜の味噌汁、みかん

※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。

ちょうりじょうゆうびん

～おしらせ版～

冬は青物(緑の野菜)が品薄になり、値段もぐんと高くなります。昔の人は不足しがちなビタミンを補うために、干し物や漬物などの保存食を活用し、この時期を乗り切ってきました。今でも郷土料理として食べ続けられているくきたち干しの煮物や、高菜煮、納豆汁などは栄養価に優れた素晴らしい料理です。核家族化が進んで食べ慣れないお子さんもいるようですが、手をかけた料理は、どことなく温かみがあり、時間をかけた分おいしくなります。食材が少ないこの時期は、給食でも普段以上に手間をかけ、真心を込めて、子供たちの心と体を満たしていきたいと思ひます。

◇ あらほの食材

大根、白菜、長ねぎ、キャベツ、大豆、くきたち干し、高菜漬け、ずいき干し