

おしらせ

平成25年度春季消防演習

いつ 6月2日(日)

【第一会場】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

【第二会場】荒砥駅付近

▼時間 午前10時50分

▼内容 梯子乗り披露・火災防

ぎょ訓練

【第三会場】荒砥仲町通り

▼時間 午前11時40分

▼内容 分列行進・西中学校吹

奏楽部行進曲演奏

【第四会場】役場前駐車場

▼時間 正午12時

▼内容 講評・表彰式

※この演習により、荒砥駅付近

で午前10時30分から11時25分ま

での間、仲町地内で11時25分か

ら12時10分までの間、一部通行

止めとなります。

※火災防ぎょ訓練では放水が行

われますので、洗濯物などにこ

注意願います。

■問い合わせ 消防署白鷹分署

☎85-52242

5月30日は「白鷹ごみゼロの日」

EMほかしづくり講座

5月30日は「白鷹ごみゼロの

日」です。町民みなさんで一層

のごみ減量化に取り組みためにEMほかしづくりの講座を開催します。参加費は無料です。どなたでもお気軽にご参加ください。(事前申し込み必要なし)

いつ 5月30日(木)

午後7時

▼どこで 中央公民館1階 文

化実習室

▼持ち物 マイカップ(当日お

茶を準備します)

■問い合わせ 白鷹ごみゼロの

日実行委員会事務局 町民課

らし環境係 ☎85-6131

家庭教育講座

しらたか初夏の『むっしょ

づくり

白鷹に伝わる「ごっつお」

郷土料理を作ってみましょう。

実習後はみんなで試食をします。

いつ 6月23日(日)

午前9時30分〜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」

を使ってなだ巻などを作ります。

▼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

ます。)

▼締め切り 6月5日(水)

■申込・問い合わせ 教育委員

会生涯学習係 ☎85-6146

こぶしの家「施設開放日」

こぶしの家では今年度、施設

開放(体験)日を設けました。

町及び近隣地域の在宅障がい児

(者)の方々に、こぶしの家を

知っていただき、つながりを持

つことが目的です。ご利用は無

料(食事代は実費負担)で見学

・体験どちらでも可能です。

いつ 6月20日(木)

8月3日(土)夏まつり

11月28日(木)

▼時間 午前9時〜午後4時

■申込・問い合わせ こぶしの

家 佐藤・竹田 ☎85-5660

パソンの教室のご案内

○第1回 6月17日(月)

午後2時〜4時

○第2回 6月19日(水)

午後2時〜4時

○第3回 6月24日(月)

午後7時〜9時

○第4回 6月26日(水)

午後7時〜9時

▼内容 電子メールとインター

ネット

※4回とも同じ内容ですので、

ご都合に合わせてご参加下さい。

▼料金 無料

▼持物 なし

▼定員 各10名(5名以上で開

催します)

▼会場 白鷹町総合情報センタ

ー(産業センター内奥)

▼申込・問い合わせ 白鷹町総

合情報センター 船山・松下

☎86-00001

やまがた森の感謝祭2013

いつ 6月1日(土)

午前10時〜午後3時

▼会場 寒河江市 いこいの森

(寒河江市大字谷沢)

▼内容 ①森づくり活動：下刈

り、チップ敷きなど

② 体験コーナー：木工クラフ

ト体験、ネイチャーゲームなど

③ 森の大抽選会：うれしい景

品がいくつかあります。

④ 物販コーナー：山菜など盛

りだくさん。

※参加無料でどなたでも参加で

きますが、森づくり活動につい

ては事前に申し込みが必要です。

■参加申込・問い合わせ

やまがた森の感謝祭2013実

行委員会(村山総合支庁森林整

備課)

☎023-6221-8156

求人受理説明会開催

平成26年3月卒業予定の学生

・生徒を採用予定の事業所を対

象に開催いたします。

いつ 6月6日(木)

午後2時〜4時

▼会場 タスパークホテル3階

アイリス

▼問い合わせ 長井公共職業安

定所 大地・横倉

☎0238-84-8609

6月の学校給食献立表

3月	4月	5月	6月	7月	10月	11月	12月	13月	14月
汁、白鷹のミニトマト	風、調理場のさざ波漬、華	食、ソ、えびとかのチリソ	野菜と小魚のごまびたし、カレ	ごはん、いかの揚げ煮、磯香和え	町のお菓子屋さん：ごはん、さ	ごはん、酢豚、ほうれん草とも	米粉のコッペパン、鶏肉のトマ	シーフードカレー、いわし胡麻	ごはん、肉シウマイ、炒めビ
ごはん、チキンのハーフ焼き、	ごはん、かつおと大豆の味噌が	ス、大豆チヨコ	ごはん、ハンバーグステーキ、	ごはん、いわしのピリ辛ソース、中	ごはん、味噌煮、ごんぼ炒り、小松	やしのナムル、豆腐のみそ汁	トニー、ス、キャベツとコーン	ペパーチーズ	中華スープ、白鷹のミ
ごはん、チキン、わかめのみそ	ごはん、鶏肉のごつり煮、青菜と	食育の日：食パン、ミートソース、	季節を味わう：肉とんぶり、みずと	ごはん、焼き餃子、茹で野菜サラ	菜のみそ汁、つのみそ	鶏肉のレモン漬け、小松菜と油揚げ	小麦のコッペパン、いちごジャム、	パ、チョコブラック&ホワイト	緑黄色野菜のみそ汁
汁、白鷹のミニトマト	ごはん、鶏肉のごつり煮、青菜と	カ、フルサラダ、スキムミルク入り	かぶの漬物、あざりのみそ汁	華サラダ、ほたてスープ	豆	鶏肉のレモン漬け、小松菜と油揚げ	小麦のコッペパン、いちごジャム、	ペパーチーズ	緑黄色野菜のみそ汁
汁、白鷹のミニトマト	ごはん、鶏肉のごつり煮、青菜と	ごはん、焼き餃子、茹で野菜サラ	季節を味わう：肉とんぶり、みずと	ごはん、焼き餃子、茹で野菜サラ	菜のみそ汁、つのみそ	鶏肉のレモン漬け、小松菜と油揚げ	小麦のコッペパン、いちごジャム、	パ、チョコブラック&ホワイト	緑黄色野菜のみそ汁

※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～

年に数回、『町のお菓子屋さん』と題して白鷹町のお菓子組合の方々から季節に合わせたお菓子を作ってください給食に出しています。郷土の食文化に触れることで地域に関心を持つことをねらいとしています。前回は、給食で食べたお菓子をお家の人も食べさせたいと、おばあちゃんとお店に買いに来た子どもさんがいたそうです。おいしい物をみんなで共有したいと思う気持ちは食教育の基本なのではないかと感じました。

このほかに6月は歯の衛生月間としてカミカミ献立をたくさん盛り込んでいます。歯の生えかわり時期でもある小学生にはちょっぴり大変かもしれませんが、将来の良い歯のためにも噛むことの大切さをしっかり伝えていきたいと思います。

◇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