

おしらせ

白鷹朝日大江縦断スタンプラリー

秋の白鷹、朝日、大江町を巡るスタンプラリーを実施します。各町のイベントや道の駅、産直施設でスタンプを集めて応募すると、抽選で各町のグルメギフトが当たります。

実施期間：10月下旬～12月末日
応募締切：12月末日
当選発表：1月中旬に抽選

▼各町のイベント

○10月26日(土)～27日(日)
白鷹町産業フェア2013

○11月10日(日) おおえの物産味覚まつり

○11月23日(土)～24日(日)
朝日町産業まつり

■問い合わせ 白鷹町産業振興課
観光交流係 ☎85-6136

健康づくり講演会

町民の皆さんが健康で快適な生活を送れるよう「健康づくり講演会」を開催します。心臓病の具体的な治療と予防法についての内容です。

▼いつ 11月15日(金)

午後6時30分～(午後6時開場)

▼どこで 健康福祉センター

▼講師 山形大学医学部第二外科 浜崎安純 先生

▼演題 「外科医が治せる心臓病」

■問い合わせ 町立病院事務局
☎85-2155

白鷹丘陵の歴史と文化フォーラム

▼いつ 11月9日(土) 午前9時30分～午後4時(9時受付)

▼どこで 荒砥地区公民館

▼内容 基調講演「白鷹丘陵を取り巻く古代遺跡群について」講師 うきたむ考古資料館前館長 佐藤鎮雄 氏

○研究発表 朝日郷土研究会・山辺町郷土史研究会・上山郷土研究会・白鷹町史談会

▼参加費 500円 弁当代600円(当日持参ください)

▼申込締切 10月30日(水)

▼申し込み・問い合わせ 白鷹町教育員会文化振興係

☎85-6146

チーズづくり講習会

北海道酪農協同(現・雪印メグミルク㈱)に勤務されていた松井三三氏を講師に、チーズづくりの講習会を開催します。

▼いつ 11月13日(水)

午後1時30分～3時30分

▼どこで 鮎貝地区公民館「ハローモニタープラザ」調理実習室

▼定員 10人

▼参加費 2000円

▼申込締切 11月1日(金)

▼申し込み・問い合わせ 白鷹町産業振興戦略会議事務局

安部 ☎85-0055

西置賜農業フォーラム 6次産業化の取り組みを紹介

▼いつ 11月6日(水)

午後1時30分～4時30分

▼どこで 長井市 はぎ苑新館

▼内容 基調講演「オートバイレーサーから新規就農・6次産業化への道(仮題)」

講師 河北町イタリア野菜研究会会長 牧野 聡 氏

○6次産業事例紹介

○農産加工品などの展示・試食

▼参加者 西置賜管内の農業者及び関係者

▼募集人数 100人(先着)

▼申し込み・問い合わせ 西置賜農業技術普及課

☎88-8212

深山焼登り窯復活プロジェクトの参加者を募集します

皆さんの協力により清掃されたレンガは3500個を超えました。このレンガの運搬作業に協力いただける方を募集します。

▼いつ 11月2日(土)～4日(月) 午前9時～昼12時

▼どこで 深山工房つち団子

▼申込期限 10月31日(木)

【ピザ試食会】作業後にレンガで造った簡易ピザ窯で焼くピザをふるまいます。(作業は2時間ほどですが、都合のつく時間だけでも結構です。)

▼申し込み・問い合わせ 深山工房つち団子 金田利之

☎090-2955-1939

dango.01@softbank.jp

荒砥高校吹奏楽部 第10回記念合同演奏会

虹とみんなの色を一つに

▼11月17日(日) 午後2時開演(1時30分開場)

▼どこで 白鷹町産業センター

▼演奏曲目 アラジンセレクション、ジブリメドレー 他

▼第10回記念の合同演奏会です。おいでいただいた方々に一緒に演奏に参加していただくコーナーもあります。カスターネットや鈴などの打楽器、ペットボトルに砂や豆粒を入れて手作りした打楽器などを持ち寄って、どうぞ来場ください。

▼問い合わせ 荒砥高等学校 福岡・鹿野 ☎85-2171

第4回ミニバスケットボール白鷹ライオンズカップ開催

▼いつ 11月10日(日)

試合開始 午前9時20分

▼どこで 町立東中学校体育館

▼参加チーム 白鷹、白鷹西ミ

ニバスケットボールスボ少ほか

県内外の男女計12チーム

▼駐車場 JA山形おきたま白鷹支店裏の駐車場

▼問い合わせ 事務局 渡部

☎090-2363-5921

パソコン教室のご案内

▼内容 筆まめでの年賀状作成

○第1回

11月14日(木) 午後2時～4時

○第2回

ちょうりじょうゆうびん

～おしらせ版～

すっかり秋めいて、食欲の秋到来です。11月は、ご飯のおいしさを実感できるよう、毎年、新米に切り替わる時期におにぎり給食を実施しています。普段も白鷹産のおいしい「はえぬき1等米」をいただいています。おにぎり給食はご飯のおいしさを十分味わうことができる、特別な日のようです。当日は普段よりちよっぴりご飯の量を増やしますが、こども達は残さずペロリと食べてくれます。心を込めてにぎったおにぎりは「おむすび」とも呼ばれるように、本当に人と人とを結ぶ食べ物なのだと感じます。

他に、秋を味わう郷土料理として「もってのほか菊」も給食で提供します。今年は蚕桑小学校4年生の皆さんが菊散らしを手伝ってくれます。今からとても楽しみです。

◇おらほの食材◇

牛肉、里芋、大根、長ねぎ、舞茸、大豆、キャベツ、きゅうり、にんじん、メロン 他

11月の学校給食献立表

1 金	5 火	6 水	7 木	8 金	11 月	12 火	13 水	14 木	18 月
秋を味わう・季節の郷土食：ごはん、焼き魚、もってのほか菊のおひたし、豚汁	ごはん、竹輪磯風味揚げとさつまいもの天ぷら、切干大根の煮物、白玉汁	食パン、たまごサンド、チーズインサラダ、コンソメスープ、オレンド	秋を味わう・季節のお菓子：ごはん、筑前煮、ほうれん草ともやしのおひたし、大根とえのき茸のみそ汁、町のお菓子屋さん(栗菓子)	ごはん、ハンバーグ、森のソーリスかけ、コロコサラダ、わかめスープ	ごはん、わかぜフライ、三色ごま和え、豆腐のみそ汁、五色納豆	鮎貝小学校リクエスト献立：わかめごはん、鶏肉のレモン漬け、中華サラダ、コーン入り玉子スープ、クレープ	米粉のコッペンパン、クリームイコーンフライ、ひじきサラダ、クラムチャウダー、ミルククリーム	チキンカレー、無着色福神漬、味付けで卵、海苔のうらら	ごはん、さば昆布醤油汁、ひじきの中華ソテー、具だくさんみそ汁
19 火	20 水	21 木	22 金	25 月	26 火	27 水	28 木	29 金	
「食音の日」交流給食・他の果の給食を食べよう(宮崎県ふるさと給食の日：ごはん、チキン南蛮、タルタルソースかけ、さっぱり即席漬、あさりのみそ汁)	食パン、えびとのかのチリソース煮、カラフルサラダ、白菜のクリームシチュー、アップルジャム	ごはん、豆腐ハンバーグ、金平カレーポテト、打ち豆ともやしのみそ汁	ごはん、いかり揚げ煮、大根サラダ、豆腐とえびのスープ、白鷹のりんご	セレクト給食：かおりごはん、茶碗蒸しまたは蒸餃子、炒めピーマン、緑黄色野菜のみそ汁	新米をおもいっきり味わおう(おにぎり給食：おにぎり、肉だんご、白鷹のおみそ汁、すいとん汁、型抜きレアチーズ(いちご))	コッペンパン、ウインナーロール、ツナとほうれん草のごまサラダ、野菜たっぷりクリームイコーンスープ、チョコクリーム	場のさざ波揚げ、厚揚げのみそ汁、ミルククリーム	ごはん、なたね大根の炒め煮、調理場、たつぷりクリームイコーンスープ、チョコクリーム	

※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。