

おしらせ

平成28年度春季消防演習

▼いつ 6月5日(日)

▼【第一会場】午前8時35分～

▼どこで 白鷹中学校分ラウンド

▼内容 観閲・部隊訓練・水防訓練・白鷹中学校吹奏楽部演奏

▼【第二会場】午前10時30分～

▼どこで 荒砥仲町深山地区廻り屋橋付近

▼内容 火災防ぎよ訓練

▼【第三会場】午前11時35分～

▼どこで 荒砥仲町通り

▼内容 幼年消防クラブ(さくら)の保育園)の行進・分列行進

▼【第四会場】午前11時55分～

▼どこで 役場前駐車場

▼内容 講評・表彰式

※この演習により、健康福祉センター・荒砥高等学校付近で午前10時30分から11時35分までの間、荒砥仲町通りで11時35分から11時55分までの間、一部通行止めとなります。

※火災防ぎよ訓練では放水が行われますので、洗濯物などが濡れないようにご注意ください。

■問い合わせ 消防署白鷹分署

☎85-5242

家庭教育事業

郷土料理教室を開催します

夏の食材を使った郷土料理を親子で作ってみませんか。健康

づくり推進員の方に作り方を教わります。関心のある方はぜひご参加ください。

▼いつ 6月25日(土)

▼午前9時30分～午後1時

▼どこで 健康福祉センター

▼料金 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 先着20名

▼申込締切 6月13日(月)

※託児も可能ですので、事前にお申込みください。

■申し込み・問い合わせ

教育委員会生涯学習・文化振興

☎85-6146

白鷹町史談会総会のご案内

総会后、史談会員による研究発表会と、懇親会を行います。会員以外の方もぜひご参加ください。

▼いつ 5月28日(土)

▼午後1時30分～

▼どこで 中央公民館3階 大会議室

▼内容 総会、渋谷敏己さん・平吹利数さん・石井紀子さんによる研究発表会、懇親会

▼参加料

・総会、研究発表会 無料

・懇親会 1500円(会員は1000円)

■申し込み・問い合わせ

教育委員会生涯学習・文化振興

☎85-6146

「健康長寿のための食生活講座(出前講座)について

▼実施期間 平成28年6月～平成29年3月

▼どこで 希望する場所

▼事業所や各種団体に所属する壮年期から高齢期の方

▼内容 健康長寿のための食と生活習慣について

▼費用 無料

▼希望日の3週間前までお申し込みください。

■申し込み・問い合わせ

置賜保健所保健企画課健康づくり担当

☎0238-22-3004

元氣ニコニコウォーキング・軽スポーツのご案内

「ゆっくり、楽しみながら体を動かしてみませんか。」

▼【愛宕山散策】

▼いつ 6月12日(日)

▼午前8時30分集合

▼集合場所 健康福祉センター前駐車場

▼コース 約4キロコース

▼持ち物 飲み物、雨具等

▼【軽スポーツ】

▼いつ 6月11日(土)

▼午前9時30分～11時30分

▼どこで 山峡体育館

▼内容 ワナゲ、ペタンク

▼持ち物 飲み物、ズック

■問い合わせ 元氣ニコニコ推進会 平吹 隆

☎080-5221-0942

紅花まつりへの出展者を募集します

▼「手づくり雑貨いち」

▼いつ 7月9日(土)～10日

▼(日) 午前10時～午後4時

▼どこで 滝野交流館前広場(予定)

※180cm×45cmのテーブルを使用(使用数はご相談ください)。

▼出展料 1ブース：期間中売上の10%

▼申込締切 6月10日(金)

「にぎやか紅花商店街」

▼いつ 7月9日(土)～10日

▼(日) 午前10時～午後4時

▼どこで 滝野交流館体育館

▼出展料 1ブース：期間中売上の10%

▼申込締切 6月10日(金)



■問い合わせ 白鷹町観光協会事務局 齋藤 ☎86-0086

6月の学校給食献立表

1	水	コッペパン、蔵王山麓ミルクのグラタン、コロコロサラダ、グリーンサラダ、カレースープ、ブルーベリージャム	16	木	ごはん、とり肉のレモン漬け、コロコロサラダ、わかめスープ
2	木	ごはん、肉じゃが、調理場のさざなみ漬け、小松菜のみそ汁	17	金	ごはん、白身魚のハーフ焼き、中華サラダ、かにとほうれん草の玉子スープ
3	金	ごはん、彩り野菜のメンチカツ、おかかあえ、絹さやのみそ汁、のり佃煮	20	月	ごはん、とり肉のこってり煮、ほうれん草と切干大根のごまあえ、山菜のみそ汁、白鷹のミニトマト
6	月	ごはん、さんまオレンジ煮、切り干し大根煮、すまし汁	21	火	ごはん、筑前煮、調理場の即席つけ、打ち豆ともやしのみそ汁
7	火	ハヤシライス、カミカミたこカツ、マカロニサラダ	22	水	米粉コッペパン、豆腐ハンバーグ、海藻とコーンのサラダ、ミネストローネ、マーガリン
8	水	コッペパン、とり肉のハニーマスタード焼き、キャベツとコーンのゴマドレサラダ、クラムチャウダー、いちごジャム	23	木	ごはん、いかリングフライ、ひじきサラダ、じゃがいもと玉葱のみそ汁、白鷹大豆の納豆
9	木	ごはん、かつおと大豆のみそがらめ、3色びたし、なめこのみそ汁	24	金	ごはん、とり肉のトマトソース煮、コールスローサラダ、もやしのスープ
10	金	肉どぶり、白鷹の旬の野菜の浅漬け、大根とえのきのみそ汁	27	月	ごはん、焼き魚、野菜梅風味、厚揚げのみそ汁
13	月	ごはん、ミートボールの甘酢あんかけ、ツナとほうれん草のサラダ、ビーフンスープ	28	火	ボーケカレー、クリーミーコーンフライ、ミモザサラダ
14	火	ごはん、牛肉コロケ、五豆、あさりのみそ汁	29	水	セレクト給食：食パン、ハムチーズフライまたはとりから揚げ、カミカミサラダ、コンソメスープ
15	水	食パン、スパゲッティナポリタン、カラフルサラダ、スキムミルク入りコンソメスープ	30	木	ごはん、さば昆布醤油汁、野菜のからしあえ、具だくさんみそ汁

※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～

学校給食では6月に“かむ”ことを意識して食べる「カミカミ献立」を多く取り入れます。大豆、いか、たこ、ごぼうなど、よくかまないといけない食材を使った献立です。

よくかむことは体の健康だけでなく、心の健康にもかわるとも大切なことです。歯と口の健康週間がある6月、よくかんで食べることの良さを、給食を通して子どもたちに伝えていきたいと思ひます。

今月の地産地消は旬を迎える白鷹の青みず、キャベツ、きゅうりを使った「旬の野菜の浅漬け」を予定しています。

～おらほの食材～

米・青みず・キャベツ・きゅうり・アスパラガス・ミニトマト・納豆・みそ等