

給食に思いを込めて——

ちょうりじょうゆうびん 10月の予定献立表

—おらほの食材—

米・大根・ごぼう・キャベツ・小松菜・里芋・ねぎ・かぼちゃ・ミニトマト・もってのほか菊・生しいたけ・枝豆・メロン・りんご・納豆・みそ など

| 日 | 曜日 | 料理名 |
|----|----|--|
| 1 | 木 | お月見献立：ごはん、いかの揚げ煮、小松菜と油揚げの煮びたし、具だくさんみそ汁、お月見デザート |
| 2 | 金 | ごはん、さばの味噌煮、ゆかり和え、あさりのみそ汁、枝豆 |
| 5 | 月 | ごはん、鶏肉のレモン漬け、野菜のからしあえ、大根と打ち豆のみそ汁 |
| 6 | 火 | ごはん、白身魚フライ、カミカミサラダ、コーン入り野菜スープ、メロン |
| 7 | 水 | 米粉コッペパン、タンドリーチキン、チーズ入りサラダ、コンソメスープ |
| 8 | 木 | めんの日：味噌ラーメン、(小学校) 棒餃子、(中学校) 小松菜まんじゅう、ひじきサラダ |
| 9 | 金 | ハヤシライス、玉子ロール、コーンと海藻のサラダ、枝豆 |
| 12 | 月 | ごはん、鮭メンチカツ、野菜ソテー、えのきたけと麩のみそ汁 |
| 13 | 火 | ごはん、鶏とねぎの焼き煮、磯びたし、じゃが芋のみそ汁、(中学のみ) チーズ |
| 14 | 水 | 食パン、スパゲッティナポリタン、キャベツのごまドレサラダ、米粉の豆乳シチュー |

10月22日に「白鷹 FOOD(風土) 恵みの日」を実施します。白鷹 FOOD(風土) 恵みの日は、生産や流通に携わる方々、調理をしてくれる方々、そして豊かな農産物を育む白鷹町の気候、風土に感謝する心と、この環境を守っていこうとする郷土愛を育むことを目的とし、毎年実施しています。町内産の農産物を使用するにあたり、多くの方のご協力をいただきました。白鷹の秋の味覚をおいしく調理して子どもたちに届けます。

| | | |
|----|---|--|
| 15 | 木 | 挽肉カレー、コーンコロッケ、フルーツヨーグルト和え、ミニトマト |
| 16 | 金 | ごはん、いわしのごま味噌煮、白菜と小松菜のおひたし、かき玉汁、白鷹産大豆の納豆 |
| 19 | 月 | ごはん、チキンメンチカツ、卵の花炒り、キャベツのみそ汁 |
| 20 | 火 | ごはん、マーボー豆腐、切干大根のナムル、ワンタンスープ |
| 21 | 水 | 東根小学校リクエスト献立：パンズパン、ハンバーグケチャップソースかけ、コールスローサラダ、ミネストローネ、スライスチーズ |
| 22 | 木 | 白鷹 FOOD(風土) 恵みの日：ごはん、いも煮、もってのほか菊おひたし、みそ豆、白鷹のりんご |
| 23 | 金 | ごはん、さんまの生姜煮、五目きんぴら、なめこのみぞれ汁 |
| 26 | 月 | ごはん、あじ松葉開きフライ、炒めビーフン、小松菜のみそ汁 |
| 27 | 火 | ごはん、筑前煮、調理場のさざ波漬け、ほうれん草のみそ汁、山形県産生乳ヨーグルト |
| 28 | 水 | 食パン、ウィンナーカレー揚げ、ツナとほうれん草のごまサラダ、白菜とベーコンのスープ、いちごジャム |
| 29 | 木 | ごはん、春巻き、五目豆、すまし汁 |
| 30 | 金 | ハロウィン献立：肉どんぶり、中華サラダ、厚揚げのみそ汁、ハロウィンデザート |

※この他、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。

ふるさと わたしは“白鷹町”で働いています。



白鷹町立東根小学校

古瀬 ^{たかと}峻人さん (高玉・25歳)

職場データ

■白鷹町立東根小学校 (白鷹町大字畔藤 5031)

【事業内容】学校教育、PTA活動 など

【教員数】19人

【問い合わせ】

☎ 85-2250



学生時代から「地元で教員として働きたい」という思いがあり、大学卒業後に白鷹町へ戻ってきました。今は地元の東根小学校に勤務しています。

私は、現在4年生の担任をしています。優しく、元気いっぱいの子どもたちと毎日楽しく学校生活を送っており、学校生活の中で子どもたちが見せてくれる笑顔や楽しい様子に、いつもやりがいを感じながら指導にあたっています。子どもたちに親しみを持ってもらえる教員になれるよう、しっかりとコミュニケーションをとることはもちろん、子どもたちの見本となる行動(正しい言葉遣いなど)を心がけながら、自分自身も子どもたちと一緒に成長するつもりで頑張っています。



趣味はソフトテニス！
するの・見るの大好きです！

第2次白鷹町健康増進計画 **元気ニコニコしらたか21****GENKINIKONIKOSHIRATAKA 21**

【問い合わせ】健康福祉課健康推進係 ☎ 86-0210

予防接種のご案内

予防接種とは、感染症の原因となるウイルスや細菌、または菌が作り出す毒素の力を弱めてワクチンをつくり、これを体に接種して、その病気に対する抵抗力（免疫）をつくることです。感染症にかかるのを防いだり、かかっても重症化するのを防ぎます。これからインフルエンザなどの感染症が流行る時期です。感染症予防のため、予防接種を受けた後も、引き続き規則正しい生活（食事・休養など）・手洗い・うがいを心がけましょう。

高齢者の方、子どもを対象にインフルエンザの予防接種費用の一部助成を行います 【令和3年1月31日まで】**■高齢者**

▼対象：満65歳以上の方、満60歳から64歳の方で心臓・腎臓などに障がい（身体障害者手帳1級）のある方

▼助成回数：1回

▼助成額：3,000円（2,000円から1,000円引き上げ）

※すでに2,000円の助成で受けられた方には、後日差額をお支払いします。詳細については、個別にご案内します。

▼医療機関：県内の医療機関

■子ども

▼対象：生後6か月～中学3年生

▼助成回数：生後6か月～13歳未満2回、13歳以上1回

▼助成額：1回につき2,000円

▼医療機関：白鷹町・長井市・飯豊町・小国町の医療機関、公立置賜総合病院、きじまキッズクリニック

※生活保護の方は全額助成になります。事前に健康福祉課にて手続きが必要です。印鑑をお持ちください。

※予診票は医療機関にあります。

※医療機関での支払いの際、接種費用から助成額を引いた金額が請求されますのでお支払いください。

※接種日を指定している医療機関もありますので、事前に医療機関に確認しましょう。

厚生労働省からの接種時期ご協力のお願い

満65歳以上の方、満60歳から64歳の方で心臓・腎臓などに障がい（身体障害者手帳1級）のある方は早めに接種をしてください。なお、それ以外の方は10月26日（月）まで接種をお待ちください。より必要とされている方に確実に届くよう、ご協力をお願いします。

令和2年10月より、予防接種法の一部改正により以下のことが変更になります**①ロタウイルスワクチンの定期接種**

乳幼児がかかりやすいロタウイルス感染症（急激な嘔吐、下痢を起こすロタウイルス胃腸炎と脳炎などの合併症）を予防するワクチンが定期接種となります。

▼対象：令和2年8月以降生まれのお子さん

▼ワクチンの種類と接種時期：ロタリックス（1価：2回接種）：生後6週～24週
ロタテック（5価：3回接種）：生後6週～32週

※初回接種については、出生14週6日後までの間に受ける必要があります。

②異なる種類のワクチンを予防接種する際の接種間隔が変更になります。

| 接種ワクチン | 次に接種するワクチン | 接種間隔 |
|---|-----------------------------------|----------|
| 【注射生ワクチン】BCG、麻しん風しん、水痘、おたふくかぜ など | 【注射生ワクチン】 | 27日以上あける |
| | 【経口生ワクチン】または【不活化ワクチン】 | 制限なし |
| 【経口生ワクチン】ロタウイルス | 【注射生ワクチン】または【経口生ワクチン】または【不活化ワクチン】 | 制限なし |
| 【不活化ワクチン】ヒブ、小児用肺炎球菌、B型肝炎、四種混合、インフルエンザ、日本脳炎 など | 【注射生ワクチン】または【経口生ワクチン】または【不活化ワクチン】 | 制限なし |

※ヒブ、小児用肺炎球菌ワクチンなど、同じ種類のワクチンを複数回接種する場合には、ワクチンごとに決められた間隔を守りましょう。

※接種して数日間は発熱や接種部位のはれなど出ることがあります。必ず、発熱や接種部位のはれがないこと、体調が良いことを確認しながら、かかりつけ医に相談の上、接種を受けるようにしましょう。