

給食に思いを込めて

ちょうりじょうゆうびん 11月の予定献立表

—おらほの食材—

米・こまつな・かぶ・キャベツ・にんにく・ねぎ・ごぼう・りんご・西洋かぼちゃ・さつまいも・大根・里芋・生しいたげ・白菜・大豆・青大豆・米粉・みそ・納豆など

日	曜日	料理名
1	火	ごはん、牛乳、かつおと大豆の味噌がらめ、3色ごま和え、具だくさん汁
2	水	コッペパン、牛乳、ドライカレー、海藻サラダ、フルーツポンチ、(中学のみ)スライスチーズ
4	金	ごはん、牛乳、豚肉の卵とじ、野菜と小魚のごまびたし、さつま芋汁
7	月	ごはん、牛乳、チキンメンチカツ(レバー入り)、切り干し大根煮、ワタンスープ、(中学のみ)お魚ふりかけ
8	火	ごはん、牛乳、鮭の味噌マヨネーズ焼き、炒めビーフン、じゃがいもの味噌汁
9	水	食パン、牛乳、チーズインハンバーグ、コールスローサラダ、パンブキンスープ、ブルーベリージャム
10	木	ポークカレー、牛乳、(小学のみ)星のオムレツ、(中学のみ)オムレツ(Fe・Ca入り)、キャベツとほうれん草のごまサラダ、白鷹のりんご
11	金	東根小バイキング給食：ごはん、牛乳、鶏と根菜の平つくね、金平ごぼう、えのきたけと麩のみそ汁、(中学のみ)アセロラゼリー
14	月	ごはん、牛乳、塩麹チキンカツ、大豆入りひじき煮(乾)、白菜と打ち豆のみそ汁
15	火	ごはん、牛乳、肉じゃが、もやしとハムの辛子和え、厚揚げのみそ汁
16	水	米粉コッペパン、牛乳、ハムチーズフライ、カミカミサラダ、ミネストローネ
17	木	蚕桑小バイキング給食：ごはん、牛乳、照焼チキン、切干大根のナムル、なめこのみそ汁、(中学のみ)ソファールストロベリー

田んぼでは黄金色に実っていた稲も刈り終わり、ちょっと寂しい景色になりましたが、給食ではおいしい新米に切り替わる季節になりました。

毎年、この時期に「おにぎり給食」を実施しています。いつも食べている米は、町内産の「はえぬき一等米」ですが、この日はつや姫を、山形県からの補助を受けて使用します。お米本来のおいしさを味わってもらうため、シンプルな塩おにぎりを提供します。当日は調理師さんたちが、約1,100個のおにぎりを、ひとつひとつ心を込めて握ります。

いつも食べているはえぬきとの違いなどを確かめながら、味わって食べてほしいと思います。

18	金	麺の日：味噌ラーメン、牛乳、パリパリ春巻き、ツナとほうれん草のサラダ
21	月	ごはん、牛乳、さば昆布醤油干し、切り昆布煮、あさりのみそ汁
22	火	荒砥小リクエスト給食：わかめごはん、牛乳、タンドリーチキン、春雨サラダ、豚汁、ブルーベリークレープ
24	木	おにぎり給食：つや姫塩おにぎり、牛乳、肉団子、白鷹のおみつけ、豆腐のみそ汁、(中学のみ)チーズ
25	金	ごはん、牛乳、炒り豆腐、おかか和え、里芋汁、白鷹大豆の納豆
28	月	ごはん、牛乳、あじ磯辺フライ、スパゲティサラダ、緑黄色野菜のみそ汁
29	火	そばろどんぶり、牛乳、小松菜のナムル、かぶと打ち豆のみそ汁、(中学のみ)バナナ
30	水	コッペパン、牛乳、鶏肉のレモン漬け、チーズインサラダ、コンソメスープ、(中学のみ)アップルジャム

※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。

※児童・生徒のご家庭には事前に配布しています。また、町のHPにも掲載していますのでそちらもあわせてご覧ください。

※材料調整や手配の都合上、この時期の掲載となります。ご了承ください。

荒高三大行事のひとつ 荒高祭開催！10月14～15日

テーマ「個性(いろどり)」～blending our colors～

各年次のPR動画発表、吹奏楽部のパフォーマンス、有志発表、執行部による全校参加型の企画、仮装コンテスト、展示発表、各クラスの企画などなど、全校生徒が楽しめる企画が盛りだくさんでした。今年度は、保護者の方のみの限定公開ではありましたが、おおいに盛り上がった荒高祭になりました。来年こそは一般の方々にも公開できる状況になることを祈っています。



荒高掲示板

県美展で「努力賞」を受賞
荒高祭を開催！！

第70回山形県高等学校美術展

2年 佐藤 法彦(白鷹中出身)
「努力賞」受賞！！



タイトル「怒気(どき)」

NIPPONIA白鷹源内邸で活動しています！



み

なさま、はじめまして。今年9月から地域おこし協力隊として活動させていただきます。出身は白鷹町の鮎貝地区です。約10年ぶりに戻った白鷹町は、昔と変わっているところが多くあり、驚いているところです。

さて、今回は、地域おこし協力隊として活動させていただいてるNIPPONIA白鷹源内邸について、町内のみなさまにご紹介いたします。白鷹源内邸は、浅立地区にあり、国道287号線を白鷹から長井方面に向かい左側の小

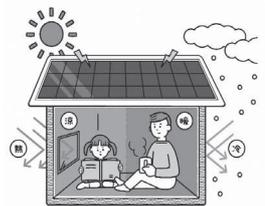
道を入ったところにあります。明治中期から大正初期に建てられた建物群からなる邸宅をリノベーションし、2021年4月から宿泊施設としてオープンしています。5つある蔵は、4つを客室、1つをレストランとしてリノベーションしております。客室は、吹抜けのお部屋、メゾネットタイプのお部屋、蔵ことすべてを利用できるスイートルームのようなお部屋があります。レストランでは、地元の食材を使用したお料理とともに、地元のお酒が楽しめるお食事を提供しております。今後は町内のみなさまにも参加いただけるイベントを考えていきたいと思っておりますので、その際にはぜひ足を運んでみてください。

地域おこし協力隊として、これからどうぞよろしく願っています。

ゼロカーボンアクション ひとりひとりができること

第6回 暖房効率を上げるゼロカーボンアクション

雪の降る山形県では欠かせない冬の暖房。原油価格の高騰が続き、冬の灯油代も心配です。暖房が欠かせない生活の中で燃料費を抑えるためには、住宅の断熱性を向上させることが非常に大切です。窓や壁材の断熱リフォームは、その時の投資は大きくても、中長期的には暖房費や電気代を抑えることにつながるというメリットが！また、断熱性の向上によって廊下や脱衣所と部屋との間の温度差が解消され、ヒートショックなどの体への負担を軽減することにもつながります。住宅の断熱リフォームに対しては、国などからの助成制度があります。長い目で見て家計に優しい省エネ対策が必要です。



ひとりひとりができること



ゼロカーボンアクション30

<この取り組みで、どのくらいのCO₂削減につながるの・・・？(年間)>

○断熱リフォームを行った(平均的な断熱材から断熱等性能等級4に変更した場合)・・・1世帯あたりのCO₂が142kg減

○窓を二重窓に取り替えた場合・・・1世帯あたりのCO₂が47kg減

(出典：環境省「ひとりひとりができること ゼロカーボンアクション30」)

※1世帯(4人家族)が一年間に排出するCO₂の量はおよそ5トンとされています。

【問い合わせ】町民課暮らし環境係 ☎ 85-6131