

給食に思いを込めて——

ちょうりじょうゆうびん

1月の予定献立表

—おらほの食材—

米・こまつな・キャベツ・ねぎ・ごぼう・りんご・大豆・大根・白菜・青畑豆・にんじん・打ち豆・さつまいも・ずいき干し・しいたけ・納豆・みそなど

日	曜日	料理名
6	金	ごはん、牛乳、揚げじゃが芋のそぼろあんかけ、青菜と切干大根のごま和え、具たくさんみそ汁
10	火	鏡開き献立：ごはん、牛乳、アジ磯辺フライ、切り昆布煮、白玉雑煮、カルシウムヨーグルト（中学のみ）
11	水	食パン、牛乳、鶏肉のチーズパン粉焼き、小魚のサラダ、ミネストローネ
12	木	郷土料理献立：ごはん、牛乳、ぶりの西京焼き、ひょう干しの煮物、けんちん汁
13	金	ごはん、牛乳、さつま芋カレー、カルシウムオムレツ、りんご入りサラダ
16	月	雪若丸給食：雪若丸ごはん、牛乳、さばの揚げ煮、卵の花炒り、あさりのみそ汁
17	火	ごはん、牛乳、チーズインハンバーグ、青大豆入りひじき煮、根菜汁、みかん（中学のみ）
18	水	山形県産米粉コッペパン、牛乳、スパゲッティナポリタン、海藻サラダ、カレースープ、山形県産生乳ヨーグルト
19	木	麺の日：肉うどん、牛乳、野菜餃子、のりマヨサラダ
20	金	郷土料理献立：ごはん、牛乳、彩り野菜とキャベツのミンチカツ、五目きんぴら、白鷹産大豆の納豆汁、白鷹のりんご

新年を迎え、調理場では職員一同、気持ちも新たに調理を開始しました。1月は、昔から大切に受け継がれてきた行事食や郷土料理がたくさんあります。給食でも様々なお正月料理を取り入れました。10日は鏡開き献立で「白玉雑煮」を、12日にはひょっとしていいことがあるようにと願いを込めた郷土料理の「ひょう干しの煮物」、20日には山形の冬に欠かせない、ずいき干しが入った「納豆汁」を提供します。

そのほかにも、出世魚のぶりを使った「ぶりの西京焼き」など、子どもたちの一年間の健康と幸福を願った献立になっています。今年も多くの方々のご協力をいただきながら、新鮮な食材を豊富に使用して、安全・安心・おいしい給食を届けたいと思います。

23	月	ごはん、牛乳、いわし梅醬油煮、切り干し大根煮、なめこのみそ汁、チーズ（中学のみ）
24	火	全国学校給食週間：ごはん、牛乳、肉団子、小松菜のナムル、鶏ごぼう汁、はちみつゆずゼリー
25	水	山形県産米粉食パン、牛乳、野菜コロッケ、カミカミサラダ、米粉の豆乳シチュー、いちごジャム
26	木	スタミナ豚丼、牛乳、小松菜とキャベツのごま和え、じゃがいもの味噌汁、ミルクココア
27	金	ごはん、牛乳、サーモンハンバーグ、磯香和え、厚揚げのみそ汁、白鷹産大豆の納豆
30	月	ごはん、牛乳、鶏肉のレモン漬け、ツナとほうれん草のサラダ、えのきとたまごのスープ、お魚ふりかけ（中学のみ）
31	火	ごはん、牛乳、ほっけのマヨネーズ焼き、大豆の五目みそ炒め、緑黄色野菜のみそ汁

※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。

1年次「地域巡検」 11月17日

本校1年次の教科「産業社会と人間」の学習として、地域巡検に行ってきました。午前中は、長井ダム、古代の丘資料館を訪れ、道の駅「川のみなど長井」で昼食。午後は、深山和紙センター、深山焼工房、深山観音堂を訪れました。地域を知る良い機会となり、自然豊かなふるさとへの愛着心を育むことができました。



長井ダムで記念撮影



深山焼工房を見学！

荒高掲示板

1年次地域巡検

2年次修学旅行

2年次修学旅行 12月1日～4日

3泊4日の日程で、2年次生の修学旅行がありました。新型コロナの影響で、一昨年は日帰りの旅行に変更、昨年は行き先を関西方面から東北太平洋側に変更しましたが、今年はなんとか計画どおりに関西方面で実施することができました。「百聞は一見に如かず！」日本の古都に点在する世界遺産を巡ることで、歴史の深さ、文化の尊さを肌で感じた実り多き研修旅行となりました。



任期も残りわずか、新規就農に向け頑張っています！

新 型コロナウイルスの感染が始まった令和2年に地域おこし協力隊として白鷹町に来てから早いもので3年目。当時、県境を越えての行動制限の影響で年度途中の7月から活動を始めました。いろいろな経験をさせてもらいましたが、地域おこし協力隊としての活動期間も残り数カ月となってきました。任期後は白鷹町に定住し就農する予定であり、残りの期間は就農に向けて活動していこうと思っています。本当はもっと前から計画的に動ければ良かったのですが、無精なもので今頃になってワタワタとしており、任期後の準備が後手に回っている次第です。

新規就農者の認定に向けてこれから経営計画を作成していきますが、認定されるまでは別の農園で勉強させてもらい、冬期間は啓翁桜の出荷等も手伝っています。残りの期間もどうぞよろしく願います。



出荷最盛期の啓翁桜



落花生を乾燥中



ワイン用のぶどう棚

町報川柳 — 蔵 —

若者は蔵より金を呉れと言う
ゲレンデに未だときめく白き蔵王
おさなき頃お蔵の暗さおつかなき
年重ね口マンあふれる蔵座敷
蔵前に昔響いた古太鼓
白い壁大きな蔵も今空き家
蔵壊し若き世代へバトンタッチ
大仏様いつもでんとあ蔵かき世の守神
先祖の誇り蔵は崩さぬ紋所
通学路お地蔵さんと雨宿り
主亡きを知らぬ農具が蔵でさび
過疎の地に栄華を偲ぶ蔵残り
真夏にはきつと涼しや蔵の中
忠臣蔵今年もその日がやって来る
夢を見た大金持ちに蔵が建つ
健康を蔵に備蓄し日々暮らす
蔵の中空で安堵の相続人
蔵建てた黄金虫がうらやまし
蔵の街漂い匂う風の道
働いて明治大正蔵建てる
お蔵には縁がなかったが今を生きて八十五才
えいじんさん金蔵債務事起こすなよ

十王 守谷 勝助
浦安市 鷹山 悠介
荒砥乙 木口 とよ
荒砥乙 木口 とよ
高岡 安部 健一
十王 松野いせ子
坂戸市 安達 功
広野 新野智耶子
高玉 橋本つね子
高玉 高橋 朝子
菖蒲 小関 弘
荒砥乙 保科 努
滝野 小関 俊英
佐野原 竹田 正子
鮎貝 神保 玲子
浅立 梅津美千子
鮎貝 植木 英夫
世田谷区 遠藤 八重
山口 石川與次衛門
十王 守谷 三郎
山口 渡部喜美子
畔藤 安達 次男

次回「灯」一月二十五日まで／「獲」二月二十五日まで（※作品には、ふりがなを振ってください）
白鷹町大字荒砥甲八三三番地 白鷹町役場企画政策課情報係 宛