

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

ーおらほの食材ー

米・大根・ごぼう・キャベツ・小松菜・里芋・ねぎ・
かぼちゃ・もってのほか菊・生しいたけ・生姜・
にんにく・りんご・大豆・さつま芋・枝豆・納豆・みそ等

日	曜日	料理名
1	火	ごはん、いわしの生姜煮、米粉麺のあえもの、豚汁、(小学校のみ)メロン
2	水	コッペパン、ベンネのナポリタン、ポパイサラダ、かぼちゃのシチュー
3	木	肉どんぶり、カミカミサラダ、さつま芋汁、(中学のみ)メロン
4	金	東根小学校リクエスト献立：わかめごはん、ミルメークココア、鶏から揚げ、海藻サラダ、ワタンスープ
7	月	ごはん、ハンバーグデミグラスソースかけ、炒めビーフン、もやしの味噌スープ
8	火	ごはん、ひじき入り厚焼き玉子、五目きんぴら、豆腐スープ、(中学生のみ)元氣ヨーグルト
9	水	食パン、ドライカレー、キャベツとコーンのサラダ、ウインナースープ
10	木	麺の日：五目うどん、蒸し野菜餃子、ツナとほうれん草のごまサラ
11	金	ごはん、さばの味噌煮、切り干し大根煮、わかめのみそ汁、(中学のみ)アセロラゼリー
15	火	ごはん、ハムチーズフライ、卵の花炒り、小松菜のみそ汁
16	水	やまこめもっちりパン、鶏肉のパーベキューソース、キャベツのマリネ、カレースープ
17	木	ごはん、炒り豆腐、大根とキャベツの昆布漬、じゃがいもと玉ねぎのみそ汁、白鷹産大豆の納豆

10月に毎年行っている「白鷹 FOOD(風土)恵みの日」。今年は10月24日に実施します。この日は、いつも以上に白鷹町産の旬の食材にこだわって給食を作ります。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ています。町内産の農産物を使用するにあたり、今年も多くの方々にご協力をいただきました。ありがとうございます。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

日	曜日	料理名
18	金	ごはん、アジ磯辺フライ、五目豆、華風コーンスープ
21	月	肉そぼろどんぶり、中華春雨サラダ、ほうれん草のみそ汁
22	火	ごはん、春巻き、のりマヨサラダ、キャベツのみそ汁
23	水	食パン、ツナサンド、大根サラダ、ミネストローネ、(中学のみ)スライスチーズ
24	木	FOOD 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
25	金	ごはん、鯖の味噌マヨネーズ焼き、大豆入りひじき煮、なめこのみそ汁、枝豆
28	月	ごはん、鶏肉のレモン漬、切り昆布煮、もやしと豆麩のみそ汁
29	火	ごはん、豆腐ハンバーグごまだれかけ、マカロニサラダ、もずくスープ
30	水	コッペパン、オムレツケチャップソースかけ、じゃが芋のチーズ煮、コンソメスープ
31	木	ハロウィン献立：さつまいもカレー、ウインナー、コーンと海藻のサラダ、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。

町報川柳 ― 海 ―

大海へ出る夢捨てて家守る	浅立 梅津美千子
山育ち海に憧れ海に生き	十王 守谷 勝助
夏イカの漁火遠く佐渡の海	高岡 安部 健一
海水は俺の汗より薄い味	山口 石川與次衛門
哀愁が漂う海の男唄	荒砥乙 保科 努
江の島の海が恋しや移住四年	詠み人知らず
若き頃海でスイスイ我が子らと	荒砥乙 木口 とよ
暑くてもはじける楽しさデイズニ海	浦安市 鷹山 悠介
山村で口にできたのは塩ホッケ	横浜市 小形 聡明
今日の日優しく包み明日を生む	箕和田 土屋 平敏
海に聞く寄せては返す世の常を	箕和田 土屋 敏子
揺れるたび南海トラフ気にかかる	坂戸市 安達 功
海の側牙を向く日が多々あるだろう	佐野原 竹田 正子
年老いて海を眺める旅もなし	十王 松野いせ子
炎天下海は子連れでスイカ割り	十王 松野 久一
この村も夏には銀座日本海	菖蒲 小関 弘
地球上星海の如く平和願う	畔藤 安達 次男
海と地震って昔からそんなに仲良しだったの	山口 渡部喜美子

次回「帰」十月二十五日まで／「活」十一月二十五日まで（※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

「たかマル」の輪、拡大中！

地

域おこし協力隊の任期も残り1年となりました。2年の活動の中で

町民の方々にも認知していただけたかなと思っています。

たかマルの活動がスタートして5ヶ月が経過し、マルチワーカーとして一人二人と徐々にですが町内で働いてくれる人を採用しています。ワーカーを採用する際には、実際に白鷹町に足を運んでもらい町内で働いてもらう機会を作ること

で、白鷹の自然や人の魅力といった部分に触れてもらうようにしています。

た」など、この町の良さを感じ取っていました。

また、ワーカー募集の活動として、東京の移住相談フェアや、白鷹町が主催するイベントにも参加してきました。イベントでは、白鷹町に興味関心を持った都内の20代～60代までの20名の方々に白鷹産の食材で作られた料理を提供したり、たかマルについての説明など、白鷹町についていろんなことを発信してきました。今後このような活動を通して、白鷹町の魅力や情報をどんどん発信していきたいです。

最後に、白鷹町地域おこし協力隊ではインスタグラムに毎月町内で開催されるイベントの情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。

都内在住者との交流会▶



企画展 白鷹町誕生 70 周年記念 「白鷹町のあゆみ」 開催中

小判の実物を展示します /

昭和 36 年 7 月末、最上川でカジカ突きをしていた子どもが山吹色に光る物を発見。これが小判と分かると多くの人が川に入り、小判 23 枚、二分金 9 枚、二朱銀 358 枚の合計 72 両 1 分が掘り出されました。この小判をあゆみしるで展示します。

【展示期間】

11 月 2 日（土）・3 日（日） 9：00～17：00



あゆみしる

白鷹町歴史民俗資料館

物 語 つむぐ みんなで

白鷹町大字十王
2558 番地 1
☎ 88-7160
開館日：金・土・日
時 間：9 時～17 時

企画展：12 月 22 日（日）まで
観覧料：一般 200 円
中学生以下無料
団体（10 人以上）100 円



小判・二分金・二朱銀