

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

ーおらほの食材ー

米・こまつな・キャベツ・ねぎ・ごぼう・りんご・かぼちゃ
さつまいも・にんにく・人参・大根・白菜・大豆・打ち豆
おみ漬け・かぶ・味噌・納豆 など

日	曜日	料理名
1	金	ごはん、さばの西京焼き、豚肉とキャベツのみそ炒め、呉汁
5	火	そばうどん、青菜と切干大根のごま和え、厚揚げのみそ汁
6	水	山形県産米粉コッペパン、国産野菜コロッケ、コーンスローサラダ、パンブキンスープ
7	木	ハヤシライス、ウインナー、チーズインサラダ
8	金	めんの日：カレーうどん、いかメンチカツ、青菜とツナの辛子とえ
11	月	ごはん、鮭メンチカツ、白菜のとりも炒め、わかめのみそ汁、(中学のみ)みかんゼリー
12	火	ごはん、野菜とわかめの豆乳よせ、もやしとハムの辛子とえ、みそワタンスープ、(中学のみ)お魚ふりかけ
13	水	食パン、チーズインハンバーグ、ほうれん草のソテー、コーンポタージュ
14	木	ポークカレー、オムレツ、りんご入りサラダ
15	金	ごはん、鶏肉のレモン漬、マカロニサラダ、大根と打ち豆のみそ汁
18	月	ごはん、多彩パオズ、春雨チャプチェ、なめこのみぞれ汁
19	火	ごはん、カツオカツ、五目きんぴら、さつま芋汁

秋も深まり、新米の時期がやってきました。給食のお米もそろそろ新米へ切り替わります。

毎年、11月の下旬に実施している「おにぎり給食」。今年は11月28日に予定しています。いつも給食で食べているお米は、白鷹町産の「はえぬき一等米」ですが、この日は山形県からの補助を受け、つや姫の新米を使用します。お米本来のおいしさを存分に味わってもらうため、シンプルな塩おにぎりにして提供します。調理師さんたちが950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味、香り、粒の大きさなど違いを確かめながら、よく味わって食べてほしいと思います。

20	水	コッペパン、タンドリーチキン、コーンと海藻のサラダ、ミネストローネ、(中学のみ)スライスチーズ
21	木	ごはん、厚焼き玉子、肉じゃが、キャベツのみそ汁、白鷹産大豆の納豆
22	金	ごはん、さんま紅葉煮、里芋のそばろあん、根菜のごま汁
25	月	ごはん、鶏つくね、炒めビーフン、緑黄色野菜のみそ汁
26	火	ごはん、棒餃子、なた割大根の炒め煮、小松菜のみそ汁
27	水	食パン、ハムチーズフライ、カミカミサラダ、コンソメスープ、いちごジャム
28	木	おにぎり給食：つや姫塩おにぎり、肉団子、白鷹のおみづけ、豆腐のみそ汁
29	金	ごはん、豚肉の卵とじ、かぶとキャベツの昆布漬、吉野汁、山形県産生乳ヨーグルト

※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。

※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。

町報川柳 ― 温 ―

幼な期の母の温もり我が子にも	十王	松野いせ子
温度差があつたからこそ五十年	鮎貝	植木英夫
ありがとう温い言葉が潤滑油	浅立	梅津美千子
寒きこむ俺に温もりくれる姉	荒砥乙	保科努
湯煙に幼き友が浮かび来る	箕和田	土屋平敏
温暖化老体我慢限度です	箕和田	土屋敏子
外の気温自分の体温同じ夏	浦安市	鷹山悠介
温かな親のぬくもり今ひとつ	横浜市	小形聰明
止められぬ人口減と温暖化	十王	守谷勝助
初対面温い気持ちで挨拶を	畔藤	安達次男
温暖化ゴミ減一から始めよう！	佐野原	竹田正子
父よりも母の温もり気持ちよい	山口	石川與次衛門
地球は酷暑続きの温暖化	坂戸市	安達功
里山に猪騒ぐ温暖化	高岡	安部健一
遠い夢おぼんちやの温もりわら布団	菖蒲	小関弘
温暖化すぐ簡単に戻せない	荒砥乙	木口とよ
クーラーは温度を下げる力ある	十王	松田久一
真面目な温みに変り日本の四季も健在だ	山口	渡部喜美子

次回「活」十一月二十五日まで／「福」十二月二十五日まで（※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

～白鷹町の魅力を感じた6カ月～

11 月を迎え、地域おこし協力隊になってから6カ月が経ちました。

この期間は、町内の企画やイベントを通して白鷹町を知り、地域の方々と交流を心がけてきました。紅花摘みや養蚕・天蚕のボランテア、しらたか人形作り体験、スボGOMI大会、白鷹産ホップの摘み取り、中山の棚田の稲刈り体験などに参加しました。

白鷹町の豊かな自然や名物に触れ、町内はもちろん町外から参加された方とも交流ができ、白鷹町の魅力を感じる活動となりました。本当にあり

がとうございます。

町内ではこのほかにもたくさん企画やイベントが開催されていましたが、天候による中止や活動時間の都合上参加できなかったものもあり、大変心残りです。来年はそれらに参加できるように活動していきたいです。今後の活動予定ですが、町内で刺繍のワークショップを計画しています。まだ準備中ですが、詳しい内容が決まりましたら白鷹町地域おこし協力隊のインスタグラムに掲載するので、ぜひご参加ください。



館内での脱穀体験はじまりました！

今年から中山のトマト農家土屋明美さん（やさい畑 i-make 代表）の棚田で稲作イベントを開催しています。町内外の参加者の方々と5月25、26日に田植えを行い、9月28、29日に刈り取り・はせ掛けをしました。

この稲束からモミを採るための脱穀作業を常設展示室で体験いただけます。教科書によく掲載される江戸時代に開発された「千歯抜き」、明治時代の「足踏み脱穀器」を動かして脱穀の様子や、両者の作業効率の違い（道具の進化）をぜひご覧ください。

※稲が無くなり次第終了



はせ掛けの様子



千歯抜きでの脱穀



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「白鷹町のあゆみ」開催中！

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