

給食に思いを込めて――

ちょうりじょうゆうびん 6月の予定献立表

ーおらほの食材ー

米・小松菜・きゅうり・トマト・青畑豆・ピーマン・
キャベツ・青みず・にら・打ち豆・納豆・みそ等

日	曜日	料 理 名
2	月	ビビンバ丼・牛乳・調理場のきゅうり漬け・なめこのみそ汁・ (中学校：ヨーグルト)
3	火	ごはん・牛乳・ホイコーロウ・もやしとハムの辛子和え・じゃ がいもとさやえんどうのみそ汁
4	水	山形県産米粉コッペパン・牛乳・5種野菜コロッケ・カミカ ミサラダ・スキムミルク入りコーンスープ
5	木	ごはん・牛乳・さばの和風カレー煮・切干大根のりマヨサラダ・ 貝だくさん汁・黒糖まめ
6	金	ごはん・牛乳・五目野菜の肉団子・大豆の五目みそ炒め・あ さりのみそ汁・温州みかんゼリー
9	月	ごはん・牛乳・ハンバーグチーズ入りケチャップソースかけ・ マカロニサラダ・キャベツのみそ汁
10	火	ごはん・牛乳・鶏肉のレモン漬け・旬の野菜の浅漬け・打ち 豆ともやしのみそ汁
11	水	食パン・牛乳・ドライカレー・キャベツのマリネ・豆腐スープ・ (中学校：スライスチーズ)
12	木	ごはん・牛乳・野菜とわかめの豆乳よせ・肉じゃが・厚揚げ のみそ汁・白鹿産大豆の納豆
13	金	ごはん・牛乳・鮭メンチカツ・厚揚げの味噌煮・かき玉汁
16	月	ごはん・牛乳・ぶりの西京焼き・切り昆布煮・緑黄色野菜の みそ汁

6月4日から10日は歯と口の健康週間です。6月の献立には、いかや豆、海藻類など噛み応えのある食材を使ったかみかみメニューを取り入れました。子ども達にも意識してもらえるように、献立表にかみかみマークを付けてお知らせしています。よく噛んで食べることは、あごの発育や味覚の発達に良い影響を与えたり、肥満や虫歯を予防したりする効果もあります。丈夫で健康な歯と口を保つために、日ごろからよく噛んで食べる習慣をつけましょう。

また、6月は食育月間です。ご家庭でも、家族そろって食事をする、1日3食しっかり食べる、一緒に食事の支度をするなど、食について考えたり関わる時間を少しでもとっていただければと思います。

日	曜日	料 理 名
17	火	ごはん・牛乳・マーボー豆腐・3色ごま和え・大根と打ち豆 のみそ汁
18	水	コッペパン・牛乳・カラメルチキン・チーズインサラダ・ミ ネストローネ
19	木	ポークカレー・牛乳・オムレツ・トマトサラダ
20	金	ごはん・牛乳・さつくりメンチカツ・れんこん入り金平・にら と豆腐のみそ汁
23	月	ごはん・牛乳・いわしの味噌煮・キャベツのそぼろ炒め・豆 腐のみそ汁 (中学校：アセロゼリー)
24	火	ハヤシライス・牛乳・ウインナー・ひじきサラダ・ミニトマト
25	水	食パン・牛乳・カニ入りクリームコロッケ・じゃが芋のチー ズ煮・ウインナースープ
26	木	ごはん・牛乳・いかメンチカツ・炒めビーフン・豚汁
27	金	五目ラーメン・牛乳・蒸し野菜餃子・ツナとほうれん草のサラダ
30	月	ごはん・牛乳・ハムチーズフライ・炒り豆腐・もやしと豆麩 のみそ汁

※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 ― 実 ―

階段で一息付くや古い実感	坂戸市 安達 功
実際に真似して作っても遠い味	高玉 高橋 朝子
やれやれと実りの秋に空あおぐ	高岡 安部 健一
有難し果実宝庫の里の便	浦安市 鷹山 悠介
学校帰りクハゴ食ったなべろを出せ	鮎貝 植木 英夫
虚と実を混ぜて悩ますSNS	十王 五十峯 隆
梅雨空に笑顔で実るサクランボ	十王 五十峯 和恵
ひとつぶの種にも愛を秋の実に	菖蒲 小関 弘
一本の夕顔植えて実が楽し	荒砥乙 保科 努
実りある歳をかぞえて今がある	横浜市 小形 聡明
真実を心に留めてこの世去る	山口 石川與次衛門
巡り合い知らぬ同士が実を結ぶ	箕和田 土屋 平敏
実物と同じがいいな広告品	荒砥乙 木口 とよ
実を結ぶ姿夢みて歳重ね	浅立 梅津美千子
世の中が良き方向へ実って欲しい	佐野原 竹田 正子
恩師言う有言実行守れよと	十王 松野いせ子
無花果の実漢字で書いて納得し	山口 渡部喜美子
実力で負けても勝つは糞度胸	十王 守谷 勝助
桑の実が見えなくなった畑の木	十王 松田 久一
現実困ってる我家ナリ	畔藤 安達 次男

次回「線」六月二十五日まで／「泳」七月二十五日まで（※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

町の林業振興のために頑張ります！

白

鷹町のみなさん、はじめまして！5月から白鷹町地域おこし協力隊に着任しました丸山泰史です。白鷹町が林業振興を推進していると知り、学生時代に林業を学んでいたことで何かお力になればと思い、応募しました。木を伐つて・使って・植えて・育てるという「緑の循環システム」の実現に取り組んでいます。

出身は栃木県の宇都宮市で、餃子やイチゴを食べて育ちました。白鷹町には蕎麦、山菜、鮎、お菓子など美味しいものがたくさんあり、引越してから食生活がとても豊かになりました！その他にも自然や歴史、温泉といった見どころがあります。やはり一番魅力を感じるのはこの町の皆さんの「人がら」です。私が生活や仕事で困っていると

ちよつとしたことでもすぐに助けていただき、ありがたい限りです。横断歩道を渡るときに車が止まってくれることも宇都宮ではあり得ないことで、「お互いを思いやる」ということが当たり前のあたったかい地域なのだと思います。

今は、白鷹町の林業を学んでいる最中です。以前は山が身近な存在で、各家庭で山仕事をしていたこと、電柱材の生産で大いに栄えていたことを知りました。その後、人々と山との距離は遠くなりましたが、先人が植えた木は大きく育っており、現在白鷹町には「森林を次世代へどう繋げていくか」ということに対して熱い思いを持った方が多く集まっています。私も、白鷹町の林業振興のために頑張りますので、どうぞよろしく願います！



5月13日、白鷹山に登りました

紅花の重ね染 絹糸見本 & Odd Leaf ワークショップ・ミニ展示

紅花まつりの会期中、白鷹山関の化粧まわしに用いた紅花の重ね染絹糸見本を展示します（写真右）。紅花の染液を1～5回まで重ねた色の変化をお楽しみください。【制作：小松織物工房】※退色しやすいため2日間の限定公開です。



また、同日、銅メッキ作家 Odd Leaf さんのワークショップとミニ展示を開催します。ワークショップでは、植物やセミの抜け殻などを選び、銅メッキをかける前の工程を体験します（後日メッキを施してお渡しします。詳細はお電話にてお知らせします）。

紅花の重ね染絹糸・Odd Leaf ミニ展示

7月5・6日（土・日） 午前9時～午後5時

観覧料：一般200円、中学生以下無料、団体（10人以上）100円

共催：地域おこし協力隊 工藤

Odd Leaf ワークショップ

7月5・6日（土・日） 午前10時～12時

定員：各日3名

参加費：2,200円 予約：あゆみしろまたは工藤 ☎080-1658-9112



あゆみしろ

白鷹町歴史民俗資料館

物 づ ゐ ん な で
語 る

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