

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・じゃがいも・納豆・みそ等

日	曜日	料理名
1	水	やまこめもちりコッペパン・牛乳・オムレツケチャップソース かけ・じゃが芋のチーズ煮・ベーコンとキャベツのスープ
2	木	ごはん・牛乳・ハヤシライス・白鷹産大豆のツナサラダ・オレンジ
3	金	【蚕桑小リクエスト】わかめごはん・牛乳・ハムチーズフライ・ マカロニサラダ・豚汁
6	月	【十五夜献立】かおりご飯・牛乳・カマンベールチーズオムレツ・ ひじきの炒り煮・白菜と肉団子のスープ・お月見デザート
7	火	ごはん・牛乳・筑前煮・コーンしゅうまい・とうふのすまし汁・ お魚ふりかけ（中のみ）
8	水	食パン・牛乳・ドライカレー・キャベツとコーンのツナマヨ サラダ・きのこたまごのスープ・メロン
9	木	ごはん・牛乳・さんま南蛮漬け・小松菜とハムの白だし和え・ じゃがいもと玉葱のみそ汁
10	金	ごはん・牛乳・焼き餃子・春雨のごま炒め・華風コーンスープ・ ピピチーズ（中のみ）
14	火	ごはん・牛乳・鶏肉のレモン漬け・キャベツともやしのおひ たし・大根とえのきだけのみそ汁
15	水	コッペパン・牛乳・和風コロッケ・キャベツとブロッコリー のコールスローサラダ・ウインナーチャウダー
16	木	おそばやさんのカレーうどん・牛乳・塩バター大学芋・キャ ベツの塩昆布和え・ヨーグルト
17	金	ごはん・牛乳・五目野菜の肉団子・厚揚げのみそ煮・あさり のみそ汁・枝豆

10月に毎年行っている「白鷹 FOOD（風土）恵み
の日を、今年は10月23日に実施し、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
がとうございました。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
20	月	ごはん・牛乳・親子煮・ほうれん草のごま和え・大根と打ち 豆のみそ汁・青のり小魚（中のみ）
21	火	ごはん・牛乳・レバー入りメンチカツ・中華サラダ・コーン 入りたまごスープ・のり佃煮
22	水	食パン・牛乳・マーメレードチキン・ポテトサラダ・ミネス トローネ
23	木	【白鷹 FOOD 恵みの日】ごはん・牛乳・いも煮・もってのほか 菊おひたし・みそ豆・りんご
24	金	ごはん・牛乳・いかの甘辛揚げ・カミカミサラダ・なめこの みそ汁
27	月	ごはん・牛乳・厚焼き玉子・揚げ里芋のそぼろあえ・豆腐とわ かめのみそ汁・ふりかけ（中のみ）
28	火	ごはん・牛乳・さわらの西京焼き・しっとり卵の花炒り・ほ うれん草のみそ汁・ブルーベリーゼリー（中のみ）
29	水	米粉コッペパン・牛乳・タンドリーチキン・白鷹産青豆と のり塩ポテト・コンソメスープ・オレンジ
30	木	ゆかりご飯・牛乳・焼き栗コロッケ・切干大根のリマヨサラダ・ 豆腐と春雨のスープ
31	金	ごはん・牛乳・鮭メンチカツ・野菜おかか和え・五目スープ・ 白鷹産大豆の納豆

※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 ― 米 ―

新米や電話の先の国訛	子へ送る米を探しに走る母	米国の米穀買えとトランプが	新米を笑顔でいただく朝ごはん	米びつの隅の米つぶ貴重米	麦飯（米）を食べたあの頃懐かしい	米高く食べていいやらおちよぽ口	米高い安くなるのはいつの日か	米処米不足とは恥をかき	栃窪の棚田 耕母馬耕	古古米も水増しすれば上等米	お歳暮は洗剤よりも米欲しい	古古古より安くて美味しい故郷の米	米価格節度守って同じ米	「米」以外今年の漢字何かある	古古米よきみの出番はきつと来る	米国の自由の女神泣いている	米づくり機械が壊れ苦労した	ゴハンだよ米ナイ時代大根飯
坂戸市 安達 功	浅立 梅津美千子	鮎貝 植木 英夫	高玉 高橋 朝子	浦安市 鷹山 悠介	横浜市 小形 聡明	荒砥乙 木口 とよ	佐野原 竹田 正子	山口 石川與次衛門	箕和田 土谷 平敏	十王 松野いせ子	高岡 安部 健一	菖蒲 小関 弘	高玉 橋本つね子	十王 五十峯 隆	十王 五十峯 和恵	十王 守谷 勝助	十王 松田 久一	畔藤 安達 次男

次回「葉」十月二十五日まで／「徳」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

活動内容ご紹介 ～幅出し～

皆

さま、こんにちは！
5月の着任から、早くも半年近く経ちました。

活動の中で、町内各所の現場で白鷹町の林業について学んでいるところです。林道の整備、山林の測量、小学生の自然体験学習、森林境界明確化等の経験をさせていただきましたが、今回はその中でも印象に残った「幅出し」についてご紹介します。

幅出しとは、林道を敷設する工事の準備作業に当たるもので、設計された幅に沿って林の中に目印を付けていく作業です。道路の予定箇所に沿ってテープを張ったり、工事の障害になる木にテープを巻いて伐り倒す目印としたりします。この作業が印象に残った理由は、かなり大変な思いをしたからです（笑）。道を造る前なので当然道なき道つまり急斜面や藪の中を移

動することになります。滑り落ちないように気をつけたり、トゲのある草木に刺されたりしながら作業を進めました。

また、伐り倒す木に目印のテープを巻く際は、直径60センチ以上の太い木だと腕を回しても届かないこともあります。そのためテープを投げる、木の裏側に回る等の工夫が必要で、とても時間がかかりました。その代わり何十回も木に抱きつくことになるので、森林との一体感のようなものを味わうことができました。

幅出しの作業で気づいたことは、「森林の中の道は、さまざまな人の苦勞があつて造られている」ということでした。普段何となく通ることが多いですが、造った人への感謝を忘れずに道を使っていきたいと思います。



館内での脱穀体験が始まります！

昨年に引き続き、中山のトマト農家土屋明美さん（やさい畑 i-make 代表）の棚田で収穫したはえぬきを館内で脱穀します。稲はイベント参加者の皆さんと5月18、24日に田植え、9月28日、10月4日に稲刈りをしました。中には荒砥小学校の5年生が作業した場所もあります。刈り取り後は、はせ掛けで天日干しにしました。

脱穀体験では、江戸時代に開発された「千歯扱き」と、明治時代の「足踏み脱穀機」の2種類の道具を体験できます。両者の作業効率の違い（道具の進化）をぜひご覧ください。

◆脱穀体験

期間：11月21日（金）から稲がなくなり次第終了

※開始時期は稲の乾燥によって変更
する場合がございます。



千歯扱きでの脱穀

《企画展も開催中！》

「もうひとつの暮らしの回路」

期 間：11月2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



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