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・にんじん・りんご・大根・白菜・大豆・にんにく・さつまいも・里芋・打ち豆・青畑豆・おみ漬け・納豆など

11月は給食のお米（白鷹産はえぬき１等米）が新米に切り替わります。米どころ山形県の子どもですから、お米のおいしさ、新米のおいしさのわかる味覚を育てたいものです。学校給食では、新米のこの時期に、おもいっきりごはんのおいしさを味わう体験として、お米の甘さをシンプルにかつ最大限に引き立たせてくれる「塩おにぎり」を提供します。お米は､県ブランド推進本部より補助をいただき｢つや姫」を使用します。

山形のブランド米「つや姫塩おにぎり」を食べながら、農家の方々の努力に思いを馳せる給食の時間になって欲しいと思います。

日	曜日	料　理　名
4	火	ごはん・牛乳・ぶたキムチ丼・青菜と切干大根のごま和え・なめこのみそしる
5	水	米粉コッペパン・牛乳・白身魚フライ・チーズ入りフレンチサラダ・パンプキンスープ
6	木	【荒砥小リクエスト】わかめごはん･牛乳･チーズインハンバーグ・中華サラダ・とんじる・チョコクレープ
7	金	ごはん・牛乳・春巻き・なたわり大根の炒め煮・じゃがいもとほうれんそうのみそしる
10	月	ごはん・牛乳・ぶたにくとキャベツの塩こうじ炒め・お豆腐と野菜のナゲット・ほうれんそうともやしのみそしる
11	火	ごはん・牛乳・さけの西京焼き・小松菜とハムの白だし和え・白菜とにく団子のスープ・オレンジ
12	水	食パン・牛乳・チキンのハニーマスタード焼き・白いんげん豆ペーストのサラダ・ミネストローネ
13	木	【つや姫給食】つや姫の塩おにぎり・牛乳・にくだんごトマトソース・白鷹町のおみづけ（スルメ不使用）・豆腐のみそしる
14	金	五目うどん・牛乳・とうふハンバーグ・磯香和え・山形県産こだわりヨーグルト
17	月	ごはん・牛乳・さばのカレー風味焼き・ひじきの炒り煮・さつまいもととりにくの具だくさんみそしる
18	火	ごはん･牛乳･高野豆腐のそぼろ煮･小松菜ともやしのナムル･パンダなるとのすまししる・ふりかけ（のりたまご）
19	水	やまこめもっちりコッペパン・牛乳・かぼちゃコロッケ・くきわかめとえだ豆のサラダ・きのことたまごのスープ
20	木	ごはん・牛乳・蒸し棒ぎょうざ・しっとりうの花炒り・きぬ厚揚げと大根のみそしる
21	金	ポークカレー・牛乳・チキンナゲット・白鷹のりんご・チーズ（中学校のみ）
25	火	ごはん・牛乳・ぶたにくコロッケ・カミカミサラダ・白菜とえのきのみそしる・白鷹産大豆の納豆
26	水	食パン・牛乳・チキンフリカッセ・キャベツとブロッコリーのコールスローサラダ・コーン入りたまごスープ・はちみつ＆マーガリン
27	木	ごはん･牛乳･あじ開きフライ･切干大根のりマヨサラダ･じゃがいもとわかめのみそしる・アセロラゼリー
28	金	ごはん・牛乳・メンチカツ・きんぴらごぼう・みそワンタンスープ

※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　― 読 ―

読み書きをスマホに変えた新時代　十王　守谷　勝助
漢字読めず辞書と格闘老いを知る　坂戸市　安達　功
あのあれで話が読める老い夫婦　菖蒲　小関　弘
親暮らす町報愛読我が暮らし　浦安市　鷹山　悠介
長生きをしたその先が読み切れず　鮎貝　植木　英夫
読み聞かせ寝かせるはずが我いびき　箕和田　土屋　平敏
読書かな開いただけの文化の日　高玉　橋本つね子
やっと来た暑さ収まり読書の秋　佐野原　竹田　正子
読むことでボケ防止へと繋げよう　横浜市　小形　聡明
人生はあの手この手で裏を読む　高岡　安部　健一
愛読し心に残る一ページ　高玉　高橋　朝子
政治家は裏表読み成しとげる　山口　石川與次衛門
漢字読む書くのは忘れ年重ね　十王　松野いせ子
字が読めないそれでも新聞広げてる　山口　渡部喜美子
本読むぞ開くと直ぐに目が閉じる　荒砥乙　木口　とよ
本読みは催眠剤も兼ね備え　十王　五十峯　隆
秋深し読書夜道の案内者　十王　五十峯和恵
読み聞かせあったかい心通い合う　浅立　梅津美千子
五七五には読書をして慣れるまで　十王　松田　久一
終戦後朝昼夜ツカレ読書ナシ　畔藤　安達　次男

次回「徳」十一月二十五日まで／「忘」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

地域おこし協力隊通信 第112回

笹本　秋桜

この町の新たな地域資源を求めて―

おっきな雪の滑り台にまた行きたい！と昨冬訪れた白鷹町営スキー場を思い出し、雪の季節を心待ちにする幼い息子の言葉に、四季の移り変わりを身近に体感できる白鷹町の自然の素晴らしさを改めて感じます。この自然の恵みに着目し、現在私は白鷹町内のさまざまな植物を蒸留し、精油や芳香蒸留水を抽出するといった「香り」をテーマに、蒸留実験や試作品作りに取り組んでいます。

特筆すべき成果として、白鷹町の町の花であるコブシからミントのようなスーっとした爽やかな精油と芳香蒸留水が採れました。これらは市場で流通していないらしく、白鷹町の新たな地域資源になる可能性があるのではと引き続き探求しています。

この活動を活かし、直近では10月5日に鮎貝で開催された「森育・森あげフェス」にて、コブシをはじめ、白鷹町で採れた杉や黒文字などの精油を使ったワークショップを出店させていただきました。今後は11月2日に蚕桑地区コミュニティセンター文化祭にも出店予定です。（10月中旬執筆）

これらの活動が白鷹町の魅力を「香り」という視点で楽しむきっかけになれば幸いです。

なお、蒸留に使う植物は許可を得て採取したものや、剪定された枝を活用しております。剪定枝などを譲っていただける方がいらっしゃいましたら、ぜひご連絡いただけると大変嬉しく思います。

あゆみしる

白鷹町歴史民俗資料館

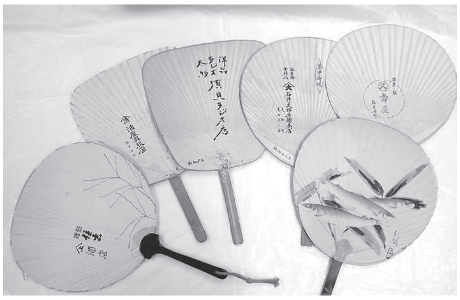
みんなで　つむぐ　物語

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

次回企画展のお知らせ「団扇でめぐる荒砥・鮎貝の商店」

あゆみしるでは94点の団扇を収蔵しており、このうち79点に商店名や取扱い品、電話番号などが記載されています。この団扇を元に、昭和の荒砥・鮎貝の商店をご紹介します。

ただいま、展示準備のため地域おこし協力隊の工藤が聞き取り調査を行っております。もしお店に訪れた際はお話をお聞かせください。どうぞよろしくお願いします。



団扇（右から五十嵐商店、寿屋、石井太郎兵衛商店、須貝ラジオ店、油屋呉服店、清水屋酒店）

【企　画　展】

期　間：12月12日（金）から令和8年3月22日（日）まで
観覧料：一般200円、中学生以下無料、団体100円
共　催：地域おこし協力隊　工藤千尋・白鷹町歴史民俗資料館