



ちようりじょうゆうびん 1月の予定献立表

ーおらほの食材ー

米・こまつな・ねぎ・ごぼう・人参・大根・大豆・
打ち豆・青畠豆・納豆など

日	曜日	料理名
7	水	やまこめもっちりコッペパン・牛乳・チキンフレークカツ・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・新春紅白ゼリー
8	木	【お正月の料理を知ろう】ごはん・牛乳・ポークカレー・ブレインオムレツ・紅白なます
9	金	ごはん・牛乳・鶏肉のレモン漬け・ひょう干しの煮物・キャベツと大根のみそしる
13	火	ごはん・牛乳・さばのみそ煮・野菜とちくわのおかか和え・白玉のおぞうに風
14	水	食パン・牛乳・たまごサンドの具・県産大豆のツナサラダ・パンシングスープ
15	木	ごはん・牛乳・さけの照り焼き・きんぴらごぼう・みそワンタンスープ・国産みかんゼリー（中のみ）
16	金	かおりごはん・牛乳・五目野菜のにくだんご・ポテトサラダ・なめこのみそしる
19	月	けんちんうどん・牛乳・塩バター大学いも・キャベツの塩こんぶ和え・ヨーグルト
20	火	ごはん・牛乳・あじ開きフライ・なた割大根の炒め煮・小松菜としめじのみそしる
21	水	カレーキャベツのホットドッグ・牛乳・白鷹産青畠豆とのり塩ポテト・クラムチャウダー
22	木	ごはん・牛乳・ハンバーグブラウンソース・ひじきと小松菜の和サラダ・厚揚げとわかめのみそしる

JA おきたま農政対策推進協議会さまより、毎年町内産雪若丸のご寄贈を賜っており、今年度も12月18日にカツカレーとして提供しました。また、協議会さまからメッセージを頂戴しました。継続的なご厚意に心より感謝申し上げます。

JA 農政対策推進協議会は、白鷹町の農業生産者からの拠出金を活用させていただき、白鷹産米の雪若丸 80kg を、学校給食に提供させていただきました。児童・生徒へ、給食を通じて地元白鷹町のお米のおいしさを伝え、白鷹町の食材への関心を高めるきっかけになればと考えております。白鷹町には、おいしい食材がたくさんあり、とれたての新鮮でおいしい食材に、すぐ近くで出会えるチャンスがたくさんあります。ぜひ、JA 白鷹愛菜館などの直売所に、家族で足を運んでもらい、たくさん食べて楽しんでいただきたいと思います。JA 農政対策推進協議会では、地産地消を一層推進するとともに、食農教育活動への支援を通じて、食と農・地域農業への理解と大切さを感じてもらいたいと考えております。ご理解とご協力をよろしくお願いします。

23	金	ごはん・牛乳・多彩パオズ・キャベツのそぼろ炒め・豚汁
26	月	【納豆の栄養を知ろう】ごはん・牛乳・コーンしゅうまい・ほうれん草のごまあえ・白菜とえのきのみそしる・白鷹産大豆の納豆
27	火	【荒砥小5年生のお米】そぼろどんぶり・牛乳・中華サラダ・白鷹産大豆の納豆じる・オレンジ
28	水	食パン・牛乳・肉だんごトマトソース・カミカミサラダ・ウインナースープ・メープルシロップジャム
29	木	ごはん・牛乳・カツオカツ（タルタルソースパック）・ほうれん草のおかか和え・カレースープ・はちみつレモンゼリー
30	金	ごはん・牛乳・厚焼き玉子おろしかけ・小松菜と油揚げの煮びたし・豆腐と春雨のスープ・おさかなぶりかけ

※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 —徳—

出没の熊に道徳教えたい	十王	守谷	勝助
寒い夜、徳利かたむけ湯どうふで	横浜市	大滝	正信
新年も乱世生き抜く徳まーる	浅立	梅津	美千子
誰ももつ徳の開花は感謝から	横浜市	小形	聰明
徳をして損をするのも人生か	浦安市	鷹山	悠介
大掃除五徳も磨いて年始待つ	坂戸市	安達	功
徳積んだはずだが我が身に返らない	鮎貝	植木	英夫
晩酌に徳利片手の恵比寿顔	山口	菖蒲	小関
徳用麩値上がりしても生き役者	十王	高玉	弘
預金利子徳したつもり税の網	佐野原	橋本つね子	
残り物損するようで徳をする	箕和田	安部	
御用ずみの徳利一輪挿しにする	竹田	健一	
人と人仲良くするのが徳である	土屋	正子	
徳内でハッピーにはちまき孫おどる	平敏		
徳々と呼び声釣られ財布紐			
スーパーで徳した気分半額値			
涓徳をどこにおいて来たかまったくわからない			
「熊が出た」徳して死んできこり泣く			
みがき上げ腕前生かして徳人ナリ			
畔藤 安達 次男	荒砥乙	渡部喜美子	
十王 松田 久一	山口		
	箕和田		
	佐野原		
	竹田		
	高玉		
	橋本つね子		
	安部 健一		
	正子		
	土屋		
	平敏		

次回「窓」一月二十五日まで／「招」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

活動内容のご紹介～森林境界明確化～

皆さまこんにちは！本年もよろしくお願いいたします。

今回は私の活動の一つである「森林境界明確化」のご紹介です。これは町内にある山林の所有境界を明らかにする事業で、林業振興に直結するため町が力を入れて取り組んでいます。私の担当は、所有者ごとの境界案を示した図面の作成で、今年度は500名分の図面を作成しました。

また、図面の同意をいただく「確認会」においてはパソコン上で図面を拡大し、地図の切り替えをしながら境界案の説明をしました。私は普段役場で活動をしているため地元の方と話す機会はやや少なめなのですが、確認会ではさまざまな所有

者の声を聞くことができました。中には、「図面で山の位置を確認できるのはとても助かるし、子どもにも教えやすい。こういうのが欲しかった！」と感謝されることもありました。

大量の図面を作るのは大変な作業なのですが、そう言ってもらえると地域に貢献できて良かつたと、それまでの苦労が報われる思いがしました。地元の代表者の方からも「先祖が守ってきた森林を次の世代に引き継ぐために、この事業はとても大切だ」とおっしゃっていただきました。引き続き森林境界明確化を進め、白鷹町の林業振興に貢献していきます。



企画展・脱穀体験開催中！ 天日干しのお米も販売しています

企画展「団扇でめぐる荒砥・鮎貝の商店」を開催しています。昭和56年の住宅地図から作成した荒砥・鮎貝の商店マップは、眺めると当時の記憶が思い出されると人気です。ぜひ、ご覧ください。

昭和56年地図と来館者の思い出▶



◆企画展「団扇でめぐる荒砥・鮎貝の商店」

期 間：3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

共 催：白鷹町地域おこし協力隊 工藤千尋

◆脱穀体験・天日干しのお米の販売

昨年、当館とやさい畠 i-make 代表土屋明美さんと協力して、田植・稻刈りイベントを開催しました。この田んぼで収穫した稲を使って、千歯扱きと足踏み脱穀器の体験ができます。教科書によく掲載される民具を実際に動かしてみましょう！脱穀は冬期間のみの体験です。

また、天日干しにしたお米を販売しています（2合 700 円）。

あゆみしる
白鷹町歴史民俗資料館
物語 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