

給食に思いを込めて——

ちょうりじょうゆうびん

9月の予定献立表

—おらほの食材—

米・なす・ピーマン・トマト・かぼちゃ・
じゃがいも・にんにく・小松菜・玉ねぎ・納豆など

日	曜日	料理名
1	火	【白鷹地産地消ウィーク】ごはん・牛乳・甘辛ぶた丼・白いんげん豆ペーストのマカロニサラダ・わかめと豆腐のすまし汁
2	水	コッペパン・牛乳・なすときのこのトマトペンネ・キャベツとほうれん草のごまサラダ・コーン入りたまごスープ
3	木	ごはん・牛乳・ポークカレー・豆腐と野菜のナゲット・海藻サラダ
4	金	ごはん・牛乳・さんま南蛮漬け・ぶた肉とごぼうのきんぴら・キャベツと大根のみそ汁・ミニトマト
7	月	ごはん・牛乳・にくシューマイ・マーボーなす・打ち豆とものみそ汁
8	火	ごはん・牛乳・厚焼き玉子・キャベツの塩昆布和え・けんちん汁・のりごまふりかけ
9	水	食パン・牛乳・コーンコロッセ・ポパイサラダ・ひよこ豆のカレースープ・メープルジャム
10	木	ごはん・牛乳・ポークメンチカツ・大豆の五目みそいため・ほうれん草と庄内麩のみそ汁
11	金	かおりごはん・牛乳・とりにくのきじ焼き・小松菜とさつまあげの煮びたし・じゃがいもと豆腐のみそ汁
14	月	ごはん・牛乳・かぼちゃとサツマイモのコロッケ・炒り豆腐・キャベツとベーコンのスープ・のり佃煮・ミニトマト
15	火	ごはん・牛乳・さわらの西京焼き・切り干し大根煮・かつおだし香る鶏ごぼうスープ・アセロラゼリー（中学校のみ）

1～7日は白鷹地産地消ウィークです。近年の厳しい暑さの中、農作物の管理には大変ご苦労されていることと思います。そうした中、なす、トマト、じゃがいもなどを多く取り入れた献立をいただけることに感謝申し上げます。

今月は、まどみちおさんの詩「みかん」のように、給食や食材、料理を見つめた時の思いを言葉にしてみようと、「ちょうりじょうゆうびん」で呼びかけています。

また、「お汁侍」というキャラクターが、給食のみそ汁の魅力と、鈴木味噌屋さんが給食の味噌に込めた思いを「ちょうりじょうゆうびん」で語っています。子どもたちの反応はどうでしょうか…。食卓での会話のきっかけになればうれしいです。

日	曜日	料理名
16	水	コッペパン・牛乳・揚げポテトのミートソース・キャベツとブロッコリーのコールスローサラダ・きのこたまごのスープ
17	木	みそラーメン・牛乳・マグロカツ・小松菜としめじのおひたし
18	金	ごはん・牛乳・ハンバーグブラウンソースかけ・3色おひたし・大根と厚揚げのみそ汁
24	木	【白鷹中リクエスト】ごはん・牛乳・鶏から揚げ・中華サラダ・ワナンスープ・減塩ポケモンチーズ
25	金	【十五夜献立】ゆかりご飯・牛乳・まん丸チーズオムレツ・カミカミサラダ・小松菜とじゃがいものみそ汁・お月見大福
28	月	ごはん・牛乳・春巻き・小松菜のたくあん和え・キャベツと肉団子のスープ
29	火	ごはん・牛乳・いわし入りハンバーグ・五色なっとう・吉野汁
30	水	食パン・牛乳・バター香るツナサンド・野菜の青じそドレッシング和え・白鷹産かぼちゃのパンプキンスープ・オレンジ

※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 — 孫 —

孫がくる今日から祖父は禁煙だ	十王	五十峯 隆
孫帰るグッスリ昼寝三日分	十王	五十峯 和恵
初孫の笑顔見たさにスマホかな	坂戸市	安達 功
肩たたき背中かくのも孫の手で	横浜市	大滝 正信
孫が住むこの世は丸い星でしょう	浅立	高橋 恭平
大統領が子孫に残す負の遺産	鮎貝	植木 英夫
老いの身に孫の差し出す手が優し	十王	松野いせ子
来て嬉しい帰ってホッとする孫の顔	高玉	高橋 朝子
じいちゃん心地よさからひも緩み	箕和田	土屋 平敏
孫の手が届かぬほどに身が縮む	十王	守谷 勝助
孫子亡き人工知能頼る都市	十王	守谷 一郎
孫来ると笑顔に心癒される	高玉	橋本つね子
じい野菜うまいと孫に鎌を背に	菖蒲	小関 弘
孫たちを熊から守る草を刈り	高岡	安部 健一
年老いていつまで孫と呼べるかな	横浜市	小形 聡明
孫四人笑いと会話溢れ出る	浅立	梅津美千子
曾祖母のひとさじひ孫へお食い初め	浦安市	鷹山 悠介
孫話しかわいさ解るがほど程に	荒砥乙	木口 とよ
孫一人家の中が明るくなる	佐野原	竹田 正子
さくらんぼ孫へおおずり自慢顔	十王	松田 久一
国防費増やす事より孫増せ	山口	石川與次衛門
苦勞して孫の顔見て静かに	畔藤	安達 次男

次回「歌」九月二十五日まで／「結」十月二十五日まで（※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

深山和紙を未来につないでいくために—

白

鷹町のみなさん、はじめまして。7月より地域おこし協力隊として着任しました、今村翼です。

私は和歌山県出身で、海と山に囲まれた温暖な地域で育ちました。その後スペインへ渡り、バルセロナにある大学で学士号を取得。東京の総合印刷会社で営業職として約6年働いた後、今年1月からフリーランスとなり、Webデザイナー・ライターとして活動してまいりました。そんな中、深山和紙の継承を担う地域おこし協力隊の募集を知り、お話し体験で初めて白鷹町を訪れました。そこで深山和紙の歴史を学び、実際に和紙づくりの一部分も体験させていただいたことで、その魅力をより身近に感じました。また、海外で暮らした経験から、現地の方々が日本の文化や日本ならではのものに深い関心を寄せている

ることを日々の生活の中で感じていました。だからこそ、長い歴史を持つ深山和紙には、海外の方にもっと魅力を届けられる可能性があるのではないかと考えたことが応募の大きなきっかけの一つです。現在は、和紙づくりの工程の一つひとつ丁寧に取り組んでいく、インスタグラムでの情報発信にも取り組んでいます。また、深山和紙の新たな魅力を届けられるよう、商品開発にも挑戦しています。



これからは、深山のみなさんと県内外から訪れる方々との交流を大切にしながら、深山和紙を未来へつないでいけるよう活動していきます。これからどうぞ、よろしくお願いします。



あゆみしる

白鷹町歴史民俗資料館

物 つ み
語 む ゐ
ぐ な
で

白鷹町大字十王 2558 1

☎ 88-7160

開館日 金・土・日
9:00-17:00

入館料 一般 ¥200
中学生以下 無料

9-10月の
あゆみしる

里山の秋といえば田んぼ!
中山棚田

稲刈り体験

5月に中山の農家
やさい畑 i-make さんで
手植えたお米! 昔からのてまひまを
体で感じながら刈り取りましょう
大人も子どもも大歓迎!

10/4(日) 9時-12時
その後おひる

民具を
つかって
みよう!

おわたらお昼
手作り汁物 おにぎり

申込方法
詳細は
Instagramへ

共催: やさい畑 i-make