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・キャベツ・小松菜・里芋・ねぎ・ごぼう・
もってのほか菊・生姜・りんご・じゃが芋・納豆等

日	曜日	料理名
1	木	ごはん・牛乳・親子煮・野菜のゆかり和え・大根と打ち豆のみそ汁
2	金	ごはん・牛乳・さわらの西京焼き・厚揚げと筍のみそ煮・春雨のすまし汁
5	月	ごはん・牛乳・鮭メンチカツ・枝豆入りおひたし・白玉汁・お魚ふりかけ
6	火	ごはん・牛乳・揚げ里芋のそぼろあえ・ほうれん草の磯辺和え・なめこのみそ汁・青のり小魚（中のみ）
7	水	ナン・牛乳・ウインナーケチャップソースかけ・ポテトサラダ・米粉シチュー・メロン
8	木	ごはん・牛乳・ハヤシライス・やさいのキッシュ風・県産フルーツヨーグルト
9	金	ごはん・牛乳・鶏肉のレモン漬け・キャベツとほうれん草のごまサラダ・えのきたけと麸のみそ汁
13	火	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・はちみつレモンゼリー
14	水	食パン・牛乳・タンドリーチキン・カミカミサラダ・コーン入りたまごスープ・チョコクリーム
15	木	ごはん・牛乳・野菜とわかめの豆乳よせ・肉じゃが・小松菜と油揚げのみそ汁・ベビーチーズ（中のみ）
16	金	ごはん・牛乳・シイラフライ・切干大根のりマヨサラダ・きのこ汁・白鷹のりんご

１０月に毎年行っている「白鷹FOOD（風土）恵みの日」。今年は２２日に実施します。白鷹産の食材を味わい、給食をとおして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ねらいとしています。

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
19	月	【セレクトデザート】【地産地消ウィーク】ごはん・牛乳・さばの味噌煮・小松菜ともやしのナムル・白菜と肉団子のスープ・豆乳パンナコッタ（いちごソース・はちみつレモンソース）
20	火	ごはん・牛乳・ハムチーズフライ・野菜おかか和え・根菜のごま汁
21	水	やまこめもっちりコッペパン・牛乳・とうふハンバーグ・チーズ入りサラダ・ウインナーチャウダー
22	木	【白鷹FOOD（風土）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・白鷹のりんご
23	金	ごはん・牛乳・春巻き・なた割大根の炒め煮・ほうれん草と豆腐のみそ汁
26	月	ごはん・牛乳・焼き栗コロッケ・炒めビーフン・白菜と豚肉のみそ汁・こんぶつくだ煮
27	火	ごはん・牛乳・みそカツ・しっとり卵の花炒り・ワンタンスープ・オレンジ
28	水	山形県産米粉食パン・牛乳・五目野菜の肉団子・マカロニサラダ・大根とベーコンのオニオンスープ・はちみつ＆マーガリン
29	木	ごはん・牛乳・ぶた肉とキャベツの塩こうじ炒め・豆腐と野菜のナゲット・じゃがいもとわかめのみそ汁・白鷹産大豆の納豆
30	金	ごはん・牛乳・厚焼き玉子・中華サラダ・高野豆腐と小松菜のみそ汁・味付けのり

※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　― 花 ―

紅花を日の出と競い摘み始め　十王　守屋　一郎
来年もまた会おうねと見る花火　鮎貝　植木　英夫
花吹雪春よさらばと夏を呼ぶ　高岡　安部　健一
美しく咲かす造花の演技力　高玉　橋本つね子
散際の良さが桜花と誰云うた　浅立　髙橋　恭平
沈丁花香り漂うよその庭　十王　松野いせ子
有明の若き球児望み花　箕和田　土屋　平敏
殻むきは老化防止や落花生　坂戸市　安達　功
無花果は花が咲かないが実を結ぶ　山口　石川與次衛門
花好きの妻は天国召されたよ　横浜市　小形　聰明
夏に咲くひまわりの花笑ってる　荒砥乙　木口　とよ
言葉かけ花に挨拶義母の業　浅立　梅津美千子
背に腹は花の下より鼻の下　十王　五十峯　隆
半年も花を咲かせるシクラメン　十王　五十峯和恵
人は皆花びらが散る如く去って行く　佐野原　竹田　正子
令和の花咲爺さん木灰が無い　十王　守谷　勝助
花々からパワー全開のビタミン剤　高玉　髙橋　朝子
道の脇大輪の花さかそうよ　十王　松田　久一
風が舞い花と葉っぱのチークダンス　菖蒲　小関　弘
紅花も世界に羽ばたく高級品　畔藤　安達　次男

次回「結」十月二十五日まで／「恩」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

地域おこし協力隊通信 第123回

工藤 千尋

民具資料などの３Ｄデータをつくりました！

歴史民俗資料館の民具や町内の建造物・石碑など、地域の貴重な歴史文化をもっと多くの方に知ってもらいたいと日々考えていました。「時間がなくて見に行けない」といった課題を解決し、いつでもどこでも資料に触れられる仕組みを作るため、８月下旬に「デジタルデータ化講習」を受講しました。講師は、文化財のデジタル化支援を行っている岡山県備前市の地域おこし協力隊ＯＢの方です。

講習では、対象物を多角的に撮影し立体的な３Ｄデータへ変換する技術を学びました。画面上で自由に回転・拡大できる３Ｄデータは、通常の展示では見えないアングルからも克明に観察できます。

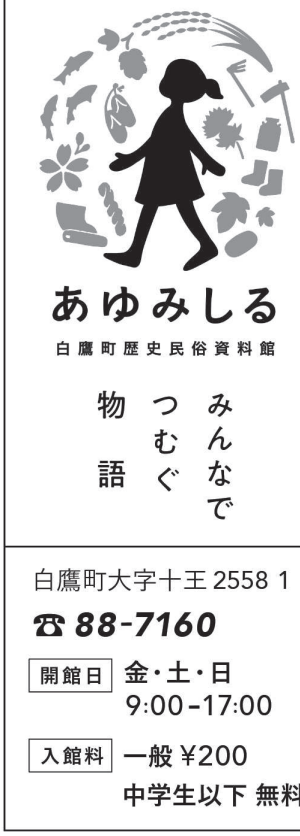
３Ｄデータ化は、現地に来られない方へオンラインで魅力を届けるだけでなく、貴重な文化財を「形」として後世に残す上でも大きな力になります。

今後は学んだ技術を活かし、資料館の民具や町内の歴史的遺産のデジタル化を進めていきたいです。今回作成したデータは、スマホやパソコンから閲覧できるプラットフォームに公開しているので、ぜひ一度覗いてみてください！



絵地図をデータ化しています

歴史民俗資料館所蔵の半唐箕の３Ｄモデルです



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

