

年末年始業務の休みのお知らせ

	12月					1月			
	27日 (土)	28日 (日)	29日 (月)	30日 (火)	31日 (水)	1日 (木)	2日 (金)	3日 (土)	4日 (日)
役場窓口 住民票、印鑑証明 税に関する証明 転入転出届	休	休	休	休	休	休	休	休	休
斎場						休	休	休	
中央公民館			休	休	休	休	休	休	
図書館			休	休	休	休	休	休	
地区公民館			休	休	休	休	休	休	
町立病院外来	休	休	※1	休	休	休	休	休	休
ごみ収集	休	休	※2	休	休	休	休	休	休

※1 午前8時30分～12時まで、内科・外科のみ診察を行います。
受付は午前11時30分までお済ませください。

※2 鮎貝地区・川下地区以外は収集します。

- 町立病院の救急外来は、随時受け付けます。
- 出生届、死亡届、婚姻届などは、午前8時30分から午後5時の間、役場日直窓口(役場裏口)で受け付けます。
- 火葬の電話予約は、午前7時から午後9時まで受け付けます。(斎場受付センター ☎85-0112)
- ごみは、12月29日(月)に、長井クリーンセンターで直接搬入を受け付けています。
- 地区公民館の期間前後の休みについては、各地区公民館報をご覧ください。

図書館だより

◎1月の休館日 1～3・5・12・18～26日

19日～25日は蔵書点検のため臨時休館になります。
ご迷惑をおかけしますがご理解とご協力をお願いします。

■わたしが薦める1冊 図書館協議会委員 小林香代子

『日本のおしゃれ[七十二候]

～季節とつながる着物えらび、小物合わせ～』

上野淳美 著 WAVE 出版(平成26年12月購入)

「桃始笑(ももはじめてわらう)」「蚕起食桑(かいこおこってくわをくらう)」「楓薦黄(ふうかつきなり)」「雪下出麦(せっかむぎをいだす)」…

日本の旧暦には、二十四節気のほかに五日ごとに移り変わる七十二候というものがあることを、この本で初めて知りました。細やかな季節に沿った日本の着物のおしゃれが綴られた一冊です。日本ならではの「季節をまとう」喜びが、写真と共にちりばめられています。絹・麻・綿などの素材、織や染めの技術、絵柄、色、帯や小物との組み合わせなど、繊細な季節感のあるおしゃれにうっとりします。無くしたくない文化の華です。

日本の美意識や手仕事の繊細さを、ぜひご覧ください。

■今月の新購入図書

(このほかにもたくさん入りましたのでお気軽にお問い合わせください)

書名	著者名	出版社
親鸞 完結編 上・下	五木 寛之	講談社
ナオミとカナコ	奥田 英朗	幻冬舎
インデックス	誉田 哲也	光文社
誤断	堂場 瞬一	中央公論新社
最後の1分	エレナ・アップデル	東京創元社
ウドウロク	有働由美子	新潮社
殉愛	百田 尚樹	幻冬舎
認知の母にキッスされ	ねじめ 正一	中央公論新社
青色 LED 開発の軌跡	小山 稔	白日社
順天堂医院のおいしい肝臓病レシピ	主婦の友社編	主婦の友社

第333回 おはなしの会

▼いつ 1月10日(土) 午前10時～ 図書館 にて

お正月にちなんだ読み聞かせや小正月の行事「だんご下げ」をします。みんなで図書館いっぱいのだんごを飾ってみましょう。

ちょうりじょうゆうびん

～お知らせ～

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。戦後、給食用物資の寄贈への感謝や学校給食の教育的効果を促進するため定められたものです。子どもたちを飢えから救うための学校給食も、食べることが困難だった頃とは大きく変わりました。偏った栄養摂取、肥満や生活習慣病の増加など、子どもたちの健康状態が心配される現在、バランスの良い食事のお手本として、正しい知識と望ましい食習慣を身につける「生きた教材」の役割を担っています。

◇おらほの食材◇

ひょう干し・ずいき干し・キャベツ・大根・ねぎ・白菜・岡の台ごんぼ・かぶ・ほうれん草・セロリ・りんご 等

1月の学校給食献立表

7	水	七草献立…食パン・ドライカレー・わかめとピーマンのサラダ・調理場の七草スープ・白鷹のりんご	21	水	食パン・豚肉のパンソテー・ツナとほうれん草のごまサラダ・野菜たっぷりクリームスープ・いちごジャム
8	木	ごはん・鶏肉のレモン漬け・カミカミサラダ・ミネストローネ	22	木	荒砥小学校リクエスト献立(冬がいっぱい! 栄養満点! ボカボカメニュー)…野菜もしっかりとろろ中華丼、冬野菜のチーズ入りサラダ、野菜いっぱい豚汁
9	金	鏡開き献立・郷土料理…ごはん・あじフリッター・ひょう干しの煮物・白玉雑煮	23	金	ごはん・筑前煮・キャベツのアーモンド和え・豆腐のみそ汁
13	火	ごはん・ほうれん草入りえびシュウマイ・枝豆入りひじき煮・華風コンスープ	26	月	ごはん・いかリングフライ・ぜんまい煮・大根の味噌汁・みかん
14	水	コッペパン・蔵王山麓ミルクのグラタンコロケ・ゆでブロックリー・ヨーグルト和え・かに玉スープ・ブルーベリージャム	27	火	つや姫給食・郷土料理…ごはん(つや姫)・さば昆布醤油干し・ほうれん草ともやしのおひたし・納豆汁・チーズ
15	木	ハヤシライス・オムレツ・キャベツのおかか和え	28	水	コッペパン・鶏肉のトマトソース煮・キャベツとコーンのごまドレサラダ・コンツメスープ
16	金	ごはん・焼き餃子・肉と野菜の五目炒め・じゃがいもの味噌汁	29	木	ポークカレー・山形産産紅大豆入りコロケ・ジャキジャキサラダ
19	月	ごはん・鶏肉の香味揚げ・小松菜と油揚げの煮びたし・なめこのみぞれ汁	30	金	ごはん・豆腐ステーキのごあんかけ・ひじきサラダ・白菜の味噌汁
20	火	鷹山小学校バイキング給食…ごはん・さばの味噌煮・磯香和え・白菜のスープ			

※このほか毎日牛乳が1本付きます。

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。