

給食に思いを込めて—

ちょうりじょうゆうびん

7月の予定献立表

—おらほの食材—

米・小松菜・ズッキーニ・玉ねぎ・にんにく・打ち豆・かぼちゃ・長なす・すいか・ゆうがお・納豆・みそ等

日	曜日	料理名
1	火	親子どんぶり・牛乳・ほうれん草のごま和え・厚揚げのみそ汁
2	水	米粉コッペパン・牛乳・ペンネと夏野菜のナポリタン・ポパイサラダ・米粉の粒コーンスープ
3	木	ごはん・牛乳・厚焼き玉子・中華サラダ・じゃがいもと厚揚げのみそ汁・白鷹産大豆の納豆
4	金	ごはん・牛乳・ピーマンメンチカツ・五目きんぴら・あさりのみそ汁
7	月	【七夕献立】わかめごはん・牛乳・鶏肉のレモン漬け・キャロットサラダ・キャベツとベーコンのスープ・七夕デザート
8	火	ごはん・牛乳・カツオカツ・切り干し大根のソース炒め・コーン入りたまごスープ
9	水	食パン・牛乳・5種野菜コロッケ・海藻サラダ・白鷹産フレッシュトマトのミネストローネ
10	木	ポークカレー・牛乳・白鷹産大豆のツナサラダ・オレンジ
11	金	冷やし中華・牛乳・焼き餃子・ヨーグルト
14	月	ごはん・牛乳・さっぱり和風おろしハンバーグ・小松菜のナムル・根菜のごま汁
15	火	ごはん・牛乳・さば昆布醤油干し・カミカミサラダ・にらたま汁・ミニトマト
16	水	コッペパン・牛乳・カレーキャベツのホットドッグ・白鷹産青畑豆とのり塩ポテト・パンブキンスープ

7月の給食では、町内産のすいかやとうもろこし、夏野菜をたっぷり使った「ペンネと夏野菜のナポリタン」や「フレッシュトマトのミネストローネ」、夕顔を使った「夕顔のそぼろ煮」など旬の野菜を味わいます。

また、「白鷹産米沢牛の牛丼」は、各教室で発達段階に応じて「いのちを食する」ことを、この日の牛丼を教材にして考える時間にしてほしいと始めた給食です。町内のお肉屋さんのご協力をいただいて実施できる「生きた教材」です。子どもたちなりに感じたことをお家に帰って話すかもしれません。どうぞご家庭でも話してみただけだったらと思います。

毎年行っているセレクト給食も実施します。自分で選ぶことで食べることの意欲が高まります。そして、どちらを選ぶかという経験をとおして自分の意見を持つ、決める力を育みます。「どっち選んだ？」というご家庭での会話のきっかけにもなっていたら嬉しいです。

日	曜日	料理名
17	木	【セレクト給食】ごはん・牛乳・鮭メンチカツまたはチキンフィレオ・青菜と切干大根のごま和え・豆腐と春雨のスープ
18	金	ごはん・牛乳・豚肉とキャベツの塩こうじ炒め・きゅうりの中華和え・厚揚げのみそ汁
22	火	ごはん・牛乳・キャベツメンチカツ・ゆうがおのそぼろ煮・高野豆腐と小松菜のみそ汁
23	水	食パン・牛乳・バター香るツナサンド・キャベツとスナップエンドウのコールスローサラダ・きのこたまごのスープ・とうもろこし
24	木	【白鷹産米沢牛給食】牛丼・牛乳・キャベツの塩昆布和え・かぼちゃとなすのみそ汁・小玉すいか

※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 — 駅 —

地	浦安市	鷹山	悠介
駅前がトレンドだった昭和です	鮎貝	植木	英夫
ステーション今日もあの娘に逢えるかな	横浜市	小形	聰明
中卒で不安を胸に上野駅	十王	松野	いせ子
さびれ果て復旧危うし坂線の駅	十王	守谷	勝助
賑わった就職列車駅遠い夢	菖蒲	小関	弘
駅華やかに女子高生の衣替え	山口	渡部	喜美子
峠駅窓を開ければ煤の顔	山口	石川	與次衛門
社会への門出見送る荒砥駅	坂戸市	安達	功
長・西だ駅伝中日第三位	十王	五十峯	隆
発ってよし着いてなおよし荒砥駅	十王	五十峯	和恵
荒砥駅最終便は雪の中	高岡	安部	健一
道の駅その地特産訛りのせ	箕和田	土屋	平敏
道の駅みやげ買わずに試食だけ	高玉	高橋	朝子
通勤で駅は人いっぱい遠い日よ	佐野原	竹田	正子
この駅も別れと出会いドラマあり	荒砥乙	保科	努
子が帰る駅に迎えし安堵する	荒砥乙	木口	とよ
駅に立つ余韻を残し里帰り	浅立	梅津	美千子
他にナイ駅トンネル観光に	畔藤	安達	次男
長井線荒砥駅まで楽しいな	十王	松田	久一

次回「泳」七月二十五日まで／「米」八月二十五日まで（※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

子どもたちが地域に興味を抱く取組に向けて

今

まで登山経験がほとんどなく、「ハイヒールでも登れる山」として知られる高尾山が最高峰だった私が、先日初めて白鷹山に挑戦しました。想像をはるかに超える急勾配には正直驚き、道中はかなり苦戦しましたが、山頂から眼下に広がる白鷹町の豊かな自然はまさに絶景の一言。それまでの疲れが一瞬で吹き飛ばすほどの感動でした。

現代では、ポットや電気ケトルの普及により「沸騰」という現象を実際に見たことがない子どももいると聞きます。蒸留のプロセスは、水が目に見えて沸騰し、気化し、そして再び液化していく様子を観察できます。これは子どもたちが科学の基本原理を学ぶ上で、またとない機会を提供できるのではと考えます。

白鷹山での体験や植物の蒸留を通じて、私自身が改めて白鷹町の魅力と可能性を感じたように、自然と科学、そして地域とのつながりを五感で感じられる体験は、子どもたちの好奇心を刺激し、豊かな学びをもたらしてくれると期待しています。将来的には子ども向けの講座やイベントも開催できればと考えております。

企画展「もうひとつの暮らしの回路」を開催します

今回は二人のアーティストの作品を展示します。
 建築家の濱定史氏は日本やアジアの伝統的な木造建築や集落について研究しています。茅葺き屋根や民具といった現在使われなくなった道具や技術を現在に合わせた形で再び実装する作品を展示します。
 美術家の永岡大輔氏は「これまでにない線を引くにはどうすればいいのか」を考え、生活そのものを捉え直した「球体の家」を出展します。
 濱氏と永岡氏とは、令和5年から交流があり、当館の民具「背負子」(ヤセウマとも呼ぶ)や昨年の山形ビエンナーレで展示協力を行った経緯があります。お二人の真摯かつ遊び心のある作品を通して、民具や伝統的な建築物の新たな可能性を見ていきましょう！



山形ビエンナーレの展示(2024)
 撮影: 三浦晴子

あゆみしる
 白鷹町歴史民俗資料館
 物 語 つむぐ 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

【企画展】

期間: 8月8日(金)~11月2日(日)まで
 観覧料: 一般 200円、中学生以下無料、団体 100円