



1月 December

1日(祝) ●元日
5日(月) ●官公庁仕事始め
11日(日) ●二十歳の集い ●消防団出初式
12日(祝) ●成人の日

2月 December

11日(祝) ●建国記念の日
23日(祝) ●天皇誕生日

学校給食で「ゆうきの出るご飯」を提供していただきました

入須川地区の田村和敏さんから、環境負荷低減・資源循環型農業を目指し作られた肥料で育てたお米を、昨年に引き続き今年も給食用に無償提供していただきました。

肥料の主な原料は、町内の学校や家庭、旅館などから出される食品残さなどで作られています。町ではこのような環境負荷低減に取り組む計画を策定し、農業への取り組みを推進しています。いただいたお米は、町内の児童生徒の給食の食材として、11月に使用させていただきました。

新治 11/17(月)メニュー



ごはん(循環型農業米使用)、
とんかつ、やさいのナムル、
ふるさと汁、豆乳ヨーグルトあえ

月夜野 11/27(木)メニュー



麦ごはん(循環型農業米使用)、
キーマカレー、牛乳、シーザーサラダ、
オレンジ

広報みなかみ 掲載レシピ 再生リスト公開中



過去に広報みなかみで掲載したレシピ動画を再生リストにまとめ、公開しています。お弁当や献立の参考にご活用ください！



←二次元コードを読み取り、過去のレシピをチェック！

納期限：2月2日(月)

- 町県民税(第4期)
- 国民健康保険税(第7期)
- 後期高齢者保険料(第7期)



お支払いは便利な
口座振替をご利用ください。



月夜野学校給食センター栄養士さんおすすめ ～郷土料理～ すいとん



材料(4人分)

1人分のエネルギー 142 kcal 塩分 0.9 g

鶏むね肉(皮なし).....50g
酒.....小さじ1(5g)
人参.....20g
大根.....50g
白菜.....60g
しいたけ.....20g
長ねぎ.....20g
油揚げ.....1枚
A 薄力粉.....100g
塩.....ひとつまみ(0.3g)
油.....小さじ1/2(2g)
だし汁.....600cc
味噌.....大さじ1弱(16g)
しょうゆ.....大さじ1/2弱(8g)



二次元コードを読み取ると、調理の様子を動画で見ることができます。

ワンポイントアドバイス

- ・スプーンを汁で濡らしてから、すいとんの生地をすくうと、生地がスプーンから離れやすいです。
- ・お好みのきのこをバターで炒めて加えると、コクのある汁物になり、給食でも好評でした。

- ①だし汁を取っておく。
- ②鶏むね肉を一口大に切り、酒をもみこむ。
- ③人参、大根はいちょう切り、白菜は1.5cm幅に切る。しいたけは薄切り、長ねぎは小口切りにする。油揚げは短冊切りにする。
- ④Aの薄力粉に塩を入れ、同量くらいの水を入れて溶く。(好みの硬さに調節する)
- ⑤鍋に油を入れ、鶏肉、大根、人参を炒める。その中にだし汁を入れ、野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ⑥白菜、しいたけ、油揚げを入れて煮る。
- ⑦沸騰したら、④をスプーンですくい、入れていく。
- ⑧すいとんが浮いてきたら、味噌、しょうゆを入れ、長ねぎを加え、火を止める。

12月1日の人口と世帯●総人口 16,602人(-38) 男 8,194人(-15) 女 8,408人(-23) 世帯数 7,907世帯(-22)
11月の出生数●男の子 1人 女の子 3人

※ () 内は前月比