



## 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

みなかみ町役場 子育て健康課

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

- だし汁を取っておく。
- 鶏むね肉を一口大に切り、酒をもみこむ。
- 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。
- A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)
- 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。
- 白菜、しいたけ、油揚げを入れて煮る。
- 沸騰したら、④をスプーンでくい、入れていく。
- 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。



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、すいとんの生地をくすうと、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。

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