

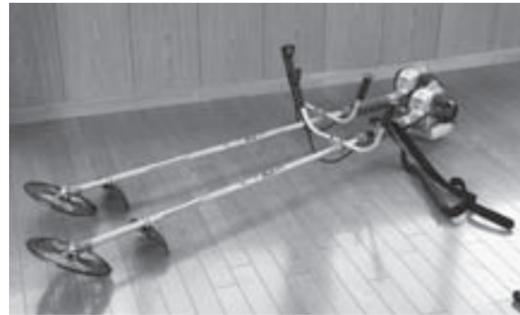


宝くじ助成金事業を受けて

茂浦自治会へ コミュニティ備品を導入しました

この度、財団法人自治総合センターのコミュニティ助成事業を活用して、茂浦自治会へ音響設備、パソコン・プリンター、刈払機を導入しました。地区のお祭りやイベントの準備・開催等に活用されます。

同事業は、宝くじの社会貢献広報事業として、地域のコミュニティ活動の活性化を目的に助成されています。



往診いたします



診療・不妊手術・狂犬病・フィラリア予防・ワクチン接種

白神どうぶつ診療所

獣医師 今井 康仁

八峰町八森字岩塚の台

予約制 TEL 090-9321-9213

留守電の場合は伝言をお願いします。折り返しご連絡いたします。

がんばろう 東北!!

Panasonic



八峰町八森字中浜 TEL77-2323・FAX77-2324

健康はっぼう 21ひろば



いただきます! 白神の自然がつくる産物を
~世代を超えて育む食文化~

シリーズ
No.2

八峰 みんなの食育プラン

○食育の推進

食育の推進は、町民一人ひとりが食育の重要性を認識し、主体的に取り組むことが基本となります。そのためには、個人の力だけでなく、周囲の支援や連携した推進体制の確立が欠かせません。八峰町では、町民、産業団体、関係機関、町が計画の実施や推進について協働することで、生涯を通じた食育への取り組みの支援と長期的な展望を持った環境づくりを進めます。

○食育の取り組み事例1



八峰町学校給食共同調理場 畠山絹子(学校栄養士)



◎ 食育の推進を目的とした第5回全国学校給食甲子園(平成22年度開催; NPO21世紀構想研究会主催)で、八峰町学校給食共同調理場の献立が、全国1,817件の応募のうち24件だけが対象となる特選に輝きました。地場産物を生かした献立で食育啓発を図ることを狙いに開かれている大会です。

同調理場は水沢、塙川、八森の3小学校と峰浜、八森の2中学校の給食を作っていますが、応募したのは「ひじきごはん・かぼちゃチーズ焼き・長芋トンプリ和え・ホッケすり身汁・メロン」の献立です。使用した食材28品のうち13品が県内産。あきたこまちとかぼちゃ、キャベツ、ホッケのすり身、ねぎ、豆腐は町内で、ニンジン、ほうれん草、トンプリなどは能代山本を含む県内から調達したものです。日頃の食材調達も、安全・安心や地元産物を意識し、キャベツやねぎ、ジャガイモといった野菜は、おらほの館の産直会、ホッケやカレイなどの魚は漁協女性部の協力を得て納入しています。食べる子どもたちにとって、郷土や地域の食材への理解が深まる良い機会になっています。

◎ 文部科学省の平成22年度学校給食表彰で畠山先生は、個人功労者として大臣表彰を受けました。献立を作成する際に気をつけていることは◆できるだけ地場産食材を使う◆主食、主菜、副菜のバランスが取れた日本型にする の2点です。ジャガイモ、ニンジンなど野菜15種の県内産使用率は、平成20年度54.2%で秋田県の目標を大きく上回っています。

H22.11.9 塙川小学校保健委員会で畠山先生の講話を聞いた子どもの感想です。
テーマ「すききらいをしないで食べよう」

6年 高杉 歩惟

私は今日の学校保健委員会に参加して、畠山先生の話で「6か月で体の細胞が変わる」ということにおどろきました。30年後に、今の結果が分かってと言っていたので、これからは、好ききらいをなくすようがんばりたいです。

