



公式
twitter



公式
facebook

10月

先月の主な出来事をご紹介します

話題ピックアップ



のしろ産業フェア2019 (10月5・6日)

白神ねぎのんです。
よろしくお願いします！

能代市総合体育館を会場に開催され、産業振興展やスイーツコレクション×パン博、屋台村などを目当てにたくさんの方が集まりました。今年は白神ねぎまつりを同時開催。特産の白神ねぎの即売に加え、千本焼きや皮むき体験などが行われました。また、ねぎ課の新マスコットキャラクターが登場し、愛らしい姿をお披露目しました。



白神ねぎをこんがり香ばしく



きみまちの里フェスタ(10月19-20日)

すっきりと晴れた秋空の下、二ツ井町総合体育館で行われました。メインイベントのきみまち二ツ井マラソンには2千人を超えるランナーが参加し、錦秋のきみまち路を駆け抜けました。今年はゲストランナーとして高橋尚子さんが登場。ランナーと気さくにハイタッチしたり、軽快なトークを繰り広げたりして、会場を明るく盛り上げてくれました。

高橋尚子さんとハイタッチ♪



川間安さん(東町)
大正8年10月10日生



加藤久雄さん(明治町)
大正8年10月23日生



百歳長寿おめでとう

お祝い状と記念品を贈呈しました

池田キクエさん(落合)
大正8年10月9日生



菊池キクさん(二ツ井町荷上場)
大正8年10月16日生





学校給食調理師
おすすめの
一品!

—南部共同調理場—

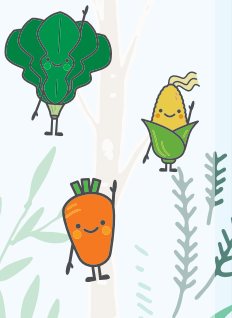
ほうれん草のしそひじき和え



1人分当たり栄養価 エネルギー 23kcal/塩分 0.3g

材料(1人分)

- ホウレンソウ…………… 15g
- モヤシ…………… 40g
- ニンジン…………… 10g
- ホールコーン…………… 5g
- 乾ひじき……………0.4g
- 濃い口醤油……………0.3g
- みりん……………0.2g
- 青じそドレッシング…… 3g



作り方

- ①乾ひじきは水で戻し、濃い口醤油とみりんできいて冷ましておく。
- ②ホウレンソウは2cm幅に切り、ニンジンは千切りにする。
- ③ホウレンソウ、モヤシ、ニンジンはゆでて冷やす。
- ④①と③とコーンを青じそドレッシングで和える。

ホウレンソウは1年中出回っていますが、本来の旬は11月～1月です。旬の野菜は、食卓にたくさん登場させたいですね。ホウレンソウはゆで過ぎると栄養が水に溶けてしまうので、さっとゆでるのがポイントです。ひじきは市販されている梅ひじきなどを使用すると、もっと手軽に作ることができます。青じそドレッシングは味をみながら調整してください。



子どもたちが学習の成果を堂々発表

市内10校の小学生が「ふるさと学習」で学んだ成果を紹介するふるさと学習交流会が10月5日、能代市文化会館で行われました。代表校として登場した向能代小と二ツ井小の児童は劇などを交えて発表し、堂々とふるさとの魅力を伝えました。



竹生小学校
閉校式
(10月13日)



学校や地域への
感謝を込めて
合唱やエールを
送る児童たち



常盤小学校
閉校式
(10月27日)



学校のこれまでの歩みに思いをはせ 竹生小学校・常盤小学校

長い歴史に幕を閉じようとする両校でそれぞれ閉校式を行いました。式典には地域の方や卒業生など、両校とも200人以上の方が出席。最後に出席者全員で校歌を斉唱しました。児童らは学校のこれまでの歩みを劇などで振り返るとともに、将来の夢や地域への感謝の気持ちを述べ、新たなスタートに向け、希望に満ち溢れていました。