

## 芸術の秋、素敵な絵を描きました！

県立美術館によるワークショップが11月2日に開催され、6年生75人が楽しい時間を過ごしました。昨年に引き続き、絵画作家のよしもとみか先生をお招きして授業をしていただきました。今回は「昆虫」をテーマに絵を描きました。子どもたちは、昆虫のきれいな模様や色を参考に、思い思いに絵を描いていました。



それぞれ個性が光る作品ができあがり、みんなで鑑賞しました。芸術の秋にふさわしい、素敵なひとときとなりました。

## 八重山農林高等学校との交流派遣

沖縄県石垣島にある八重山農林高校との交流派遣を10月18日から21日の4日間行いました！

生徒たちは、「東日本大震災と福島」をテーマとした発表や小野高校で育てたお米の販売、八重山農林高校とアイデアを出し合いながら考案した「どら焼き・結」の発売など、多くの体験・活動がありました。

小野町とは異なる環境・文化を存分に学ぶことのできる交流派遣となりました！



## 小野高通信 high school

## 収穫祭開催！

小野高校で収穫したお米を味わう「収穫祭」を10月26日に開催しました！

産業技術系列の授業を通して育てたお米を全校生徒で味わい、楽しもうと企画しました。

生徒は秋晴れのもとで美味しいお米とともに、それぞれで準備したお肉や野菜を焼きながらバーベキューを楽しみました！

来年も美味しいお米ができることを願って、1年間楽しみに待ちたいと思います！



君の夢をカタチに！！  
福島県立小野高等学校



福島県田村郡小野町大字小野新町字宿ノ後63  
TEL 0247-72-3171 FAX 0247-72-6211  
http://www.ono-h.fks.ed.jp

## おのまち認定こども園通信



**ハロウィンパレード**  
ハロウィンパレードが10月27日に行われました。  
パレードが近づくにつれて、各クラスでハロウィンにちなんだ壁面や飾りを作り、紙で作ったキャンディーを配ってくれる子どもたち。楽しみにしているのがとても伝わってきました。  
当日は朝から自分たちの好きな仮装をして登園し、いつもとは違う雰囲気ワクワクしていました。天候にも恵まれ、パレードがスタートすると観覧に来た保護者や町民の方に驚く子どももいましたが、緊張しながらも笑顔で手を振る姿が見られ、とても楽しみながら歩くことができました。  
パレードが終わり、こども園に戻ってくると、仮装した先生に「トリック・オア・トリート(お菓子をくれないといたずらしちゃうぞ)」と大きな声で合言葉を伝える子どもたち。お菓子をもらい、嬉しそうにハロウィンバケツに入れました。また保護者がお迎えに来ると目を輝かせてお菓子を自慢する姿も見られました。  
給食ではカボチャのお化けの形をしたかまぼこが出てきて盛り上がり、一日を通してとても楽しく過ごすことができました。

## おひさまカフェのお知らせ ～友だちを誘って遊びませんか～

- 開設日  
月曜日・水曜日・金曜日
- 開設時間  
午前10時から午後3時まで
- 料金  
無料
- 予約先  
おのまち認定こども園  
☎73-8321
- 12月のイベント
  - ★絵本の読み聞かせ  
12月20日(木) 午前11時から午前11時30分まで
  - ★離乳食教室  
12月22日(土) 午前10時から午前11時まで  
※離乳食の手軽な作り方についてお話をします。離乳食をこれから始める方や、始めたばかりで不安な方はぜひご参加ください。  
※各イベントは事前に予約の上、ご参加ください。

## 給食ができるまで



### 【食材の納品】



朝、野菜や肉が町内の業者さんから納入され、給食室に届ける前に異物がないかチェックします。



### 【下処理】



納品された野菜は、手作業で念入りに洗います。



### 【調理】



野菜は機械を使って切ります。



食材を釜で炒めます。一つの釜で約500人分作ることができます。



ハンバーグ・からあげ・さばの味噌煮などの主菜はほぼ手作りをしています。



ごはんは1釜で約9kg炊くことができる大きな釜で炊きます。

【完成】出来上がった給食は小学校へ配送され、中学校は当番が配膳室に取りに来ます。



## 小野町給食センターを紹介します

皆さんは、小野中学校に隣接する「小野町給食センター」をご存じですか？

小野町給食センターは、町内の小・中学校の児童・生徒の給食を調理しています。



小野町給食センターは、いつできたの？

平成23年に町内の小学校5校、中学校2校に提供する給食施設として、小野中学校に隣接して、小野町給食センターが開設されました。



給食センターでは、何人分の給食を作っているの？

開設当時は、約1,000人分の給食を作っていましたが、現在は統合などにより小野小学校、小野中学校合わせて約700食の給食を提供しています。



どのような給食を作っているの？

給食センターでは、小野町の特産物も利用しながら、子どもたちに「安全・安心」そして「おいしい・楽しい」給食作りに取り組んでいます。



### 【地場産物の活用】

町と連携し、町内産の食材を給食で提供しています。小野町の特産物である「黒にんにく」や小野町産の「牛肉」を取り入れたビーフシチュー、冬には寒い気候に適した「ちぢみほうれん草」を取り入れたおひたしやシチューなどを提供しています。

また月2回のパン献立には町産の米を加工した米粉を使用した「米粉パン」として提供しています。米粉を使った「手作り米粉蒸しパン」も人気です。



【モチモチ食感の米粉蒸しパン】



【米粉パンとビーフシチュー】



【ちぢみほうれん草のみそ汁】