

栗島 昇子 氏 令和4年度 埼玉県スポーツ賞【功労賞】を受賞



3月12日(日)、THE MARK GRAND HOTEL (さいたま市中央区)において「令和4年度埼玉県スポーツ賞授与式」が行われ、本村では栗島昇子氏(御堂)が「功労賞」の表彰を受けました。

栗島氏は令和2年度より東秩父村スポーツ協会の副会長に就き、また東秩父村スポーツ推進委員の委員長もお務めになっています。栗島氏は常に生涯スポーツの必要性を発信し、村民の健康づくりに尽力され、村スポーツの発展に大きく貢献されており、その功績が認められ今回の受賞となりました。

受賞に対し、栗島氏は「活動を支えてくださった多くの皆さまに深く感謝申し上げますとともに、これからもスポーツの推進に努めてまいります。」と受賞の喜びを話されておりました。誠にありがとうございます。

子育て支援センターだより (5月)

子育て支援センターは就学前のお子さんと保護者の方が気軽に参加できるサロンです。

1歳未満のお子さんもお大歓迎です!

期日	事業名	場所	内容
10日(水)	あそび教室	子育て支援センター	パパママ整体
17日(水)	のびのび広場		おはなし会
24日(水)			パン作り
31日(水)			動くおもちゃ

※時間は全日午前10時～11時30分です。

※子育て支援センターの利用時間は午前9時～午後4時です。

問合せ 子育て支援センター ☎82-0601

今後の新型コロナウイルス感染症の状況により、予定が変更となる場合があります。その際には電話による発育相談等の子育てに関するお悩み相談を受け付けております!

お子さんが家でできる発育を促す楽しい遊び方や、日ごろの生活内容など、子育て支援センター職員が親身になってお聴きします。お気軽にお電話ください!

♪ 東秩父村の学校給食 ♪

～ 3月7日(火)の献立 ～



今回の給食「焼きびん」は、埼玉県の郷土料理です。

残り物のご飯を水でいた小麦粉の生地と混ぜて焼くもので、地域によって「焼きびん」「飯餅」「やきもち」と呼ばれています。

農家では農作業で忙しい時季に手軽に作ることができ、朝作ってお弁当のように田んぼまで持っていける「焼きびん」が作られるようになりました。また、焼きびんには残ったご飯を粗末にしないという意味もあったようです。

作り方は、残ったご飯に水を加えてほぐし、小麦粉を加えてよくこねます。それを食べやすい大きさに丸め、少し平たくしてから油をひいたフライパンで焼きます。しょうゆや砂糖などで作ったタレを絡めてできあがりです。各家庭によりタレを工夫したり、生地にシソの葉や青葉、ネギなどを混ぜて作ります。給食ではごはん小麦粉、にんじん、あおりの、チーズを混ぜて生地を作り、しょうゆを塗ります。また、この日のメニュー「のらぼう菜のごま和え」に使用したのらぼう菜は東秩父で収穫されたものを使用しました。埼玉県の郷土料理と地元の旬の野菜の両方を味わうことが出来、子供たちもよく食べてくれました。

問合せ 教育委員会事務局 ☎82-1230