

巣立ちの春

卒業式



後輩に見送られる卒業生
(3月9日：法勝寺中学校)



式場から退場する卒業生
(3月20日：会見第二小学校)

3月、町内の小中学校で卒業式が行われ、各学校の卒業生合わせて47人（小学校133人、中学校14人）が巣立ち、新たな一步を踏み出しました。

老朽化に伴う補修と施設のバリアフリー化のため、1月から改修工事を進めていた緑水園が、3月3日に営業を再開しました。

リニューアルオープンを記念して行われた式典では、テープカット、鏡開きに続いて、内覧会などが行われ、町内外から人が来場しました。緑水園は、鳥取県西部地震被害を受けた屋根や駐車場の舗装の補修に加えて、新たにエレベーター、身体障害者用トイレが新設されたほか、ロビー、食堂などの改装も行われ、売店も明るく見やすくなりました。



玄関前でのテープカット

会見給食センターの調理員と栄養士が、3月26日と28日、「加工施設えふろん」で、学校給食に使うための味噌の仕込みを行いました。

給食に使用する味噌の仕込みが「えふろん」で行われるのは、合併後初めて。原料の米や大豆は、すべて町内で作られた物が使われました。仕込みは手間と時間がかかります

が、子ども達に町の味を届けようと思気よく作業が行われました。今回仕込んだ味噌は、165kgで、会見地区の学校給食1年間分に当たり、一夏熟成させた後、9月頃から学校給食に使われる予定です。

会見給食センターの調理員と栄養士が、3月26日と28日、「加工施設えふろん」で、学校給食に使うための味噌の仕込みを行いました。

給食に使用する味噌の仕込みが「えふろん」で行われるのは、合併後初めて。原料の米や大豆は、すべて町内で作られた物が使われました。仕込みは手間と時間がかかります

が、子ども達に町の味を届けようと思気よく作業が行われました。今回仕込んだ味噌は、165kgで、会見地区の学校給食1年間分に当たり、一夏熟成させた後、9月頃から学校



蒸した米と麹を混ぜる調理員



南部町役場を訪れた岡田さん（中央左）

岡田さんの任務は、現地で不治の病とされてきたフィラリアの感染予防と住民への啓発活動、患者へのケアなどです。岡田さんは「日本とは全く違う環境で、自分のできることを試してみたいと思いました。啓発活動など、学校での勤務経験が活かせるのではと思っています」と話されました。

平成19年3月から、独立行政法人国際協力機構「JICA」の青年海外協力隊員として、バングラディッシュに赴く南部町出身の岡田長興さんが、3月19日、南部町役場を表敬訪問されました。

協力隊員表敬訪問 青年海外協力隊

会見給食センター味噌づくり

交流と憩いの場に 緑水園リニューアルオープン

手作り味噌を子ども達に 会見給食センター味噌づくり