



栄養士によるレシピの開発。使う調味料を分量し、「もろチキ」の甘酢ソースを製作中。



試作品の「もろチキ」と試食中の様子。麻原酒造の坂元常務にも参加いただきました。



「ささなみ甘酒」は、砂糖を一切使用せずに、米と米麹から優しい甘さを引き出した素材本来のもの。

はじめました 学校給食の 新メニュー 「もろチキ」 「健幸豚汁」



町内の酒蔵である麻原酒造株式会社様から、ノンアルコールの甘酒「ささなみ甘酒（プレーン）」をご提供いただき、学校給食の献立に使用しました。11月17日には「もろチキ」、11月19日には「健幸豚汁」として提供。「普段、大人が嗜んでいるお酒だけでも、子どもの皆さんにもノンアルコールの甘酒を取り入れた学校給食を提供できないだろうか」という想いから実現した献立となります。

「もろチキ」は、子どもたちが大好きな鶏肉の唐揚げをアレンジした料理で、甘酒を鶏肉の下味や、仕上げの甘酢ソースに使用しました。「健幸豚汁」は、具だくさんで栄養満点であることや、甘酒だけでなく地元で作られた様々な食材を使っていることから「健幸づくりのまち もろやま」にかけて「健幸豚汁」という名前になりました。給食を食べた児童・生徒たちからは「めっちゃくちゃおいしい」「また献立のメニューにしてほしい」などの声を聞くことができました。

町では、地元の食材を学校給食に使用することで「ふるさとである毛呂山町への郷土愛を深める」取組を進めています。これからも、可能な限り地産地消を意識しながら、安心・安全でおいしい学校給食を児童・生徒の皆さんに提供できるよう引き続き努めます。



もろチキ

健幸豚汁





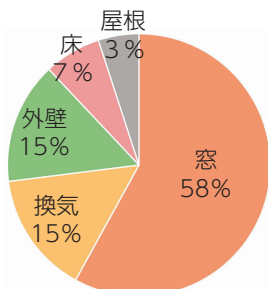
冬の省エネ対策をしよう！

冬は電気やガスなどのエネルギー消費の多い季節です。エアコンや給湯などでエネルギーの使用が増えます。節電・省エネのため、できることから取り組みましょう。

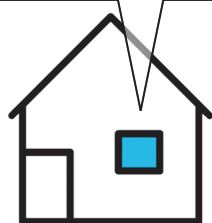
窓

暖めた空気の約6割が窓から出ていくと言われていいます。断熱シートや保温性のあるカーテンを窓に設置しましょう。

冬の家の熱が外に出ていく割合



家の外 で省エネ



自動車

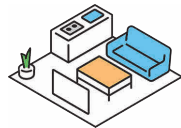
自動車を運転する場合にはエコドライブを心がけましょう。ふんわりとアクセルを踏み、減速時は早めにアクセルを離し、無駄なアイドリングはやめましょう。



車内の暖房を使用する際、除湿時以外は「A/C」をオフにしましょう。

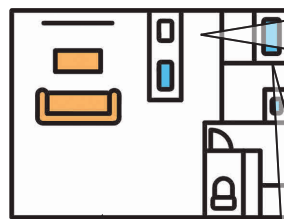
リビング

テレビは省エネモードを活用、リビングや寝室の輝度を下げましょう。不要な照明は消しましょう。



冷蔵庫

冷蔵庫の冷やしすぎを避け（強→中）、扉を開ける時間を減らし食品を詰め込みすぎないように注意しましょう。



家の中 で省エネ

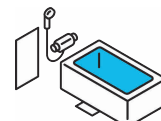
エアコン

重ね着をするなど無理のない範囲で20℃を目安に室内温度を調整しましょう。サーキュレーターなどで暖かい空気を循環させると効果的です。



お風呂

入浴の間隔を空けずに入りましょう。シャワーの時間を短くしたり、こまめに止めることも効果的です。



山並み連携ゼロカーボンシティ協議会

令和7年度環境ポスターコンクールが行われました。

山並み連携ゼロカーボンシティ協議会の取組の一環として、今年度も構成町村の小学校の児童を対象に、地球温暖化や身近に感じている環境問題をテーマに環境ポスター作品を募集しました。今年度は53点もの作品が寄せられ、これらの応募作品の中から、毛呂山町では右の作品が優秀な作品として選ばれました。今年度も大変多くのご応募をいただき、ありがとうございました。

応募いただいた毛呂山町の児童の作品は役場1階ロビーで1月5日（月）から1月16日（金）まで展示します。ぜひご覧ください。

毛呂山町の受賞作品



◀町長賞
毛呂山小6年
堀江 美宇 さん



◀入賞
川角小5年
栗田 千尋 さん



▲入賞
泉野小6年
松本 結衣 さん