



山形県交通安全シンボルマーク

青いシグナル

雪道は、危険がいっぱい！

交通安全「互いに守る 思いやり」県民運動

- カーブの手前**
○カーブ手前は減速し、急ハンドル・急ブレーキはしない。
- 橋の上**
○吹きさらしの風で路面が凍結しやすい場所です。スリップに気をつけよう。
- 下り坂**
○知らず知らずのうちにスピードが出ています。スピードダウンと十分な車間距離をとろう。
- トンネルの出入口**
○風が強く、突然雪が降ってくることも。トンネル内は凍結しやすいので注意しよう。
- 日陰の路面**
○日陰になっている所は、気温が低く路面が凍結しやすいので要注意。
- 歩行者は**
○目立つ明るい色の衣服と夜光反射材を着用し、ドライバーに自分の存在を知らせよう。

注意! 県内では交通死亡事故が多発しております。「ハイビームの積極的な活用」・「天候・路面状況に合わせた速度」・「外出時の夜光反射材着用」を一人ひとり徹底しましょう。

▼問い合わせ／舟形町住民税務課生活安全係（交通安全担当） ☎(32) 0155

～日本一のおいしい給食食育推進事業～

舟形まんぷく物語 第8話

12月13日、舟形小・中学校で、舟形町の伝承野菜「西又かぶ」生産者の堀内ファームの大山邦博さんより西又かぶについての貴重な講話をいただきました。その後、西又かぶを使った給食が提供されました。

12月13日(火)の給食



▼問い合わせ／舟形町教育課学事係 ☎(32) 2379

Instagramはじめました!! →



▼問い合わせ／食育・地産地消推進委員会事務局

☎(32) 0947

しょうかん 小寒
1月6日～19日
寒さが厳しくなる時期で、小寒の初日を「寒の入り」といい、厳しい季節となります。

1月7日は七草がゆを食べて無病息災を願う風習があります。また、正月で疲れた胃腸を休める効果もあります。今回は春の七草の「ゲン担ぎ」について紹介します。

～春の七草の「ゲン担ぎ」～

- せり・・・競り勝つ
- なずな・・・なでて汚れを払う
- ごぎょう・・・仏の体
- はこべら・・・繁栄がはびこる
- ほとけのざ・・・仏の安座
- すずな・・・神様を呼ぶ鈴
- すずしろ・・・汚れのない純白さ



二十日節気 舟形の暮らし Vol.8

タバコは町内で買います。○10月のタバコ税は 2,008,829円

○1月の舟形若あゆ温泉の休館日は、16日(月)・17日(火)・18日(水)

人口と世帯

11/30 (現在)	男：2,392人 (-5)
	女：2,501人 (-1)
	計：4,893人 (-6)
	世帯：1,843世帯 (-1)

()は前月比

選挙人名簿登録者数 (12/1 現在)

男性	2,091人
女性	2,210人
計	4,301人

二十歳の祝賀式を迎えました!



成沢美希さん(堀内)

- ◆現在の職業は? 料理人
- ◆自分を一言で言う? マイペース
- ◆夢は? いろんな国に行つてスイーツを学びたい
- ◆趣味は? 絵画、映画やアニメ鑑賞
- ◆舟形町の良いところは? 自然が豊かで心地よい
- ◆10年後の舟形町は? 今よりもあつたかい町
- ◆尊敬する人 家族
- ◆祝賀式を終えて一言 立派な大人になれるようこれからがんばります!

vol. 67 ふながた

ぽっぽ舎通信 2023 1月

『ぽっぽ舎通信』は舟形駅にある「観光物産センターめぐみ」からイベント情報等を毎月発信するコーナーです。《予定は、営業自粛の状況等により変更になる場合があります。》

- 舟形若あゆ温泉よりお知らせ**
- ① 1月1日(日)午前8時30分～ 先着200名 元旦粗品プレゼント!
 - ② 1月11日(水)午前8時30分～ 鏡開き・おしろこふるまい

1月予定表

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

- ☞ 舟形駅に手作りパン屋さんがある日 [火曜日] 午後0時30分～0時45分
- ☞ 舟形駅のソフトクリームお休みの日

●問い合わせ：舟形駅（舟形町観光物産センターめぐみ） ☎(32) 3302（営業時間 午前8時30分～午後5時）

- 観光物産センターめぐみよりお知らせ**
- ☆舟形駅カフェ 限定新スイーツメニュー☆
縄文の女神×舟形町産ラズベリーの贅沢なスイーツシリーズです!
『めぐみパフェ』 ¥550
『めぐみタピオカシェイク』 ¥550
 - ☆たこ焼き・たこせん販売☆
1月15日(日) 午前11時30分～
たこ焼き(ソースマヨ) [1皿8個入] ¥450
たこ焼き(明太チーズ・ねぎポン酢) [1皿8個入] 各¥550
たこせん [1個] ¥300
本場の大阪出身スタッフによるオリジナルレシピのたこ焼きです! 冬季限定で「明太チーズ」と「ねぎポン酢」のトッピングもデビュー! 本場の大阪ソウルフード「たこせん」も仲間入りしました★ 前日午前中まで店頭・お電話・インスタDMにて予約受付中!