



泉中学校

愛～仲間との輪を広げ、まとまりのある泉中

本校では、生徒会を中心に地域との連携を積極的に図っています。また、全校道徳では人権について学び、全校人権宣言を作りました。

生徒会活動



「掃除で愛をあふれさせよう」をキーワードに、美化委員と共に年間を通じて美化活動を行いました。掃除の計画会をしっかりと行うこと、時間いっぱい取り組むことの徹底を行いました。

また、町民運動会や公民館まつりのスタッフとして多く生徒が参加し、地域行事の運営に積極的に携わりました。

全校道徳「学級人権宣言」

全校人権宣言

～さらに深める愛～

- ・ 全員にこだわる
- ・ 自分ごととしてとらえる

道徳の授業で人権について学び、日常生活でも他者の気持ちを受け止めることが大切で、友達の話を受け止めて聞けるようにしたいと考えるようになりました。日頃の委員会活動について「全員」「偏見」「他者の思い」などを視点に振り返り、日常生活の中で他者を尊重する学級人権宣言を全学級で作りました。

我が校のキラリ先生



小池 智明 先生

泉中学校に来て5年。専門教科は美術ですが、体を動かすことが好きです。

生徒指導として、給食の時間に生徒のよさを全校に紹介しています。泉中学校を中心に、土岐市が笑顔でいっぱいになることを願っています。



給食センター掲示板

給食センター(☎54 6195)

学校給食のレシピを作ってみませんか？

学校給食から、子どもたちに人気のメニューを紹介します。

豚肉とじゃがいもの日吉みそあえ

駄知小学校6年生への献立募集で「ベストマイスター賞」を受賞した料理です。

<作り方>

- ①生姜はすりおろして、うすくちしょうゆと酒で肉に下味を付けておく。
- ②じゃがいもは角切りにし、水で洗い、ペーパーで水分をふき取っておく。
- ③①の肉にでん粉を付けて、油で揚げる。じゃがいもは素揚げする。
- ④鍋にAを加えて煮立て、みそと中双糖を煮溶かす。
- ⑤④に③の肉とじゃがいもを加え、混ぜ合わせて仕上げる。



家庭でできる
給食メニューのレシピ

<材料>4人分

豚肉角切り	120g
生姜	少々
うすくちしょうゆ	2g
酒	2g
でん粉	適宜
油	適宜
じゃがいも	120g
日吉みそ	10g
中双糖	10g
本みりん	4g
酒	12g

* 給食でも地元のみそとして使っている「日吉みそ」は、土岐津町の 大竹醤油さんで作っています。給食では、みそ汁に使うことが多いですが、駄知小学校の子がおいしいメニューを考えてくれました。

給食センター掲示板は今回で終了します。