



濃南小学校

笑顔と自信のみなぎる学校

濃南小学校は「仁 やさしく」「智 かしこく」「勇 たくましく」を教育目標に、開校5年目を迎えました。夏には蛍、秋には紅葉、自然あふれる環境の中で、小規模校の特色を活かした取り組みを行っています。

その1つが外国語教育です。本校では1年生から外国語活動を始めています。一人一人がALTと英語で会話したり、iPadを使って互いのよさを学びあったりして、多くの児童が「英語を学ぶことが楽しい」と感じています。

令和2年度から濃南小中学校は、小中一貫校としてスタートします。地域・家庭・学校が一層連携し、子どもたちの笑顔のために進んでいきます。

我が校のキラリ先生



中村和子 先生

5年前に濃南小学校が開校した時から、お勤めいただいています。合唱指導では、ポイントを絞って、児童に分かりやすく話をしてくださいませます。おかげで、自信をもって歌うことができる児童が増えました。



低学年では、身近な英語に慣れ親しむ活動を行っています。また、全校放送で英語の歌を聞きながら、給食時間を過ごしています。



6年生は、iPadを使って会話の様子を録画し、自分たちが話したことを見直すことで、さらに会話を広げることにつなげています。



中学校英語科教員がALTのように担任の先生の補助をします。来年度からの教科化に向けた、専門的な指導も行います。



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。

【野菜のゆず香あえ】

冬が旬のゆずを使った料理を作ってみませんか？

<作り方>

- ①こまつなと白菜は洗って、2~3cmの長さに切る。人参は千切りにする。
- ②ゆずは、洗って一部分の皮をむき、細かく刻む。
(白い部分は苦いので入れない) ゆずの果汁もしぼっておく。
- ③鍋で①の野菜をそれぞれ茹でて、水にさらし、水気を絞っておく。
- ④鍋にAの調味料、ゆずの皮と果汁を加えて、さっと煮立てる。
- ⑤③の野菜と④の調味液、かつお節を和える。

*ゆずや酸っぱい料理は苦手な人も多いと思いますが、かつお節を加えることで食べやすくなります。12月は冬至があります。ゆず湯もいいですが、ゆずを食べることで、ビタミンCを補給し、かぜに負けたくないようになりたいですね。



**家庭でできる
給食メニューのレシピ**

<材料> 4人分

- こまつな…………… 80g
- 白菜…………… 100g
- 人参…………… 20g
- ゆず…………… 少々
- A 上白糖…………… 4g
- こいくちしょうゆ…………… 7g
- 花かつお…………… 適宜