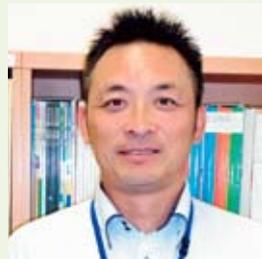




土岐市教育委員会 「イングリッシュ・キャンプ」開催

市教育委員会 教育研究所では、夏の講座の一つとして、昨年度より小学校5・6年生を対象に「イングリッシュ・キャンプ」を開催し、今年度で2回目を迎えました。昨年度に続き、参加2回目の児童も多く、それぞれのグループの旗を制作したり、いっしょにお昼ご飯を食べたりなど、英語でのコミュニケーションを楽しんでいました。中でも、児童たちが英語で進む方向を指示して、目隠しをした外国人講師を動かし、三角コーンを正確にキックするゲームでは、各チームが英語を使ってチーム力を発揮した楽しいゲームとなりました。「Go straight」や「Turn right・left」など、チームメンバーが声を合わせている姿は、朝、初めて顔を合わせた仲間とは思えないほどぴったりと息が合っていました。



西尾 新 指導主事

今年度より教育研究所にお世話になっております。主に幼稚園、小学校、中学校の授業に対する指導や教職員の研修などを担当しています。力不足ではありますが、土岐市子どもたちの明るい未来につながるお手伝いを少しでもしていきたいと思っています。



「英語で話すのは難しいと思っていたけれど、慣れてきたらとても楽しく話せるようになった」や「ALTの先生たちがとても楽しくて、来年もう一度イングリッシュ・キャンプに来たい!」など、始めはなかなか積極的になれなかった児童も、終わる頃にはみんな笑顔で集合写真を撮っていた姿がとても印象的でした。



給食センター掲示板

給食センター (☎54 6195)

魚を上手に食べよう

秋から冬にかけて、多くの魚が旬を迎えます。10月の学校給食では、子どもたちに美味しい魚を食べて、魚を好きになってもらおう!と、魚料理の日に給食の放送などで「魚の上手な食べ方」を紹介していきます。

10月の魚料理予定献立

- 2日(水) サワラの西京焼き
- 4日(金) カツオの煮付け
- 7日(月) サケの幽庵焼き
- 9日(水) サンマの塩焼き
- 15日(火) サバの塩焼き
- 18日(金) イワシの南蛮漬け
- 23日(水) ししゃものお好み揚げ

*29日(火) ほっけの塩焼き(幼~小3)
あまごの塩焼き(小4~中3)

29日は、小学3年生までは、切り身の魚を食べ、小学4年生以上の子どもたちは「あまごの塩焼き」で、魚の上手な食べ方に挑戦します!



あまごの塩焼き



当日のあまごは中津川市の神坂養魚場で養殖されています。

給食時間に栄養教諭が小学4年生の教室を訪問し、魚の骨をとってきれいに食べる手順を紹介します。



魚の食べ方については、大人でも食べ方に自信が無い...という人が多いのではないのでしょうか?

ぜひご家庭でも魚の食べ方について話題にしてみてください。