



🕒
駄知小学校

「故郷への愛着心を育てる活動」

駄知小学校では、ここ数年、子ども達に故郷への愛着心を育てたいと願って活動しています。そのために、平成29年度には、駄知町の史跡や歴史などを題材にした「駄知ふるさとかるた」を児童・保護者・地域の方々と一緒に製作しました。



平成30年度には、子ども達が「駄知ふるさとかるた」に親しむためにかかるた大会やかるた検定を始めました。また、保護者の方々の関心を深めるために、11月に家庭教育委員会と地域の方と協力して「駄知ふるさとウォーキング」を企画・運営し、「駄知ふるさとかるた」の題材になった史跡を親子で楽しんで巡ることができました。

我が校のキラリ先生



小島優美香 先生

本校3年目。心温かい駄知の町が大好きになりました。駄知小学校の子どもたちは、素直で自分の思いにとってもまっすぐです。そんな子どもたちと一緒に「笑顔で元気な」学校にできるように頑張っています。

かるた大会の様子



各クラスのグループを一つのチームとして、団体戦でかるた大会を行いました。かるたを通して子ども達は、郷土のことを再認識すると共に愛着を持つようになってきました。

ふるさとウォーキングの様子



PTA家庭教育委員会と地域の歴史部会の方々で企画運営をし、「駄知ふるさとかるた」の題材となった史跡を見て回りました。親子で楽しむことができました。



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?

夏休みに
親子で作ろう!

学校給食から、子どもたちに人気のメニュー「カレーライス」を紹介します。学校給食では、カレーの「ルー」を手作りしています。ぜひ、手作りルーのカレーライス作りに親子で挑戦してみてください。



【カレーライス】

<材料>4人分

豚肉……………	80g	ローリエ……………	1枚
じゃがいも……………	160g	ナツメグ……………	少々
人参……………	60g	クローブ……………	少々
玉ねぎ……………	200g	クミン……………	少々
にんにく……………	1かけ	コンソメの素……………	4g
生姜……………	1かけ	チャツネ……………	5g
油……………	適宜	リンゴピューレ……………	20g
塩コショウ……………	適宜	ウスターソース……………	15g
バター……………	15g	トマトケチャップ……………	35g
ルー { 小麦粉……………	15g	濃口醤油……………	15g
ルー { カレー粉……………	2g	牛乳……………	60g
ルー { 水……………	250cc	グリーンピース……………	15g
		とけるチーズ……………	15g

<作り方>

- ①にんにく・生姜はみじん切りにし、野菜は食べやすい大きさに切っておく。
- ②ルーを作る。鍋またはフライパンを弱火にかけ、バターを溶かし、小麦粉を振り入れ、焦がさないようによく炒める。とろ一つとしてきたら、カレー粉を振り入れ混ぜて仕上げる。
- ③鍋に油をひき、にんにく、生姜を香らせ、豚肉、野菜を順番に入れ、塩コショウを入れて炒める。
- ④③にコンソメの素・ナツメグ・クローブ・クミン・ローリエの葉を半分折って入れ、水を入れて煮込む。
- ⑤野菜が柔らかくなったなら、残りの調味料、牛乳、チーズ、グリーンピース、②のルーを加え、混ぜながら煮たら完成。

【ルー作りのコツ】

弱火でバターを溶かし、小麦粉を振り入れて混ぜ、そのまま弱火で炒めます。一旦固まってきましたが、気長に炒め続けます。炒めていると、とろ一つとした状態に変化してきます。(火加減にもよりますが、10~20分程度)そこへカレー粉を振り入れ、混ぜたら出来上がりです。