



## 土岐津小学校 よく学び やりぬく子

本校は、平成29～31年度に市から研究推進校の指定を受け、「主体的にコミュニケーションを図ることができる児童の育成」を目指して外国語活動の研究をしています。先日の中間報告会では、授業を参観した先生から「子どもたちが自信を持って英語を話している」などの良い感想を多くいただきました。

### 我が校のキラリ先生



大野篤司先生

同校に赴任して2年目。趣味はスキーです。専門教科は英語で、同校の研究推進委員長として外国語活動の研究を進めています。授業や学校生活を通して児童に外国語の楽しさを伝えたいです。



#### <仲間との交流で英語力UP>

ゲームやクイズ、インタビューなどの活動を通して、ペアやグループ、学級の仲間と英語を使って、積極的に交流する姿勢が身に付いています。



#### <教員の指導力UP>

教員の指導力向上のため、夏休みなどの時間を利用して、研修を行っています。研究授業の前には、教員が子ども役になって模擬授業を行い、指導力を高めています。



## 給食センター掲示板

給食センター(☎546195)

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。

### 【鶏肉とジャガイモのオーロラあえ】

春はジャガイモが旬です。肉じゃがもおいしいですが、たまにはこんな料理もいかがですか？



#### <作り方>

- ①鶏肉は一口大に切ってAで下味を付け、片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ②ジャガイモは角切りにして水で洗い、水気をペーパーで拭き取ってから油で素揚げする。
- ③Bを鍋に入れて煮立てタレを作る。
- ④①と②を③に入れてあえる。

#### 家庭でできる 給食メニューのレシピ

##### <材料> 4人分

鶏もも肉	120 g
ショウガ	少々
A 薄口しょうゆ	2.5 g
清酒	2.5 g
片栗粉	適宜
揚げ油	適宜
ジャガイモ	120 g
B トマトケチャップ	20 g
ミックスみそ	8 g
中ざら糖	10 g
本みりん	5 g
清酒	8 g