



土岐津中学校

ふるさとと共に生きる土岐津中生

我が校のキラリ先生

本校では、総合的な学習の時間で、作陶体験や土岐津の森での樹林整備活動、地域で働く方に学ぶ職業講話、職場体験学習などを行い、ふるさとの伝統に触れ社会で生きて働く力を身に付ける取り組みを行っています。

また、土岐津公民館行事に多くの生徒がボランティアとして参加しています。その数は年々増加し、今年度は全校生徒229人に対し参加延べ人数が400人を超えました。そんな中、企画・運営を生徒が行う「ユースプロジェクト」が立ち上がりました。生徒会メンバーを中心に、地域の方と何度も話し合いを重ね、「ハロウィンパーティー」という形で10月28日(日)に実施。皆さんの協力もあり大成功でした。「参加」から「参画」へ、生徒の主体性が地域でも広がり始めています。



今西賀寿真 先生

新規採用で同校に赴任して2年目です。専門教科は数学で、バスケットボール部の顧問。学生時代はラクロスをやっていて、審判の資格も持っています。モットーは「何事にも積極的にチャレンジ」です。

織部の心に触れる
釉薬付け体験



お楽しみワクワク塾の
ボランティア



ユースプロジェクト
ハロウィンパーティー



給食センター掲示板

給食センター(☎546195)

魚を上手に食べよう!



秋から冬にかけては、おいしい魚が出回ります。10月の給食では、子どもたちの魚への苦手意識を少しでも減らすため、普段より魚料理の回数を増やし、給食の放送などで「魚の上手な食べ方」を紹介しました。

土岐津小学校4年生が、魚の納入業者の方に「一匹魚の上手な食べ方」を習いました。みんなきれいに骨を取って食べることで嬉しそうでした。

給食献立

- ▷麦ごはん
- ▷野菜の磯香あえ
- ▷あまごの塩焼き
(小学3年生以下はほっけの塩焼き)
- ▷牛乳 ▷りんご ▷豚汁



10月26日(金)の給食で、小学4年生以上の児童・生徒は「あまごの塩焼き」で、上手な魚の食べ方にチャレンジしました。



なるほど! そうやって骨を取り除くのか。上手だな～。



私もきれいに魚の身と骨を分けることができたよ!

魚の食べ方に自信のない方は意外と多いのでは! ぜひ、家族みんなで魚の食べ方について話してみませんか。