駄知中学校　「岐阜県一の中学校」を目指して

本校生徒会では、学校の伝統として取り組んでいる「学習」「合唱」「あいさつ」「清掃」を柱に「岐阜県一の中学校」を目指しています。

学　習

各クラスで学習目標をつくり、話し合いを活発にして、「全員参加」の楽しい授業をしています。

合　唱

発声にこだわり、全員が姿勢、口形、表情を意識して練習しています。12月のコーラスフェスタで発表します。

あいさつ

心掛けは「お互いに声を掛け合える気持ちの良いあいさつ」。毎月1回、地域で朝のあいさつ運動も行っています。

清　掃

「無言清掃」をスローガンに、時間いっぱい、黙々と取り組みます。自分の心も磨いています。

こうした日常生活の取り組みにより、体育大会などの行事でも成果を上げることができています。今後、さらに充実した活動を進め学校の良さを伸ばしていきます。

我が校のキラリ先生

松葉　円 先生

同校に赴任して2年目。明るく素直な子どもたちと毎日楽しく生活しています。元気と明るさと熱苦しさが自分の売りです。趣味はラーメン屋巡りです。おいしい店を見つけては足しげく通い、時には、はしごもしています。

給食センター掲示板

給食センター(☎54 6195)

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。

【イワシの南蛮漬け】

脂が乗った秋の魚は南蛮漬けにピッタリ。イワシ以外ではアジやサンマでもおいしく作れます。

塩焼きもよいですが、いろんな料理で味わいたいですね。

家庭でできる給食メニューのレシピ

材料　4人分

	イワシの開き	4枚
A	ショウガ(すりおろす)	2g
A	濃い口しょうゆ	2g
A	清酒	4g
	片栗粉	20g
	揚げ油	適宜
B	三温糖	12g
B	穀物酢	8g
B	濃い口しょうゆ	8g
B	清酒	8g
	ごま油	少々
	水耕ねぎ	12g

作り方

①Aを合わせて、イワシに下味をつける。
②❶に片栗粉をつけて、油で揚げる。
③南蛮だれを作る。
Bを鍋に入れて煮立て、仕上げにねぎを入れ、ごま油で香り付けする。
④❷の揚げたイワシに❸のたれを掛ける。