



濃南中学校 一人一人の笑顔が輝く学校づくり

本校は、「仁(やさしく) 智(かしこく) 勇(たくましく)」を教育目標に、一人一人の笑顔が輝く学校づくりを目指しています。全校生徒45人、小規模校であるからこそできる教育の一環として、濃南小との連携教育の推進や地域との連携を大切にしている教育活動を行っています。

濃南小との連携教育の推進

生徒による読み聞かせ・小中合唱交流・小中団結運動会

濃南小との連携教育として、兼務教員による授業、生徒による読み聞かせや合唱交流などの活動、合同の運動会を行っています。この連携教育によって学力の向上と、地域社会の一員としてたくましく生きる生徒の育成を目指します。



地域講師による総合的な学習 (中馬の時間)

1年生は馬子唄踊り、2年生は打囃子^{うちばやし}、3年生は陶芸をテーマに、地域の皆さんを講師に招いて伝統文化や生き方を学んでいます。



我が校のキラリ先生



橋本壮平 先生

同校に赴任して4年目。専門は社会科です。私は仲間に恵まれた人生を歩んできました。たわいない会話、共に過ごした時間、多くの出会いが大切な思い出です。自分を高めてくれたのも仲間でした。教師となった私は、生徒に人とつながる力、幸せを自分で切り拓く力を育てていきたいです。



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。

【夏野菜カレーライス】

夏野菜は、体の疲れを取るビタミンやミネラルが多く含まれ、夏バテの予防をしてくれます。また、水分を多く含み暑さでほてった体を冷やしてくれます。そんな夏野菜をたっぷり使った給食のカレーを、ぜひ親子で作ってみませんか。



家庭でできる給食メニューのレシピ

作り方

- ①野菜を一口サイズに切る。ショウガ、ニンニクはみじん切りにする。
- ②(A)でカレールーを作る。小さめの鍋を弱火に掛けてバターを溶かし小麦粉を入れ、木べらで焦がさないようによく炒める。とろーっとしてきたら、カレー粉、クミン、クローブを入れ、混ぜてルーを仕上げる。
- ③大きめの鍋に油をひき、ショウガ、ニンニクを香らせ、豚肉、塩こしょう、臭み消しのナツメグを入れて炒める。肉に火が通ったら野菜を入れて炒める。
- ④③に水、コンソメを入れて野菜が柔らかくなるまで煮たら、残りの調味料と牛乳を入れる。
- ⑤一度火を止めてカレールーを少しずつ入れてしっかり溶かし、とろみを付ける。
- ⑥再び火に掛けてチーズを入れて溶かし、ひと煮立ちしたら完成。

材料 4人分

じゃがいも	100g	ニンニク	2g
にんじん	40g	豚肉	80g
玉ねぎ	120g	塩こしょう	少々
なす★	80g	ナツメグ	少々
ズッキーニ★	30g	水	240g
かぼちゃ★	60g	コンソメの素	4g
バター	16g	ケチャップ	30g
小麦粉	16g	りんごピューレ	20g
A カレー粉	2g	ウスターソース	15g
クミン	少々	しょうゆ	10g
クローブ	少々	牛乳	60g
油	小さじ1	とけるチーズ	15g
ショウガ	2g		

- ▶夏野菜は何を入れてもOK! お好みの具材にしてください。
- ▶カレールーは、バターに小麦粉を入れて炒めていると一度固まります。そのまま弱火にして、焦がさないように根気よく混ぜ続け、とろーとした滑らかな状態になったら完成です。