






肥田小学校

～クオリティーUPで
『よく学び たくましく 心豊かな子』
の実現を目指します～

本校では、日々の取り組みの積み重ねを大切にして、いろいろな活動に取り組んでいます。

よく学び	たくましく	心豊かな子
つけます 確かな学力を ▶「わかった」「できた」のある授業 ▶学習習慣の確立 ▶小集団による学習 	つけます 社会を生き抜く5つの力 ▶ルールを守る力 ▶折り合いをつける力 ▶恨まない力 ▶相手を尊重する力 ▶聴く力 ▶伝える力 	育みます 互いの違いを理解する心 ▶ほかほか言葉・行動 ▶学級におけるルールとリレーション 
磨きをかけます 3つの誇り ▶豊かな読書 ▶歯きらり ▶もくピカ掃除		

P (家庭) ・ T (学校) ・ C (地域) が A (一つになって)
 Parent Teacher Community Association

わが校のキラリ先生



田口俊介 先生

肥田小に来て2年目。素直で純粋な肥田っ子が大好きです。そんな肥田っ子からは、タレントの星野源に似ていると言われます。車中泊で旅するのが趣味。1週間かけて西日本を1周しました。まだ行ったことのないところへ行ってみたいです。



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。

【ささみのレモン漬け】

酸っぱい料理が苦手な子でも食べやすいのでおすすめです。



家庭でできる
給食メニューのレシピ

<材料> 4人分

- 鶏ささみ… 4本
- 清酒………… 8g
- 食塩………… 適宜
- こしょう… 適宜
- 片栗粉…… 30g
- 揚げ油…… 適宜

- A**
- 上白糖………… 12g
 - うす口しょうゆ… 8g
 - レモン果汁…… 8g
 - 水…………… 25g

<作り方>

- ①鶏ささみに酒を振り掛け、塩こしょうで下味をつける。
- ②①に片栗粉を付けて、油で揚げる。
- ③鍋にAを入れて煮立て、タレを作る。
- ④②の揚げたささみに③のタレを掛けて、からめる。