



泉西小学校

「美しい心」をもつ子の育成

泉西小学校では、学校教育目標「かしこく 美しく たくましく」のもと、校訓「美しい心」を育めるよう、さまざまな教育活動を行なっています。

教育活動を通して、子どもたちが自立を目指し、自分の思いや考えを表現できることを願っています。これは一方的なものではなく、仲間や教師、保護者、地域の人などと双方向に関わることによって、子どもたちが学び喜びや社会性を身に付けるようにしたいと考えています。(写真は一部昨年度のもの)

4月 西っ子オリエンテーリング



子どもは縦割りグループで、校内や校区を探検します。チェックポイントにて、仲間づくりとともに、地域を知ることができます。最後に楽しいお弁当の時間が待っています。

12月 ミュージカル



本校の文化ともいえるミュージカルです。先輩方が築き上げてきた伝統を受け継ぎ、仲間と共に努力し、励まし合い、創り上げる喜びを味わいます。

1月 西っ子まつり



縦割りグループの6年生が中心となり、2カ月以上の時間を掛けて出し物を準備します。家庭や児童館、PTAにも呼び掛け、手作りゲームで楽しい時間を生み出します。



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。



【きな粉揚げパン】

作り方はパンを揚げて、きな粉をまぶすだけで簡単です！給食ならではの人気メニューを、夏休みには、ぜひ家庭でも親子で作ってみませんか？

〈材料〉 4人分

コッペパン…………… 4個
(ロールパンまたは長いパン)
揚げ油…………… 適宜

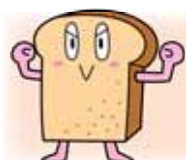
A { きな粉…………… 20g
グラニュー糖…………… 12g
食塩…………… 少々

〈作り方〉

- ① Aを混ぜておく。
- ② コッペパンを約170℃の油でこんがり揚げます。
- ③ 揚げたコッペパンが熱いうちに、①をまぶす。

●ひとくちメモ●

低温で長時間揚げると、パンが油を吸って、べたつきやすくなるので要注意！



給食のパンと市販されているパンの違いは？

主食として、おかずと一緒に食べることで、美味しく食べられるように、市販されているパンに比べて、バターや砂糖などの配合が少なくなっています。