



土岐津中学校

地域に学び、地域に貢献し、地域と共に育つ土岐津中

本校では、地域の特徴を生かした学校教育活動の中で、地域に学び、地域に貢献し、地域に育ててもらおうという心を育てています。総合的な学習の時間には、作陶体験や樹林整備活動、地域で働く方に学ぶ職業講話、職場体験学習などを行っています。また、地元の各行事においても多くの生徒がボランティアとして活動しています。特に今年度は、「参加型」から生徒も運営に携わる「参加型」へ一歩踏み出しました。ここでは、各学年の総合的な学習の時間(リサーチタイム)の様子を紹介します。

郷土の人や織部の心に触れる(1年生)

土岐津町出身の陶芸家の方から抹茶茶碗づくりを通して市の伝統産業でもある陶磁器「黄瀬戸、織部など」について教えていただきました。

また、素焼き後の釉薬付けも体験することができました。さらに、焼き上がった抹茶茶碗を「あかりの夕べ」に出品し、多くの地域の方に見ていただきました。

抹茶茶碗を作るのは初めて。うまくできるかな



社会から学び、社会に貢献するために(2年生)

社会から学ぶというテーマのもと、「マナー講座」を開催しました。細かな気遣いや接遇、マナーの必要性などを学びました。職場体験学習に向けての心構えをつくる良い時間になりました。



第一印象が決まってしまうことがあるので、笑顔や言葉遣いに気をつけよう。明るく相手の目を見ることで、第一印象が良くなったり真剣さが伝わったりするんだね。

地域に感謝の意を表すために(3年生)

これまで、地域の方々から学んだことを生かすとともに、自分たちから地域に出て、できることはないかと考え、通学路や公園などのクリーン活動を行うことで、地域に感謝の意を表そうと考えています。



給食センター掲示板

給食センター(☎546195)

1月24日~30日は全国学校給食週間です

学校給食の意義や役割について理解と関心を高める週間です。

学校給食で地場産物を使おう!

第3次食育推進基本計画では、学校給食で地場産物を使う割合を30%以上にするという目標を掲げています。土岐市では年々地場産物を使う割合は増えてきているものの、今のところ9%にとどまっていますので、今後も目標の値に近づけていきたいと考えています。

~学校給食で使用している土岐市産の食材~

日吉みそ (土岐津町)



小松菜 (妻木町)



はちみつ (肥田町)



干し椎茸 (鶴里町)



米 (鶴里町)



土岐市産のはちみつを料理に使ってみませんか?



豚肉のはちみつ生姜焼き

〈材料〉4人分

豚肩肉スライス	250g
おろしショウガ	5g
こいくちしょうゆ	8g
はちみつ	5g
酒	8g

〈作り方〉

- 1 Aの調味料を合わせてタレを作る。
- 2 1でできたタレに豚肉を漬け込む。
- 3 フライパンに油を敷き、炒める。
- 4 豚肉に火が通ったら、盛り付ける。

今年の給食週間の予定

- ▶ 昔の学校給食メニュー
- ▶ 県内産の食材を使ったメニュー
- ▶ 東濃地区の郷土料理 (五平餅)
- ▶ 姉妹都市"焼津市"のある静岡県の料理 など