



妻木小学校

ふるさとを愛し 誇りをもつ子を育てる

歴史と文化の町である妻木町は、PTA活動が盛んで、学校教育への理解と協力が素晴らしい地域です。町全体に「ふるさとを愛し誇りを持つ子、将来妻木町に住み続ける子、一度は町を出てもまた戻ってくれる子を育てたい」という気風があります。

本校では地域講師の方を招き、学年ごとに妻木町の自然・産業・歴史・文化などを学んでいます。ここでは、5・6年生の学習と、夏休みに実施した発展学習プロジェクトについて紹介します。

5年生は、地場産業の現状を学びます。妻木陶磁器工業協同組合の方から妻木町の特徴を学んだ後、いくつかの工場見学をさせていただきます。また、工房でろくろ体験し、オリジナル抹茶茶わんを作ります。



1月には、地元の茶道家の方を講師に招き、自作の器で抹茶体験も行います。



6年生は、城下町であった妻木町の歴史を学習します。「妻木城址の会」の支援を受け城山登山し、講師から城址や築城にまつわる説明を受け学習します。



夏休みに5・6年生の希望者が、3つの発展学習プロジェクトに挑戦しました。5年生は陶磁器工業協同組合加盟の事業所にアンケート調査を依頼し、焼きもの日本一の土岐市と妻木町の生産数を比較しました。また6年生は、城山の地図情報を基にした立体地形図や、城山の石垣と同じ花崗岩で作られた町内の石造物の調査研究を行いました。



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。



【鶏肉の塩麴焼き】

調理法は漬け込んで焼くだけ！

〈材料〉 4人分

鶏もも肉…………… 50g程度×4切 コショウ……………少々
ニンニク…………… 1かけ 塩麴…………… 10g



〈作り方〉

- ① ニンニクは、皮をむいて洗い、すりおろしておく(時間が無い場合はすりおろしニンニクでも可)。
- ② 鶏もも肉をビニール袋に入れて、コショウ、おろしニンニク、塩麴を加えて漬け込む(30分以上、できれば一晩くらい漬けると良い)。
- ③ フライパンに油をひいて熱し、弱火～中火で調整しながら焼く(塩麴は焦げやすいので火加減に注意する)。

●ひとくちメモ●

塩麴は、どんな食材にも使えることから魔法の万能調味料といわれています。

学校給食では計量して使用していますが、家庭料理ではおおまかな分量で問題ありません。また、漬け置きするだけで味が良くなったり、食材の持ちも良くなります。忙しい毎日をご過ごしている方におすすめの調味料です。