



下石小学校

「地域の特色を生かした活力ある学校づくり」

～「ふるさと 土岐市 下石」への誇りと愛着を育てています～

下石小学校では、地域の特色を生かした活力ある学校づくりを目指して、地域の伝統ある陶磁器産業や豊かな自然に関する学習を行っています。地域の皆さんとの触れ合いを通して、下石っ子の誇りとふるさとへの愛着心を育てています。

作陶体験と陶磁器工場の見学

毎年全校児童による作陶体験を行い、陶磁器産業への理解と関心を深めています。PTA役員と下石陶磁器工業協同組合の方々の協力の下、素焼きした作品に施釉をして本焼成します。完成した作品は、11月の「下石っ子作陶展」でお披露目します。

また3年生は、町内の陶磁器工場を見学します。

町内のいたるところにある「とっくりとっくん」に触れたり、製品ができる過程や、それに携わる人々の働く姿に触れ、地域への理解や愛着を深めています。



下石の自然に触れる活動



「下石自然を守る会」の方を講師に招いて、3年生がチョウを中心にした昆虫の学習会を行っています。また、6年生はチョウが集まる植物の植樹活動を行っています。

一方、5年生の児童は米づくりに取り組み、講師の先生らの協力の下、田植えから稲刈り・脱穀までを体験し、秋にはお世話になった方々を招いて収穫祭を開催します。

このような活動を通して、下石の自然に触れ、ふるさと下石を愛する心を育てたいと考えています。



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。



【切り干し大根の磯香あえ】

(5月13日の献立より)

家庭でできる
給食メニューの
レシピ

夏の暑い時は冷蔵庫で冷やして食べるとおいしく食べられます。

〈材料〉 4人分

切干大根	12g	A	本みりん	2g
キャベツ	80g		三温糖	3g
ニンジン	20g		こいくちしょうゆ	7g
あおさのり	2g		ごま油	少々

〈作り方〉

- ① 切干大根は水洗いして、2～3cmの長さに切る。
- ② キャベツとニンジンは千切りにする。
- ③ 鍋で①②の野菜をそれぞれゆでて、水にさらし、水を絞っておく。
- ④ 鍋にAの調味料を入れてさっと煮立てる。
- ⑤ ③の野菜と④の調味料、あおさのりをあえる。

●ひとくちメモ●

野菜が苦手！という子どもたちは多いと思います。固めの野菜はよくゆでたり、冷やすと食べやすいようです。切干大根は、あえ物、サラダ、みそ汁などいろいろな料理に使える便利な食品。ぜひ常備しておきたい1品です。