



駄知小学校

地域と一体となった教育の推進 「心みがく子」

思いやりのある子



人権の花運動「苗植え式」



幼稚園児との交流

人権推進校の指定を受け、学校で育てた「ミニヒマワリ」を地域の施設に届けました。とき陶生苑や恵風荘、附属幼稚園など町内のさまざまな施設での交流活動を通じて、思いやりの心と生きる姿を学びます。

よく学ぶ子



陶芸教室



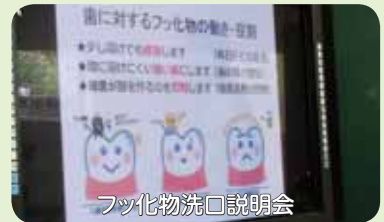
先輩から学ぶ「ものづくり」

駄知陶磁器工業組合青年部の方の協力を得て、PTA主催で行う「陶芸教室」で、地元の伝統工芸である焼き物づくりを学びました。また、土曜授業日に駄知町出身の先輩から「ものづくり」について学びました。

たくましい子



歯科指導



フッ化物洗口説明会

「健康は丈夫な歯から」と考え、給食後の歯磨きを行っています。6月のPTA講演会では、学校歯科医から「フッ化物洗口」のお話を聞きました。学校と家庭が連携して子どもの歯の健康に取り組んでいます。



給食センター掲示板

給食センター(☎54 6195)

魚を上手に食べよう

秋は旬の魚が多くあるので、10月の学校給食では「魚を上手に食べよう」というテーマを設け、魚を使った料理をいつもよりも多く提供しました。



10月の魚料理献立

- 2日(金) カツオの竜田揚げ
- 5日(月) サバの塩焼き
- 9日(金) サワラの照り焼き
- 15日(木) シシャモの天ぷら
- 21日(水) サンマの塩焼き
- 23日(金) サケの幽庵焼き
- 26日(月) ホッケの塩焼き(幼～小3)
- アマゴの塩焼き(小4～中3)



5日のメニュー「サバの塩焼き」



「魚の日」の指導の様子

10月26日(月)、小学校4年生以上の子どもたちは、「おさかなのじょうずな食べ方」にチャレンジ。資料を見ながら、丸ごと一匹のアマゴをきれいにおいしく食べられました。

おさかなのじょうずな食べ方

- 1 ●はしでさかなの中心を、頭の方からしっぽの方へ、少し強くおさえていきます。上下のひれをとります。
- 2 ●おさえたところから骨がとれやすくなっています。食べやすい大きさにしながら、いただきます。
- 3 ●はしで下の骨をおさえて、左手でしっぽをそっと持ち上げると、骨だけはずれてきます。
- 4 ●はずれた骨を皿の上におき、骨を食べやすい大きさに、はしで切ってください。
- 5 ●最後にお皿に残ったのはこれだけです。残りの骨はきちんとまとめておきましょう。
- 6 ●さかなを盛りつけるときは…
骨付き・お頭付きでも、
こうすればカンタン!!
さっそくチャレンジしてみてください。

土岐市学校給食センター

魚の食べ方は、大人でも「自信がない!」という方が多いのではないのでしょうか?これを機会に親子で「魚の食べ方」を見直しませんか。