



土岐津小学校

～どの子にとっても「わかった」「できた」「おもしろい」と

実感できる授業を目指します～

土岐津小学校では、平成26年度より県指定学力向上徹底プラン「小学校からの教科専門性向上新システム」の開発事業に取り組んでいます。また、平成25年度より市指定「研究推進校」として、確かな学力が身に付けられるように取り組んでいます。

合言葉

「博士^{さん}3を目指そう！」
児童も先生も、得意な教科を3つほどつくろう！



〈教育目標〉 よく学び やりぬく子

わくわく【創造】 のびのび【共生】 きびきび【自立】

学習アンケートやレディネステストなどでつまずきなど児童の実態を把握し、それに応じたきめ細かな指導をしています。

児童一人一人の課題追究を深めるために、教材や教具を工夫したり、少人数指導や教科担任制導入による専門教科や得意教科の先生による指導をしたりしています。

新たな学びにつながる評価や、「学び直し」をして確実に力を付けるために授業や朝学習を意図的に行ったり、「家庭学習の手引き」を活用したりして指導しています。

ユニバーサルデザインの授業（誰もが分かる授業）を目指しています

- 基本的な学習姿勢づくり
- 自分の考えや思いなどが安心して出せる学習集団づくり
- 学びを支える学習環境づくり ▶ PTAおよび地域などとの連携 ▶ 保幼小中の連携 ▶ 家庭との連携



給食センター掲示板

給食センター(☎54 6195)

学校給食の中から、子どもたちに人気のメニューの1つ「ミネストローネ」を紹介します。ゴールデンウィーク中の昼食などに、ぜひお子さんと一緒に作ってみてはいかがでしょうか？



【ミネストローネ】
(3月19日の献立より)

〈材料〉 4人分

マカロニ…………… 8g	ベーコン…………… 20g	油……………少々
玉ネギ…………… 100g	ニンニク…………… 1g	食塩……………少々
ジャガイモ…………… 60g	トマトジュース… 40g	コショウ……………少々
キャベツ…………… 80g	カットトマト… 80g	水…………… 360g
セロリ…………… 20g	ローリエ……………少々	
水煮大豆…………… 30g	コンソメ…………… 4g	

家庭でできる
給食メニューの
レシピ

〈作り方〉

- ① ニンニクはみじん切りにする。セロリは千切り、玉ネギ、ジャガイモ、キャベツは角切りにする。ベーコンはスライスに切る。
- ② 鍋に油を入れて熱し、弱火でニンニクを炒め、ベーコンを入れてさらに炒める。その後セロリ、玉ネギ、キャベツ、ジャガイモの順に加えて炒める。
- ③ ②に水とローリエ、水煮大豆、カットトマト、トマトジュースを加えてひと煮立ちさせ、あくを取り、さらに煮込む。
- ④ 野菜が煮えたら、マカロニを加える。
- ⑤ ④に、食塩、コショウ、コンソメで味付けして仕上げる。

●ひとくちメモ●

アルファベットの形をしたものなど、子どもたちが好きなお好みのマカロニを使って楽しんで食べましょう。