

土岐津中学校 地域とつながる土中

土岐津中学校では、地域との関わりを大切にしながら総合的な学習の時間に取り組んでいます。どの学年も専門的な知識や技能を持った地域の方から学んでいます。特に3年生では地元にある施設を訪問させていただき、社会貢献活動の意義を感じて自分の生き方を見つめ直します。地域の方から学び、地域に貢献できることを大事にして取り組んでいます。

織部の心に触れる 1年生

土岐津町の陶芸家の方と一緒に抹茶茶わんを作りました。この体験を通して土岐津の伝統産業でもある陶磁器について学びました。抹茶教室でも地元の方を講師としてお招きし、茶道の心得「和敬静寂」を学び、実際にお茶をたて、お点前を頂戴する体験をしました。

相手への気遣いや思いやりの気持ちを学びました。



進路(生き方)を考える 2年生

消防士、美容師など10種類を超える業種の方やハローワークの職員の方を招いて、進路や働くことについての講話を聞きました。大変興味深いお話ばかりで、自分の進路や職場体験学習に向けての心構えをつくる時間になりました。



改めて進路・進学について深く考えてみようと思いました。

感謝の気持ちを地域で表す 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でできることはないかと考え、土岐市老人保健施設「やすらぎ」の訪問を行います。施設内の清掃活動や職員の方のお手伝い、合唱披露や入所者の方との触れ合いなどを計画しています。

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。

■学校給食のはじまり

明治22年、山形県内の小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちのために食事を提供したことが学校給食の始まりです。その後、戦争による食糧不足から一時中断されましたが、戦後の子どもたちの栄養不足が心配され、外国からの救援物資で再開されました。

■現在の学校給食

学校給食は、栄養のバランスはもちろん、郷土料理や行事食、地場産物を取り入れた料理を通して「食」について学ぶ場になっています。



● MEMO ●

今年の給食週間には、▷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)などを取り入れる予定です。

東濃地区の郷土料理から…煮和え

〈材料〉4人分

大根……………160g	砂糖… 6g	} A
ニンジン… 40g	酢… 7g	
油揚げ… 12g	塩… 少々	
糸昆布… 少々	油… 少々	

〈作り方〉

- ①大根、ニンジンは千切りにする。油揚げは油抜きをしてから千切りにする。
- ②鍋で油を熱し、大根、ニンジン、油揚げを炒める。
- ③Aの調味料と糸昆布を入れ、水分が無くなるまで炒め煮する。

おせちにどうぞ



東濃地区の郷土料理です。昔は、お葬式や法事の時などによく作られていました。炒めることで酸味がまろやかになり、子どもたちにも食べやすい味に仕上がります。

郷土の味を子どもたちに受け継いでもらいたいと考えています。