

土岐津小学校 ～新たな教育環境を生かした創造的な教育活動を展開します～



土岐津小学校では、昨年7月に52年の歴史を閉じた校舎にかわって『新しい北舎』が完成しました。心豊かにそして確かな力が身に付くよう、今までの文化・伝統を生かした、未来に伸びゆく土岐津の子どもたちを育てる教育を進めます。

〈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】



多目的室を利用した幼稚園との連携や、回廊型の校舎を生かした異学年との積極的な交流をします。



中庭の緑の芝生やビオトープでは、全校の子どもたちが自然とふれあい、のびのびと活動します。



太陽光パネル、発電ボードにより、環境やエネルギーの学習を進めます。

給食センター掲示板

給食では、こんなことを大切に考えています!!

①安全でおいしい手作り給食

- ・ 上質な煮干しやかつお節、昆布など天然のだしを使います。
- ・ 内容が明確で、安全・良質な食品を使います。
- ・ 食品添加物の少ない食品の選定に努めます。
- ・ グラタン、卵焼きなど手作り給食を心掛けます。

②栄養のバランス、健康作りに配慮

- ・ いろいろな種類の食品や料理を取り入れ、豊かな食体験の場となるよう工夫します。
- ・ 成長期に不足しがちなカルシウムを取るため、牛乳・乳製品、小魚などを取り入れます。
- ・ 食物繊維やビタミン、ミネラルを補うため、野菜を多く取り入れます。
- ・ 魚離れを防ぎ、多価不飽和脂肪酸を取るため、魚料理を多く取り入れます。
- ・ 豆類、芋類、海藻など、家庭で摂取されにくい食品を取り入れます。
- ・ 油の取り過ぎを抑えるため、焼き物や蒸し物の料理を取り入れます。
- ・ 薄味を心掛けます。

③旬の食材を大切に

魚、野菜、果物は旬の食材を使用し、季節に合わせた料理を考えます。

④地産地消

- ・ 地域の食材や県内の食材の使用に努めます。
- ・ 米と牛乳は100%、パンや麺に使用する小麦粉は50%県内産を取り入れています。

⑤食文化の継承を

- ・ ご飯を中心とした日本型の献立を多く取り入れます。
- ・ 地域の特産物や郷土料理、行事食を取り入れます。
- ・ 日本各地の料理や海外の料理も取り入れます。

⑥かみ応えのある料理

よくかんで食べる習慣が身に付くよう、かみ応えのある食品や料理を取り入れます。

