

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んでいます～

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に関する学習をしています。地域の皆さんと触れ合いながら下石っ子の誇りとふるさと下石への愛着を育んでいます。

全児童による作陶体験

下石小では、地場産業である陶磁器産業への理解を深めようと、全児童が作陶体験をしています。1年生は「4本足の動物」、2年生は「平面の魚」、3年生は「立体の魚」、4年生は「シーサー」、5年生は「塔」、6年生は「土器」を制作します。素焼きをした後の釉薬付けはPTA役員らの手ほどきを受けて行い、7月中旬にセラテクノ土岐で本焼成をします。9月の運動会には体育館で陶芸展を開きます。



▲作陶の様子



▲陶磁器工場の見学

陶磁器工場の見学

下石町は伝統的に陶磁器産業がさかんな地域です。3年生では、町内の陶磁器工場を見学し、調査する活動を実施しています。地域にある「とっくりとっくん」や陶磁器に触れる活動、製品が作られていく過程や、それに携わっていらっしゃる人々が働く姿に触れることで、地域に愛着を持つ子どもになってほしいと願っています。

下石には、陶磁器工場が多くあります。

見学では、働いてみえる人の工夫や苦勞を学ぶことができました。



給食センター掲示板

夏バテ防止にお薦めの給食レシピ

夏の食事は冷や麦やそうめんなどのさっぱりしたものになりがちです。でも、それだけでは夏バテをおこしてしまいます。暑いときこそ、しっかり食べましょう。

今月は、学校給食のメニューから、夏バテ防止にお薦めのレシピを紹介します。ぜひ、お子さんやお孫さんと一緒に作ってみてください。

■豚肉の黒糖焼き

【材料】	1人分	【作り方】	
豚ロース肉	50g	①ショウガはすりおろし、Aと混ぜ合わせる。 ②①に豚肉を入れて、下味を付ける。 ③フライパンに油を熱し、②を焼く。 ※日本酒でも代用できます。	
ショウガ	1g		
A	酒		1g
	泡盛(※)		1g
	黒砂糖		2g
	しょうゆ		2g
油	適宜		

豚肉に含まれるビタミンB1は、炭水化物をエネルギーに変えるために欠かせない栄養素です。夏バテ防止のために、ビタミンB1をしっかり取りましょう。

■モロヘイヤのみそ汁

【材料】	1人分	【作り方】
モロヘイヤ	5g	①鍋に水を入れ、頭と腹を取った煮干しを入れておく。 ②①を火にかけ、沸騰したら弱火にして、5分程度煮たら、煮干しを取り出す。 ③野菜は洗って、モロヘイヤは2cm位に切る。ナスは半月に切って水に浸け、あくを取る。玉ネギは半分
ナス	15g	
玉ネギ	30g	
シメジ	8g	
油揚げ	3g	
赤みそ	10g	
煮干し	2g	④薄切りにする。シメジは石づきを取りほぐす。 ④油揚げはさっと熱湯をかけ、適度な大きさに切る。 ⑤②のだし汁に、玉ネギ、ナス、シメジ、油揚げの順に入れ、あくを取り、みそを溶いて入れる。 ⑥味を整え、最後にモロヘイヤを加える。
水	140cc	

④薄切りにする。シメジは石づきを取りほぐす。
④油揚げはさっと熱湯をかけ、適度な大きさに切る。
⑤②のだし汁に、玉ネギ、ナス、シメジ、油揚げの順に入れ、あくを取り、みそを溶いて入れる。
⑥味を整え、最後にモロヘイヤを加える。