

よく学び たくましく 心豊かな子

肥田小学校では、『よく学び たくましく 心豊かな子』を学校の教育目標としています。

【よく学び子】 学び方を身に付け、仲間と関わり合いながら自分の考えを広げ、深める子

【たくましい子】 進んで体づくりに取り組み健康で安全な生活を求める子

【心豊かな子】 責任と思いやりをもち、進んで行動し、仲間と認め合つてともに高まる子

この目標を達成するために、三つの行動目標を決めて、委員会が中心となって取り組んでいます。

一つめは「豊かな読書」です。朝の活動で全校一斉に読書をするほか、もっと本を好きになるため、図書フェスティバルを開いています。(図書委員会 神谷美槻)

二つめは「もくピカ掃除」です。全校で始めに黙想をし、隅まできれいに静かに掃除をすることを心掛けています。(清掃委員長 渡辺晴菜)

三つめは「きらりの歯」です。歯の日を中心に、染め出しやフッ化物洗口、お口の体操をして、口の中を丈夫にする取り組みをしています。(保健委員長 可児秀那)

「きらりの歯」の取り組みでは、次のような取り組みを行っています。



— 栄養教諭による指導 —  
食と歯の関係から健康な体づくりを学びます。



— 歯みがき交流 —  
異学年や幼稚園児との歯みがき交流により、習慣化を図ります。



— 「歯の日」の活動 —  
月1回、染めだしを行い、上手な歯みがきの仕方を身に付けます。



— 保健委員会活動 —  
低学年の歯みがき指導、染めだしの補助などを行っています。



給食センター掲示板

6月は『食育月間』 毎月19日は『食育の日』です。

学校給食では、「食べる」という体験を通して「食」を学んでほしいと考えています。これまで毎月19日の「食育の日」の給食メニューには、岐阜県産の食材を多く取り入れ、地域の産物や郷土の料理などを紹介してきました。今年度は、県内・県外各地域の学校給食を紹介していきます。6月は、香川県の人気メニューを取り入れます。

香川県の「地産池消」イメージキャラクター 讃太(さんた)です。



香川県は「うどん県」ともいうように、「さめきうどん」で有名です。香川県の特産物は、オリーブ、しょうゆ豆、和三盆、讃岐コーチン、金時ニンジン、イチゴなどたくさんあり、アスパラガスの栽培でも有名です。香川県の県魚は「ハマチ」。日本で初めてハマチの養殖を始めたところも香川県です。

「黒潮ソースあえ」は地元の子もたちにとっても人気のあるメニューの一つです。今回の給食には、今が旬のカツオをあえましたが、ハマチもお薦めです。

さんたお薦め 香川の給食メニュー (6月19日の献立)  
うどん、カツオの黒潮ソースあえ、アスパラガスのおかかあえ、しょうゆ豆、牛乳

レシピ紹介『カツオの黒潮ソースあえ』

【材料】 1人分

- カツオ角切り…… 50g
- A {
  - しょうが…1.2g
  - 酒……………1.5g
  - しょうゆ…0.3g
  - ねり梅………1.0g
  - B {
    - 黒糖……………1.3g
    - みりん………1.2g
    - しょうゆ…1.2g
    - 水……………3.0g
- かたくり粉……………6.0g
- 揚げ油……………適宜

【作り方】

- ① ショウガはすりおろし、Aを混ぜ合わせる。
- ② ①にカツオを入れて、下味を付ける。
- ③ Bを混ぜ合わせてひと煮立ちさせ、黒潮ソースを作る。
- ④ ②のカツオにかたくり粉を付けて、170～180℃の油で揚げる。
- ⑤ 揚げたカツオを③の黒潮ソースであえる。

※ねり梅の酸味がプラスされておいしくなります。インゲンなどを加えると彩りもきれいですね。