

土岐市教育 夢☆絆 MYスクールレポート

西陵中学校

このコーナーでは、市内の幼・小・中学校の取り組みをレポートします。

学校の教育目標『自立自尊』〈生徒会スローガン 向上 ~自分たちの手で~〉

◇学校の三本柱「あいさつ」「清掃」「合唱」を通して、生活を向上させています。

〈あいさつ〉 仲間と心をかよわせて！

生徒会執行部の呼びかけで「あいさつ運動」を行っています。
朝は執行部が全校生徒を迎え、自分から気持ちよくあいさつできる生徒をお昼の放送などで紹介しています。昼間の「こんにちは」や授業のあいさつ「お願いします」、「ありがとうございました」（学習委員会の呼びかけ）も含め、校内にさわやかなあいさつの声が響いています。



〈清掃活動〉 仲間と共に心をこめて！

生徒会執行部や美化委員会の呼びかけで、班ごとに黙々と掃除に取り組んでいます。掃除開始のチャイムと同時に全校がシーンと静まり返ります。始めと終わりの会を大切に、班員の動きも確認しています。3年生が作成した清掃マニュアルを活用しながら、「美しい環境づくり」や「気づく心の育成」を目指しています。



〈合唱活動〉 仲間と心を一つにして！

合唱委員の呼びかけで、日々、学級合唱や学年合唱の練習に励んでいます。修学旅行などの宿泊研修や生徒集会、校内合唱祭など、各発表の場を通して「学年・学級目標の実現」を目指すとともに「合唱の質の高さ」を追求しています。美しく迫力ある先輩たちの歌声が後輩たちに引き継がれ、西陵中学校の伝統として位置づいています。



給食センター掲示板

給食レシピ紹介！

運動会、体育祭も終わり、秋が深まってきました。この時期は、子どもたちの食欲も旺盛になってきています。今月は、給食で人気の根菜メニューを紹介します。

ごぼうチップス

【材料】 1人分
 ごぼう …… 35g
 からあげ粉 …… 3.5g
 揚げ油 …… 適宜
 しょうゆ …… 2.0g
 砂糖 …… 1.5g
 みりん …… 1.0g

【作り方】
 ① ごぼうは斜め薄切りにして水にさらした後、酢水に付ける。
 ② ①のごぼうの水気を切り、からあげ粉を付けて揚げる。
 ③ 調味料を煮溶かし、②のごぼうに絡める。

揚げ里イモのオーロラソース

【材料】 1人分
 里イモ …… 60g
 からあげ粉 …… 6.0g
 揚げ油 …… 適宜
 トマト …… 10g
 白みそ …… 2.5g
 赤みそ …… 2.5g
 砂糖 …… 3.5g
 みりん …… 1.2g

【作り方】
 ① 里イモは乱切りにし、塩もみしてぬめりをとり、水洗いをする。
 ② ①の里イモの水気をしっかり切り、からあげ粉を付けて揚げる。
 ③ トマトは皮を湯むきし、種を取り除いて角切りにする。
 ④ 調味料・トマトを煮立て、味を整え、②の里イモを絡める。

大根とツナの煮物

【材料】 1人分
 大根 …… 60g
 シーチキン …… 10g
 ニンジン …… 10g
 シメジ …… 10g
 中双糖 …… 2.0g
 しょうゆ …… 2.5g
 みりん …… 1.0g
 酒 …… 1.0g
 水 …… 20g

【作り方】
 ① 大根は厚めのイチヨウ切り、ニンジンもイチヨウ切りにする（大根は下ゆでをしておくが良い）。
 ② シメジはへたを取ってほぐしておく。
 ③ ①②とシーチキンを、調味料で煮合わせる。

秋は、ゴボウ、レンコン、里イモなどの根菜類がおいしい季節です。土の中にできる野菜は、体の中から温めてくれます。自然の仕組みは上手くできていますね。
この3つのメニューは、野菜の苦手な子にも食べやすい料理です。ぜひ作ってみてください。

