

土岐市教育 夢☆絆 MYスクールレポート

泉小学校


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。

「みっつのめあて」に向かって頑張っています


全校で「みっつのめあて」を意識し、共通行動ができるよう取り組んでいます。



学年集会での確認
月の初めに「みっつのめあて」を確認し合います。



委員会キャンペーン
委員会が中心になって呼び掛けています。



めあてを意識できるように働き掛けをしています。

チャイム席 ——




お願いします

授業を始めます

授業準備はバッチリ！
みんなで良い授業になるようがんばるよ。

あいさつ ——



おはようございます

相手の気持ちがホカホカするように、
笑顔であいさつするよ。

右側歩行 ——



右側を歩こうね

右を歩けば、安全だね。
落ちついて生活するよ。

給食センター掲示板

夏休み・クッキング！

もうすぐ、長い夏休みが始まります。休みの日には、ぜひ、子どもと一緒に、料理を楽しんでみてください。一緒に朝ご飯を作ってみるのもいいですね。料理を楽しみながら、家族のコミュニケーションの場にしてみましょう。

トマトスクランブル

【材 料】4人分

- 卵……………2個
- トマト……………1個
- ウインナー……………2本
- オクラ……………1本
- とろけるチーズ…10g程度
- 牛乳……………大さじ1
- 塩、コショウ…適宜
- 油……………適宜

【作り方】

- ①トマトは角切りにする（湯むきをして、種を取り除けば仕上がりがきれいです）。
 - ②ウインナー、オクラは、薄く輪切りにする。
 - ③ボールに卵を割り入れ、ほぐし、塩、コショウ、牛乳、とろけるチーズを加える。
 - ④フライパンで油を熱し、ウインナーをいため、トマト、オクラを加えてさっといため、③の卵を加えて、卵に火が通ったら出来上がり！
- ※彩りがきれいで、トマトのさわやかさとチーズがマッチしておいしいです。
※ウインナーの代わりに、ベーコンや白子干し、シーチキンでもいいですね。豆腐や納豆もOK！
※オクラの代わりに、ミツバやピーマン、水耕ネギなど…。

朝ご飯に
お勧めです！

ホットニュース！

「地産地消」

学校給食に土岐市の野菜を！

7月19日の給食は、ジャガイモ、タマネギ、ニンジンなど、市内の農家の方々が作ってくださった食材を使います。



「地産地消」とは、地域で生産されたものを地域で消費しようとするものです。

「地産地消」の良いところは、

- ①生産者の顔が見え、安心・安全で、新鮮な農産物が手に入る。
- ②消費者と生産者の交流が図られ、感謝の気持ちがはぐくまれる。
- ③郷土を理解し、地域の食文化の継承につながる。
- ④自給率の向上につながる。