

土岐市教育 夢☆絆 MYスクールレポート

土岐津小学校

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。

学校でも 家庭でも 「土岐津小あいうえお」



学校と家庭が同じ目当てに向かって

「家庭あいうえお」の目当てについて、家庭でも評価しています。子どもたちには、宿題・読書・お手伝いやあいさつなど、「家庭あいうえお」を意識して、声掛けなどを行っています。(保護者より)

通知表にも保護者の評価を



ポスターを冷蔵庫に



「先生おはようございます」資源物回収の時トラックに乗ってきた子どもが、助手席から私に聞こえるように大きな声であいさつをしてくれました。お父さんでしょうか、運転手の方も「ご苦労様です」と気持ちよくあいさつをしてくださりました。家族みんなで、「いつでも、どこでも、誰にでもあいさつをする」(「笑顔ではずむ元気なあいさつ」)が当たり前になっていることに感心しました。子どもたちは、大人の姿を見て、まねして、覚えて、できるようになっていくのだということを、あらためて感じました。(学校報より)

土岐津小学校では、学校でも家庭でも「あいうえお」を合い言葉に、取り組みをしています。本校は子どもたちの笑顔と元気のあふれる学校です。



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。
- ・内容が確かで、安全・良質な食品を使います。
- ・添加物の少ない食品を選ぶように努めます。
- ・グラタンや卵焼きなども、手作りの給食を心掛けます。

2 栄養のバランス、健康づくりに配慮!

- ・いろいろな種類の食品や料理を取り入れ、給食が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。
- ・豆類や芋類、海藻など、家庭で食べることの少な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、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!

- ・魚や野菜、果物に、旬の食材を使用して、季節に合わせた料理を考えます。

4 地産地消を!

- ・地域の食材、県内の食材の使用に努めます。

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を!

- ・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。