



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、地域の身近な自然や施設での体験活動、地域の人材を有効活用した教育を推進しています。

### 作陶体験

下石小学校では、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。

子どもたちはPTA役員らの手ほどきを受け、それぞれの作品づくりに取り組んでいます。



私たちは全員、地域の皆さんに教えていただいて、粘土作品を作りました。学校で素焼き・施釉をした後、セラテクノ土岐で本焼成をして、9月の運動会には、体育館で陶芸展を開きます。

### 陶磁器工場の見学

3年生では、キャリア教育の一環として、下石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。陶磁器が製造されていくプロセスや、それに携わっていらっしゃる人々が働いている姿にふれることで、地域に愛着をもつ子どもになってほしいと願っています。



- ・下石町には、陶磁器工場が多いです。
- ・見学では、働いている方の工夫や苦勞を学ぶことができました。

### 米作り（田植え）

- ・5年生は、近くの水田をお借りして、米作りをします。
- ・田植えで泥んこになりました。



## 給食センター掲示板

夏休みには、料理に挑戦!

学校給食で人気のあったメニューを紹介します。  
ご家庭でも、ぜひ作ってみてください。



料理を考えたり作ったりすることは、脳の活性化に効果があり、特に会話を楽しみながら作ると良いそうです。夏休みには、お子さんと一緒に料理を作って、脳をより活性化させましょう。

#### 鶏肉の粒マスタード焼き

【材料】 1人分

鶏肉	50g
ニンニク	0.3g
粒マスタード	0.5g
しょうゆ	2g
A	
みりん	1g
白ワイン	2g
塩	0.2g
コショウ	少々
油	適宜

#### 【作り方】

- ①ニンニクはすりおろす。
- ②鶏肉に、Aの調味料で下味を付ける。
- ③フライパンに油を敷き、②を乗せて焼く。

簡単でお奨めです!  
ニンニクと  
粒マスタードが  
食欲をそそります



#### ミネストローネ

【材料】 1人分

ジャガイモ	20g
玉ネギ	20g
セロリ	8g
トマト	20g
パセリ	0.5g
ズッキーニ	10g
ベーコン	5g
油	0.5g
アルファベットマカロニ	3g
スープストック	2g
塩	0.2g
コショウ	少々
水	110g

#### 【作り方】

- ①ジャガイモ、玉ネギは1cmくらいの角切り、セロリは小口切り、ズッキーニは半月切りにする。
- ②トマトは皮を湯むきして、種を取り除き、1cm位の角に切る。パセリはみじん切りにして水にさらしておく。
- ③アルファベットマカロニはゆでておく。
- ④鍋に油を熱し、短冊に切ったベーコンをカリッとなるまでいため、玉ネギをよくいためる。続いて、セロリ、ジャガイモ、ズッキーニをいため、水とスープストックを加えて煮込む。
- ⑤トマト、アルファベットマカロニを加え、塩、コショウで味を整え、最後にパセリを振り入れる。

