

曾木小学校では、伝統となつてい
る3作り活動に取り組んでいます。
それは「歌声（オペレッタ）作り」
「作物作り」「自慢作り」の3つで
す。

「歌声作り」について

オペレッタのテーマの決定、物語
やシナリオ作り、作詞・作曲のすべ
てを児童が行います。さらに、振り
付けから大道具・衣装に至るまで、
児童が役割を分担して作ります。毎
年、土岐市の音楽会や、地域の公民
館祭り、そして、祖父母を招いた収
穫祭で公演しています。

18年度は、曾木公園&バーテンパー
クソギーというテーマで、曾木
の自然と将来について発表しました。



「作物作り」について

老人クラブの方に協力していただ

き、学校菜園でたくさんの野菜を作
っています。暑い中での草取り・土
起こしなど、
大変な作業も
たくさんあり
ます。それだ
も、夏休みの
プール帰りに
食べるトマト
やスイカの味
は格別です。収穫祭のときには、畑
で採れたサトイモ・ダイコンを入
れたとん汁に舌鼓を打っていました。



「自慢作り」について

児童が自分の得意なことを伸ばす
ために、1年間
取り組みます。
今年は、イン
ラインスケー
ト・一輪車・
縄跳び・手芸・
リフティング・
マット運動・
野球に挑戦しました。2月の自慢発
表会で練習の成果を発表しました。
たった44人の小さな学校ですが、
少人数の良さを生かして、他の学校
ではできない活動に取り組んでいま
す。



やきそば



【材 料】 やきそば油麵60g、塩0.2g、コショウ0.02g、豚肩3cm脂
無肉15g、短冊イカ10g、玉ネギ25g、キャベツ50g、ニンジン10g、
紅しょうが1g、ウスターソース8g、青のり粉0.5g、いため油1g、塩
0.1g、コショウ0.03g、和風だし1g

【作り方】①やきそば油麵をクッキングペーパーの上に敷き、うすく塩、
コショウを振り、オープンレンジやコンベクションオープンで焼きます。
②短冊イカは、薄く塩をしてボイルするか、いためておきます。③玉ネギ
は薄く、くし形に切り、キャベツは7mmカット、ニンジンは、薄く千切
りに切ります。④支那鍋が大きなフライパンに油を落とし、豚肩3cm脂
無肉をいため、取り出しておきます。その鍋に油を足して、ニンジン・玉
ネギを強火でいため、その中にキャベツ・ボイルした短冊イカ・いためた
豚肉を加え、薄く味付けをします。⑤④の中に、焼いたやきそば油麵を加
え、ウスターソース・塩以下の調味料を入れて再度いためます。味を整
えた後、盛り付けをし、仕上げに青のり粉と紅しょうがを飾り、いただきま
す。

学校給食

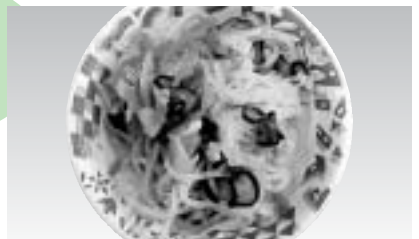
人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

119Kcal

49Kcal

華風(かふう)サラダ



【材 料】 マロニー5g、キャベツ20g、ニンジン7g、キュウリ10g、
サラダ油1g、酢2.5g、砂糖2g、塩0.5g、コショウ0.03g、ごま油
0.5g

【作り方】①キャベツは5mmカット、ニンジンは細い千切り、キュウリ
は2mm輪切りにして薄く塩を振っておきます。②キャベツ・ニンジン・
マロニーをボイルして冷まします。③サラダ油以下の調味料を合わせ、キ
ュウリ・キャベツ・ニンジンの水分を絞り、マロニーを加えて味を整えます。

子どもたちの感想
華風サラダ・しゃきしゃきしている。・給食のサラダの中で一番好き
・冷たくておいしい
やきそば・おいしい!・大好き!・もっと食べたい・家のやきそばより
うまい

*やきそばは、人気メニューのトップにランクされる献立です。
1釜900~1000人程度のやきそばを一度に作るため、やきそば麵をパリッ
とさせるようにコンベクションオープンで焼いてから使用しています。

毎月の献立など学校給食に関する情報は、市ホームページ(アドレス <http://www.city.toki.lg.jp>)でご覧になれます。