

生徒が利用する玄関の正面に「阿吽」と題した陶壁があります。また、正門西側の花壇には「継続は成功の代名詞」と書かれた石碑があります。阿吽（人とかかわること）と継続（粘り強く努力すること）を大切にして、それぞれの学年で学習に取り組んでいます。

〈1年生では…〉

1学期に、土岐市の伝統を体で感じることを目的に、地域の方々と講師に招き、抹茶茶碗の制作に挑みます。2学期には、自分たちの手で作った抹茶茶碗を使って、抹茶をたて、茶道を体験します。毎年、これらの体験を通して、生徒たちは、自分たちの住む町の良さを再認識しています。

〈2年生では…〉

働く人とかかわりを通して、人との接し方や生き方を学んでいます。11月に約1週間かけ、地域のさま



1年生 陶芸教室

ざまな事業所にお世話になりながら、職場体験をしています。毎年、体験を終えた生徒たちは、「働くことは大変なことだ」「緊張した1週間だったけれど、やりきった充実感が持てた」など、学校では学ぶことができないことに喜びを感じています。

〈3年生では…〉

「社会貢献」をテーマに平和について考えています。

長崎への修学旅行では、第2次世界大戦を経験された語り部さんから、戦争当時の話を聞き、「戦争の悲惨さ」や「人の生き方」を考えてきました。この活動が続いている中で、いつしか、長崎の爆心地で平和を願って、「大地讃頌」を合唱するようになりまし



3年生 爆心地での合唱

このように、さまざまな方々と接しながら、土岐津中の生徒たちは人として成長しています。

うなぎのごはん



学校給食

人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

337Kcal

66Kcal

【材 料】 精白米50g、精麦5g、うなぎの蒲焼カット30g、ニンジン20g、干しシイタケ3g、冷凍グリーンピース5g、油揚げカット3g、いため油1g、酒2g、砂糖1.5g、しょうゆ3g、本みりん2g、塩0.3g、水

【作り方】 ①精白米+精麦は、ごはんを炊き上げる30分前までに洗い、浸漬しておきます。②ニンジンは、薄くいちょう切りに、干しシイタケは、水で戻して5mmの千切り、冷凍のグリーンピースはボイルしておき、油揚げは細かくカットして湯通しします。③鍋に材料を入れて、具を煮ます。④具の水分を考慮し、ごはんの水分を少し控えめに、ごはんを炊きます。炊き上がる少し前に、具をごはんの上に散らし炊き上げます。

子どもたちの感想

・夏ばて防止にいいようで、元気がわいてきました。・食べて頑張れそうです。・とってもおいしいスタミナごはんでした。大人気でした。

かぼちゃフライのそぼろあんかけ



【材 料】 カボチャ45g、小麦粉5g、パン粉10g、揚げ油、鶏手羽ミンチ15g、砂糖4g、しょうゆ2.5g、オールスパイス0.03g、水5g

【作り方】 ①カボチャは2cm角に切り、蒸し器で軽く蒸すかまたは、電子レンジにかけます。②カボチャに小麦粉を付け、次に小麦粉+水の衣にくぐらせ、パン粉を付けます。そして、油でゆっくり揚げます。（かぼちゃフライは、冷凍品でもあります。）③鶏手羽ミンチをフライパンに入れてほぐし、調味料で味付けし、そぼろあんを作ります。④揚げたかぼちゃフライにそぼろあんをかけます。※給食の人気メニューNo1の料理です。

子どもたちの感想

・味付けがおいしく、「これおいしー！」と言って食べていました。・あんかけがおいしかったです。