

本校には、敷地内に一級河川肥田川が流れており、春には、川沿いの桜並木がライトアップされ地域の方々の憩いの場となっています。夏には、ホタルが飛び交い、地域でホタル情報が出されます。

また、江戸時代の街道である中馬街道が通っています。本校は、この中馬街道を中心に「総合的な学習の時間」などを利用して、地域の歴史や文化を学習しています。かつて、この中馬街道を使って陶器を信州に運び、この地の窯業が盛んになったともいわれています。

3年生は、地元の陶芸家の方から陶器について学び、実際に作品を作り、手作りの『希望の窯』で焼成体験も行っています。2年生は、街道を通じて伝わってきたと言われる『打ち囃子』を、1年生は『中馬馬子唄』をそれぞれ地域の保存会の方から学び、踊りや演奏なども教えていただき練習しています。

さらに1年生は、6月に体験学習として、上



全校生徒による中馬街道整備作業

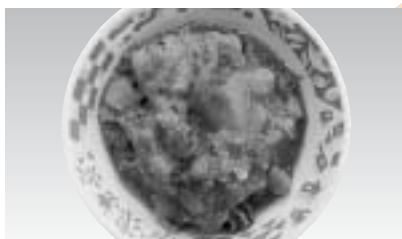
矢作まで出掛け、濃南の地から続いている中馬街道を実際に歩いて調べます。また、5月には、歴史と伝統のあるこの中馬街道を後世に残していくために、地域の老人クラブの方の協力をいただいて、全校生徒で街道整備作業を行っています。この活動は、30年近く続いています。



中馬ウォークでの学習成果の発表

こうした中馬街道に関わる学習の集大成として、10月には『中馬ウォーク』という活動名で当時の雰囲気再現し、実際の馬を引き連れて、馬子さん役にも来ていただき鶴里・曾木地区の旧街道を全校生徒で曾木小学校まで歩きます。その後、活動の場を体育館に移し、小学生や地域の方に学習の成果を発表しています。こうした取り組みは、本校生徒の伝統的な取り組みとして、永く後輩に引き継がれてきています。

韓国風肉じゃが



【材 料】 牛肩スライス肉20g、コチュジャン0.5g、ニンニク2g、ジャガ芋60g、ニンジン20g、玉ネギ30g、糸こんにやく15g、根深ネギ10g、ごま油1g、中双糖（ざらめ）3g、酒2g、濃い口しょうゆ4.5g、白すりごま5g、水20g

【作り方】 ①ジャガ芋・ニンジンは、皮をむき、ジャガ芋は、大きめの角切り、ニンジンは、小さめの角切りにする。玉ネギは、くし形に切る。糸こんにやくは、10cm程度にカットして塩もみしてゆでる。根深ネギは、細かくカットしておく。②鍋にごま油をひき、つぶしたニンニクを入れ炒め、牛肉・コチュジャン・根深ネギを入れて炒め、玉ネギ・ニンジン・ジャガ芋を入れる。砂糖・酒・しょうゆの調味料と材料が隠れる程度の水を加え、ゆっくり煮る。③煮えたら白すりごまを散らす。

学校給食

人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

167Kcal

63Kcal

大豆のナムル



【材 料】 大豆モヤシ20g、緑豆モヤシ15g、キュウリ5g、ニンジン10g、白すりごま5g、濃い口しょうゆ1g、酢2g、砂糖2g、食塩0.2g、こしょう0.02g、ごま油1g

【作り方】 ①大豆モヤシは、水の中に入れてゆっくりゆでる。ニンジンは、千切りしてゆで、緑豆モヤシもゆでる。キュウリは、千切りにして薄く食塩を振っておく。②おのおの野菜の水分を絞り、調味料であえる。すりごまをまぶし味を見る。

*ナムルとは、韓国のあえ物のことです。韓国料理の特徴は、料理にすりごまやコチュジャンというからしみそを使用することです。

子どもたちの感想

*すこーおいしかった。*ジャガ芋が苦手だったけど食べれた。
*ほんのちよっぴり辛くて良かった。*ナムルの味が良かった。

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。