



泉中学校

どんなときでも「全員で」

～泉中学校の誇れる財産、それは「全員で」にこだわること～

全員で練習に取り組む体育大会や合唱祭、全員でつくりあげる授業。全員が正しく着こなす服装…。泉中学校では、どんな時でも「全員で」という姿があります。「全員」を言い換えると「一人一人」になります。だから、一人一人が積極的に行事に向けて練習をしたり、生徒自身の手で授業をつくりあげたりすることができるのです。

市内、あるいは県内の中学校でも、「全員」ということにこだわっている学校は多いと思います。しかし、泉中学校ではそれを財産と言えるものにまで高めているのです。そんな素晴らしい財産が生まれる背景には、さまざまなことがありました。一番大きく関わっていることは、リーダーとフォロワーとの呼応関係であると思います。リーダーの立場になった仲間は、一人も見捨てず、全員が目指す姿に達するまで粘り強く呼びかけています。すると、フォロワーの立場になった仲間は、頑張るリーダーに自分から応えるのです。このような関係があるからこそ、「全員で」にこだわるのが財産として生まれたのだと思います。

泉中学校は、何十年もの時を刻みここまで成長しました。私たちは、今ある財産をさらに高め続け、価値のあるものにしていけるように頑張ります。

前期生徒会長 成瀬陽奈未

● 全員でつくりあげる授業 ●



給食センター掲示板

給食センター(☎54 6195)

学校給食から、子どもたちに人気のメニューを紹介します。ゴールデンウィークのお昼や朝ごはんに作ってみてはいかがでしょうか？



【ひじきごはん】

(2月15日の献立より)

〈材料〉 4人分

精白米……………	260g	油……………	2g
麦……………	25g	清酒……………	8g
鶏もも肉……………	40g	三温糖……………	3g
米ひじき……………	5g	うすくちしょうゆ……………	24g
干しシイタケ……………	2g	和風だしの素……………	2g
ニンジン……………	20g	水……………	適宜
糸こんにゃく……………	20g		

家庭でできる  
給食メニューの  
レシピ

〈作り方〉

- ① 精白米と麦を混ぜ、洗米し水にひたしておく。
- ② 具材を切る。ニンジンは千切りにする。干しシイタケは戻して千切りに切る。糸こんにゃくは湯がいて適当な長さに切る。ひじきは戻しておく。鶏肉は小さく切っておく。
- ③ 鍋に油を入れて熱し、②の食材を順番に炒めて、ひたひたに水を加え、調味料で味付けする。
- ④ 具が煮えたら煮汁を取り、炊飯釜の水を調整し③で取った煮汁を加えて炊き込む。
- ⑤ ごはんが炊けたら④の具を混ぜ込む。

●ひとくちメモ●

ひじきごはんを炊いておにぎりにし、食べる前にフライパンで焼いて食べるのもおすすめですよ。