

三つの親しむ活動への取り組み

肥田小学校では、子ども一人ひとりが、「三つの親しむ活動」を通して、生き方について学ぶことを大切にしていきます。

一、本に親しむ活動

・確かな知識や生き方に触れることにより、豊かな心を培います。

毎週水・金曜日の朝の時間に、全校一斉に読書をしています。

読書月間には、教師や保護者のボランティアによる読み聞かせを行ったり、家庭での親子読書の取り組みを奨励したりしています。

校内の三つの図書館を、利用目的別に工夫して活用しています。



平成16・17年度 東濃地区教育推進協議会 学校図書館教育賞・奨励賞受賞

二、人に親しむ活動

・地域の人や仲間とかわりながら学ぶ活動を通して、思いやりの心を培います

東濃養護学校と交流しています。

地域行事に参加しています。
・肥田町青少年育成大集会
・肥田町敬老会
・肥田町文化祭



肥田町文化祭への参加児童全員の作品展示

三、自然に親しむ活動

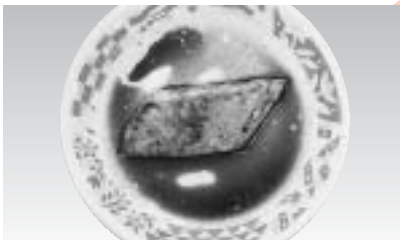
・自然とかわかることで、生命尊重の心を培います

人権推進校（県指定）として、花を育てる活動を行っています。地域の皆さんと一緒に、米づくり（田植え、稲刈りなど）体験をしています。



上肥田の水田で稲刈り体験（5年生）

白身魚のバルサミソース



【材 料】 白身魚切り身（しまカツオ・タイ・サワラ）50g、食塩0.3g、コショウ0.03g、白ワイン1g、オリーブ油1g、おろしにんにく0.5g、バルサミコ酢3g、はちみつ1g、しょうゆ1.5g、砂糖0.5g、バター0.3g、水3g

【作り方】 ①白身魚に白ワイン・オリーブ油・にんにく・塩コショウで下味を付ける。②バルサミコ酢に、はちみつ・しょうゆ・砂糖・バター・水を加え、加熱してソースをつくる。③フライパンに油を引き、魚を焼く。④皿に盛り②のソースをかける。

*バルサミコ酢は、イタリアでぶどう酒から作った黒い酢です。グルメブームでサラダのドレッシングや肉、魚のソースに多く使用されている食材です。

学校給食

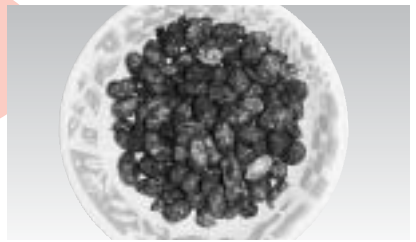
人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

107Kcal

106Kcal

チョコタッフィ



【材 料】 国産大豆20g、揚げ油、純ココア0.6g、砂糖4g、食塩0.01g、水0.5g

【作り方】 ①大豆は、一晩ひとつかみの塩を入れた水に浸す。②大豆の水分をとり、160度の揚げ油でゆっくりと揚げる。（一度揚げて再度揚げる。二度揚げをすると、早くパリパリの大豆となります）③ココア・砂糖などの調味料を加熱し、ぷくぷく沸騰させた後②の大豆を入れパラパラになるまでからめる。

*純ココアを抹茶に置き換えると、抹茶タッフィとなります。新緑の香りとさわやかな色彩になり好評です。