



不知火 の 火 まつり

元気に、いってきまーす



青海小学校
本校は、旧大岳小学校と旧郡浦小学校が統合して今年で6年目を迎えました。不知火海と大岳山に囲まれた自然豊かな土地に加え、それぞれの学校の伝統が今も受け継がれています。その一つに黒砂糖づくりがあります。4月にサトウキビの植え付けから始まり12月の黒砂糖づくりと、ほとんどの子どもたちがこの体験に満足感を持っています。地域の方や保護者の支援により完成する黒砂糖づくりは、子どもたちの郷土を愛する心の育成に大きく寄与しています。



榎山美智代校長

青海小学校校歌
一 不知火の青い海
夕の香りもきらめきも
学びの庭に満ちている
はるかな夢を呼びかける
体をきたえ心を磨く
幸せにあふれる青海小学校
雲が咲く青い空
大岳山を仰ぎ見る
元気な顔がそらつる
みかんの丘が光っている
足音高く手と手をつなぐ
喜びにあふれる青海小学校
さわやかな青い風
夕日にもえる郡浦
明日も明るい陽を浴びて
輝く花をひらかせる
高鳴る胸に希望を抱いて
歌声にあふれる青海小学校

〒869-3202
宇城市三角郡浦88番地
電話 54-0034
FAX 54-1168
メール sakatsyo@uki-city.ed.jp
学級数 6学級
児童数 114人
校訓 やさしく
かしこく
たくましく

青海小学校の給食紹介(9月2日)

揚げパン(きな粉、ココア)、タイピーエン、えびシュウマイ、ミニトマト、牛乳



☆本校ではサトウキビを栽培していますが、12月には全校児童と保護者でサトウキビを搾り、黒砂糖を作っています。今日はそんな伝統の味・黒砂糖を入れたきな粉やココアをまぶした揚げパン。口の中で黒砂糖がとけて、おいしいな。
☆熊本県の代表食タイピーエン。のどごしが良く、栄養満点。味もベリグー!



給食担当 吉田典代教諭

学校給食からもう一品 おすすめメニュー

「こぎつねご飯」

材料(1人分) 1人当たり 393kcal
米70g、麦10g、料理酒1g、鶏ミンチ30g、砂糖5g、ニンジン10g、濃口醤油10g、インゲン(または枝豆むきみ)5g、油揚げ5g、油1g
作り方 ①米・麦を合わせて研ぎ、普通に炊く。
②ニンジンはみじん切りにする。インゲンは5mm幅の小口切りにし沸騰したお湯に塩を入れ、さっと茹でておく。
③鍋に油を熱し、鶏ミンチを炒め、ニンジン・油揚げ・調味料を入れて、弱火でしばらく炒めます。
④調味料が全体になじんできたら、火を止め、インゲンを入れる。
⑤炊きあがったご飯に④を混ぜたら出来上がり。さあ、召し上がれ



笑顔で、いただきまーす

わたしたちの街

平成20年8月末現在(前月比)

- 人口 63,618人 (- 5)
- 男性 30,040人 (+ 2)
- 女性 33,578人 (- 7)
- 世帯数 22,124世帯(- 7)
- 面積 188.56km²

▼市役所では8月下旬から毎週水曜日を「フリーカーター」としています。風を感じながら自転車で行くと、秋を体感できるし、環境・経済・健康にもグッドですね (ココア)

▼作文に苦労しています。昔から苦手、なるだけ避けてきたのですが、今はどうしても避けられない。不得手なことにも向き合わなければならぬときが来るんですね「読書の秋」でスキルアップを試みます。(新)

▼もうすっかり秋らしくなってきました。読書の秋、スポーツの秋、芸術の秋。でも毎年、食欲の秋だけで終わってしまうのは私だけでしょうか。(ひろ)

