

平成20年

11.1
No. 70



宇城市の学校訪問シリーズ Vol.8 不知火小学校

「私は不知火の子どもです」と胸張って言える子どもを育てるために、ふるさと不知火の自然・文化・人々とのふれあいを積極的に取り入れた教育活動を展開しています。子どもたちも「あい・あせ・あいさつ・あとしまつ」の四つの「あ」からなる「しあわせ生活目標」を月々の目標に掲げて、一生懸命頑張っています。



村田寛校長

〒869-0552
宇城市不知火町高良
1952番地
電話 32-0212
FAX 32-0310
アドレス shiranuhisyoo@uki-city.ed.jp
uki-city.ed.jp
学級数 15学級
児童数 384人

校訓
賢(かしこく)
徳(たかましく)
慈(おもいやり)

元気に、いってきまーす

不知火小学校校歌

一 ゆかりかこぎき不知火を
名に負つさとの誇りなる
学びの窓にむつびつ
集う我等に望みあり
おお望みあり

二 地に海里の幸多く
人に平和の色深き
里のめぐみにひたりつ
学ぶ我等につとめあり
おおつとめあり

三 その昔ここに生いひて
今も菊池の香にのこる
聖の徳をしいつ
はげむ我等に力あり
おお力あり

四 やがては国を負うべしと
朝夕の潮さいに
息のおたけひ和せつ
きおう我等に光あり
おお光あり

不知火小学校の給食紹介(9月19日)

びりんめし、いちょうば汁、魚のみそ焼きホイル、牛乳



☆毎月19日は食育の日です。今月はふるさとくまさんデーにちなんで宇城市のびりんめしと、熊本市の「銀杏(ぎんなん)城」の銀杏にあやかり、いちょうば汁を実施しました。
いちょうば汁は大豆と枝豆を銀杏にニンジン、大根をイチヨウの葉に見立てた風流な汁物です。



竹中有子技術主任(学校栄養職員)

学校給食からもう一品 おすすめメニュー

「いちょうば汁」

材料(5人分) 1人当たり 99kcal

鶏もも肉 100g、ゴボウ 55g、ちくわ 40g、干し椎茸 5g、大豆(乾燥) 40g、かつお節 10g、枝豆 40g、出し昆布 10g、ニンジン 50g、薄口しょうゆ 40g、里いも 170g、濃口しょうゆ 10g、大根 110g、酒 5g

作り方 ①大豆をよく洗い、たっぷりの水につけておく。十分に浸水したら火にかけ、固めにゆでておく。
②ニンジン大根はいちょう切りちくわは縦半分に切って薄く切る。里いもは半月切りにして塩もみをして洗い流し、さっとゆでる。
③干し椎茸は戻して千切りにする。
④ゴボウはさがきにしてあく抜きをする。
⑤かつお節と昆布でだしを取る。
⑥だし汁に材料を加え、煮る。途中あくを取る。
⑦調味料で味付けをする。



笑顔で、いただきまーす

わたしたちの街

平成20年9月末現在(前月比)

- 人口 63,586人 (- 32)
- 男性 30,032人 (- 8)
- 女性 33,554人 (- 24)
- 世帯数 22,134世帯(+ 10)
- 面積 188.56km²

▼10月5日に行われた市民体育祭、あじの雨で午後からのプログラムはすべて中止に。今年は走る練習を少ししていたのになあ。でも半分ホッとしたこの気持ちは一体何なのだろう!? (ひろ)

▼稲刈り体験の取材は美りの秋を実感する楽しいひとときでしたが、泥んこを染しむ子どもたちをよそに、服につく泥に気がふさぐ私…作業服で行けばよかった。(新)

▼健康診断の結果通知が手元に。日頃の不摂生がたたり、予想通り「さらば、食欲の秋!来たれ、スポーツの秋!!」とお達しでした。わかつちやいるんだけどなあ。(こコア)

おしり