

お願いごとがかなうといいね!



6月30日、松橋保育園の園児たちが市役所ホールに七夕飾りをしました。

## 元気に、いってきまーす



**豊野中学校**  
本校の教育目標は、「互いを認め合い、高め合い、共に夢の実現へ」を心弾ませる学校力を高められる学校の校風を創ろう」としています。先生と子ども、あるいは子ども達相互が、お互いのよさを認め合って楽しく学ぶ中で成長していく、その結果として、全ての子どもが自分の希望する進路を実現してくれることを願っています。

そのために必要なものは、学校で学ぶことに対してワクワク・ドキドキするような弾む気分です。そんな学校にしていこう、努力したいと考えます。

豊かな自然は、人を優しくしてくれま。温かい家庭・地域は、人に生きる喜びと意欲を育んでくれます。この豊かで温かい豊野の地で働き・学ばせていただくことに感謝しながら、全校で力を合わせて頑張っていきたいと思えます。



本田直幸校長

〒861-4301  
宇城市豊野町糸石3536  
電話 45-20004  
FAX 45-21004  
メール toyonakayu@uki-city.ed.jp  
生徒数 146人  
学級数 6学級  
校訓 清 誠 気 迫  
潔 実 潔

宇城市の学校訪問シリーズ vol.5

## 豊野中学校の給食紹介(7月7日)

イカの照り煮・梅かつお和え・ニラ炒り豆腐・たらこふりかけ・麦ごはん・牛乳



☆“夏野菜”をたくさん食べます!!  
☆太陽の光をいっぱい浴びた、栄養価の高い夏野菜を、いろいろと工夫して給食メニューに入れていただいています。7月18日(金)は「ふるさとくま(熊)さん(産)デー」として、地元でとれたカボチャ・ナス・ピーマンを使った“夏野菜カレー”でした。



給食担当 前川恵講師

## 学校給食からもう一品 おすすめメニュー

### 「マーボーナス」

材料(1人分)101キロカロリー  
牛ひき肉 10g、豚ひき肉 15g、ショウガ 0.3g、ニンニク 0.3g、ナス 30g、タマネギ 30g、ニンジン 30g、干し椎茸 1枚、タケノコ 15g、キャベツ 15g、ネギ 5g、三温糖 2g、赤みそ 3g、テンメンみそ(なければ赤みそ)2g、でん粉(片栗粉)2g  
(A)濃い口醤油 4g、豆板醤 0.2g、ごま油 1g

作り方  
①ショウガ・ニンニクは、みじん切りにする。  
②タマネギ・ニンジン・干し椎茸は、あらみじん切りにする。  
③ナスは、食べやすい大きさに切り、水につけてあく抜きしておく。  
④キャベツは1cm幅に切り、タケノコはせん切り、ネギは小口切りにする。  
⑤ごま油で①と豆板醤をよく炒めて、牛ひき肉・豚ひき肉を入れて炒める。  
⑥肉の色が変わったら②をさらに炒める。  
⑦タケノコも入れ煮えたら(A)の調味料を入れ味付けする。タケノコが煮えたらナスも入れ、キャベツ・ネギを入れ、炒めて味を見て、でん粉でとろみをつけてできあがり。



笑顔で、いただきまーす

## わたしたちの街

平成20年6月末現在(前月比)

- 人口 63,666人 (- 11)
- 男性 30,055人 (- 14)
- 女性 33,611人 (+ 3)
- 世帯数 22,137世帯(+ 21)
- 面積 188.56km<sup>2</sup>

▼熊本で一番早いと言われる小川町の夏祭り「造り物大会」に行きました。今年の出品数は11基と少し寂しかったですが、毎年このことから素晴らしい作品に感動。早くから夜店も出て、歩行者天国は真つすく歩けないくらいの人出でにぎわっていました。(ひろ)

▼学生時代の名残がこの時期はどうしても気が緩みがちです。でもここで改めて気を引き締めましょう。夏のレジャーの事故は多いですから。(新)

▼今回のオリンピックは宇城市出身の上村春樹総監督が率いることもあって、いつにも増して応援に熱が入っています。(コロア)

おもしろ