



elementary school & junior high school

学校じまんと将来のゆめ

余目第二小学校

本校自慢の活動の一つに「チャレンジウォーク」があります。これは、1～6年生の縦割り班で、半日かけて学区内を巡るウォークラリーです。地域にまつわるクイズやレクリエーションに挑戦しながら全員でゴールを目指すのですが、かなりの距離を歩くので、後半になるとくじけそうになる子が出てきます。ここが、この活動の最も大切なところ。子ども達は、それぞれの方法で互いに励まし合い、助け合い

ながら最後まで一緒に歩ききり、ついにゴールします。本校の目指す「思いやりをもち、かわり、行動できる子ども」の姿がそこにあります。学校だからこそできるこうした体験活動を今後も大切にしていきたいです。



△仲良く歩く二小の子ども達



将来のゆめ

りんか
6年 高橋 稟花

私の将来の夢は、保健室の先生になることです。なぜかというとうと、私は学校が好きなので、学校に関わる仕事がしたいと思ったからです。また、私はこの6年間で1回も欠席をしたことがありません。なので、みんなが健康に過ごせて、「学校に行きたい!」と思えるような学校にしたいと思ったからです。気軽に話せて、頼りになる先生を目指して、中学校でも勉強をがんばりたいです。



大根ステーキ



エネルギー84kcal、たんぱく質1.0g、脂質6.3g、食塩相当量0.7g
※1人当たり

材料 (2人分)

- ・大根..... 300g
- ・にんにく(薄切り)..... 1片
- ・バター..... 15g
- ・めんつゆ(3倍濃縮)..... 小さじ2
- ・小ねぎ..... 適量

- ①大根は2cm厚さの輪切りし、皮をむいてから両面に格子状に包丁を入れる。耐熱皿にのせ、水大さじ2(分量外)をふりかけ、ラップをし、電子レンジ(600W)で6～7分加熱する。
- ②フライパンにバターを入れて中火で熱し、にんにくを炒め、こんがりとし色づいたら取り出す。
- ③②のフライパンで大根を両面返しなら焼く。焼き目が付いたら、めんつゆを加え煮からめる。
- ④器に③を盛り付け、上に②をのせる。刻んだ小ねぎを飾る。

ポイント

にんにくとバターの風味が食欲をそそる、簡単ヘルシーステーキです♪大根の皮は捨てずに、千切りにしてみそ汁に入れたり、きんぴらなどに調理して上手に活用しましょう。



工藤むつ子さん 川井光子さん