

わたしたちの 西中学校 3年 水野 志和 学校

★活発な西中生徒会活動

私たちの学校では、多くの生徒が、生徒会活動に取り組んでいます。生徒会本部はもちろん、中央委員会を中心に、月に一回「校外クリーン活動」、生活委員会を中心に、毎週月曜日と月初めに「あいさつ運動」、最近では生活委員会がチャイム前着席の呼びかけを進んで行ってくれています。他にも多くの委員会が放送を使った、掲示物を作ったりして、たくさんさんの呼びかけをしています。そして、掲示板には他校の生徒会会報も掲示しています。他校のことを知ることで、西中の良さを再確認できます。

このように活発な生徒会ですが、私たちはもっと生徒会活動を活性化したいと思っています。今のままで満足せず、もっと上を目指していきたいと思えます。今行っているのは「生徒会会報の記事・タイトル募集」「生徒会掲示板の活性化」です。どちらも、自由に自分から参加してもらいます。自分やクラスメイトが書いた記事やタイトルの載った会報は、いつもより興味を持つことができます。また、掲示板が活性化されるということ、情報の交流が活性化

※今回は、上平中学校をご紹介します。お楽しみに！



生徒の作品が飾られる廊下

★美術館のような学校を目指して

委員会の掲示物も多くありますが、西中学校では美術作品もたくさん掲示しています。全国展や県展に入選した作品はもちろん、学年の作品が飾られています。新聞にも取り上げられ、地域の方々や保護者の皆さんからも大変好評です。

化するということ、積極的な情報を掲示し、その情報を知ること、今までよりも積極的かつ主体的に生徒会活動に取り組みます。

小学校給食レシピ 24



ビビンバ風炊き込みご飯 361kcal

●材料 1人分	分量(g)		分量		
1	精白米	72	9	濃い口しょうゆ	2.3
2	水と具の煮汁	95	10	酒	2
3	炒め油	1	11	塩	0.1
4	豚もも肉(千切り)	25	12	コチュジャン	0.2
5	濃い口しょうゆ	4.5	13	ニンジン(千切り)	12
6	みみそ(赤色みみそ)	4.5	14	もやし	25
7	砂糖	3.4	15	にら(2等)に切る)	5
8	ごま油	1.5	16	炒った白ごま	2

※分量は、給食(大量調理)で作る量です。家庭で調理する際は、食材、調味料などの分量は適宜調整してください。

- 作り方
- ①米は研ぎ、ざるで水を切っておく。豚肉に5～8で下味を付ける。
 - ②鍋で油を熱し、豚肉を炒める。
 - ③豚肉に火が通ったら、ニンジンを加えて炒める。
 - ④もやしを加えて炒め、にら・白ごまを入れ9～12を入れ調味する。
 - ⑤具が煮えたら、具と煮汁を分けておく。
 - ⑥分量に合わせて煮汁に水を加え、鍋に入れ火にかける。沸騰したら①の米を入れて炊く。
 - ⑦炊き上がったら、具をのせて十分蒸らす。

学校保健課 ☎775-9683・☎775-5633

未来へ すくすく! わが家の アイドル



さいとう 齊藤 ももちゃん 井戸木
H25.3.27生(1歳)

少し歩けるようになったね、明るく元気でいつも笑顔でいてね!



たけが 高雄 梨沙子ちゃん 仲町
H25.11.28生(11カ月)

笑って幸せに☆



あしなみ 藤波 香遥ちゃん 今泉
H26.2.1生(8カ月)

かわいい笑顔にいつも癒やされているよ。ありがとう♪

市内に在住の就学前児童の写真(画像データ可)に、氏名(ふりがな)、性別、生年月日、保護者の一言、住所、電話番号を添えて、郵送(〒362-8501本町3-1-1)またはメール(s55000@city.ageo.lg.jp)で広報広聴課へ ※掲載は1人1回限り。写真は返却しません。

申し込み