

岩沼北中

みんなでイチーチー探せ！



これがイチオシ

毎日出来たて給食 自慢

岩沼北中学校には給食室があり、毎日おいしい給食が食べられます。

給食を考える際に、季節に合った献立を考えることや、SDGsに配慮し地産地消を意識することを大切にしています。そんな北中給食の自慢は、出来たてを食べられることです。サクッと揚がったみそカツ、熱々のカレーなどが人気メニューです。

年に数回、お楽しみ給食というものもあり、たくさんの方の協力があって、私たちはおいしい給食を食べられていることが分かります。

学校名 岩沼市立岩沼北中学校
所在地 宮城県岩沼市相原2の3の1
創立 1962年
電話 0223(22)2874
校長 加茂 博行
生徒 194人

「長袋の田植踊」は300年以上前から続いている。今でも児童が長袋の田植踊保存会に入っている。秋保地区には「田植踊」という踊りがあり、その年のお米の豊作を願う踊りで、振り付けは田植をする様子に基づいている。さらには、びやかな衣装をまとった早乙女がしとやかに踊り、それに弥十郎、鈴振り、それに弥十郎、鈴振り、ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。



本年度の体育祭でズンパダンスを踊る生徒たち



生徒会企画の様子とイチーチー(右下)

編集委員 尾形玲奈、石川瞭汰、佐藤優衣、木村白南(3年)、木村琉空、佐藤昂太、広瀬結(2年)
指導教員 木村英子

全員参加型の企画好評

私たちは岩沼北中学校では4月末に体育祭をするようになり、今年で3回目を迎えました。体育祭の目的は「全校や学年、学級での仲をより深め、楽しく1年を送れるようにする」というものです。勝敗よりも「楽しむ」とを目的にしているのが北中らしさです。

「長袋の田植踊」は300年以上前から続いている。今でも児童が長袋の田植踊保存会に入っている。秋保地区には「田植踊」という踊りがあり、その年のお米の豊作を願う踊りで、振り付けは田植をする様子に基づいている。さらには、びやかな衣装をまとった早乙女がしとやかに踊り、それに弥十郎、鈴振り、それに弥十郎、鈴振り、ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。

わが校わがまち スクール通信



今回は 階上小(気仙沼市) 五城中(仙台市)

長い歴史の重さを感じて

秋保小

長袋の田植踊堂々披露

秋保地区には「田植踊」という踊りがあり、その年のお米の豊作を願う踊りで、振り付けは田植をする様子に基づいている。さらには、びやかな衣装をまとった早乙女がしとやかに踊り、それに弥十郎、鈴振り、それに弥十郎、鈴振り、ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。



これがイチオシ

学年に関係なく仲良し

私たちの学校は自然豊かな場所にあります。都会ではあまり見ることができないリスやタヌキといった野生動物を見かけることもあります。自然の豊かさを生かし、いろいろな学習もしています。生き物や植物を観察したり、実際に川や山などに行ったりすることもあります。空気もきれいで、気持ちよく勉強ができることも自慢です。

また、私たちは全員の名前を覚えていて、学年に関係なく仲良しです。みんなで協力し、助け合って過ごしているのも自慢です。

学校名 仙台市立秋保小学校
所在地 仙台市太白区秋保町長袋町15
創立 1873年
電話 022(399)2841
校長 角張 康浩
児童 51人



学習発表会で「長袋の田植踊」を披露する児童

編集委員 伊藤恭輔、小野寺琳士、佐々木露、柴田佳歩、庄司叶実、丹野瑞己、千葉絢子、山下愛生良(3月卒業、中学1年)
指導教員 赤坂恵矢

フジは自力では立ちません。近くに生えている太い木に巻き付きます。真上から見ると、巻き付き方は時計回り。その幹をたよりに、日の光を求めて高く登っていく、つる植物です。木のように自分の体を支えるためにエネルギーを使わなくてはなりません。

木を登り切ったら、いっせいに葉っぱを広げ、光を独りじめします。「ずるい」と言われそうですが、ただれど、ちがいます。木でもなく、草でもない。つるといって新しく、賢い生き方がある植物なのです。(植物学者・菅原久夫、仙台市出身)

フジ 植物



©大島加奈子

キッズクッキング

管理栄養士 奈良 理香子

杏仁豆腐

杏仁豆腐はアズの種の中にある仁を粉末にした杏仁霜を使った中国発祥のデザートです。薬用の杏仁には、ぜんそくやせき等の症状を改善する働きがあります。



主な材料(5人分)
・牛乳500ミリリットル
・杏仁霜大さじ2
・砂糖大さじ3
・粉ゼラチン5グラム
・ココの実適量



①鍋に杏仁霜と砂糖、牛乳を入れてよく混ぜる。ココの実は少量の水で戻す。ゼラチンは水大さじ3でふやかす。



②鍋を弱火にかけ沸騰直前で火を止め、ゼラチンを加え、よく混ぜて溶かす。氷水で粗熱をとり、器に入れ冷蔵庫で冷やし、ココの実をのせる。