

### 加茂中

## テスト実施し安全努める



これがイチオシ

### 多彩な食材 自慢の給食

加茂中学校の給食は熱々の状態で料理が出るので、生徒は毎日、楽しみにしています。おいしさの秘訣を栄養管理士さんに聞いてみました。

一つ目はメニューの豊富さだそうです。栗おこわや揚げパンなど通常のメニューをアレンジしたものも出ます。二つ目は家で食べないような食材を出し、栄養バランスを整えつつ、給食の魅力を生徒たちに感じてもらうことだそうです。たくさんの思いが込められているのだと分かりました。そんな給食はみんなの自慢です。

学校名 仙台市立加茂中学校  
所在地 仙台市泉区加茂3の1  
創立 1981年  
電話 022(378)2153  
校長 澁谷 広司  
生徒 332人

私たちの通う加茂中学校は学区が広いので、全校生徒の約5割が自転車通学を許可されています。そのため、私たちは毎年春に自転車の路上テストや簡単な筆記テストなどを実施し、安全に運転できるように努めています。路上テストでは先生方が見守る中、通学路でルールを確認や自転車の安全な乗り方を学びます。今年度はプロのスタントマンによる「スケアードストリート」方式による交通安全教室も行われました。そのおかげか、登校時交差点で見守ってくださっている地域ボランティアの方からヘルメット着用率は比較的、良いそうです。

### 自転車通学に許可制度



編集委員 菊地美羽、藤原義光(3年) 太田瑠梨花、鈴木里麻(2年)  
指導教員 佐藤結

## わが校わがまち スクール通信



今回は 通町小(仙台市) 唐桑中(気仙沼市)

## 毎朝15分 年50冊以上目標

### 大鷹沢小

### 読書活動で優秀校表彰

大鷹沢小学校では、読書を大切にしています。今年度、文部科学省から読書活動優秀実践校として表彰されました。学校の読書活動をいくつか紹介します。一つ目は朝読書です。毎朝8時から15分間、読書をしています。放送委員が放送で声かけをして、全校児童が図書室に集まり、静かに集中して、読書をする時間です。二つ目は「読書タワー」です。学校で本を1冊読み終えたら、壁に掲示した紙に丸いシールを一枚貼ります。どんどんシールが増えていくので、楽しく本を読めます。年間50冊以上の本を読むことを目指して、全校児童で取り組んでいます。三つ目は暗唱です。白石市の暗唱読本「夢」を活用し、毎週月曜の集会後に、全校または学級ごとに取り組んでいます。白石市図書館の電子図書やタブレットで読んだり、月に1度学校に来る移動図書館「こまきさ号」から本を借りたりしていろいろな本を読んでいます。これからもたくさんのお本を読み、新しい発見をしていきたいです。



これがイチオシ

### 引き継がれる団七踊り

大鷹沢小学校には「団七踊り」という古くから伝わる伝統の踊りがあります。今から約400年前、現在の白石市大鷹沢三沢地区で起こった親孝行な姉妹による仇討ちの実話が基になった踊りです。毎年12月に校内で「団七踊り引継ぎ式」が行われ、6年生から4年生へバトンを引き継ぎます。1985年から続く伝統です。

児童が減り、踊る人数も少なくなりましたが、団七踊りは学校だけでなく地域の大切な伝統なので、これからも大切に引き継ぎ、残したいです。

学校名 白石市立大鷹沢小学校  
所在地 宮城県白石市大鷹沢三沢5の24の1  
創立 1873年  
電話 0224(25)3714  
校長 神原 渉  
児童 25人



編集委員 遠藤大翔、大槻来叶(6年) 我妻心陽、岩松夏輝、遠藤愛弥、塩田司、高橋悠真、本間凜(5年) 指導教員 鈴木優作

## ノアザミ



©大島加奈子

おしべの花粉をめしべに付ける「受粉」。子孫を増やすのに欠かせない作業ですが、ノアザミはとてもうまいです。一つの花のように見えますが、小さくて細長い花の集まり。それぞれにおしべとめしべが入っています。最初に熟して顔を出すのはおしべ。虫が止まるおしべの花の集まり。と、重みで花粉がもこもこおし出され、虫にくっつきます。花粉を出し終わらないと、めしべは開きません。虫は、すでにめしべが開いた別のノアザミに飛んで行きます。おしべとめしべの熟す時をずらし、種を作るのです。(植物学者・菅原久夫(仙台市出身))

## キッズクッキング

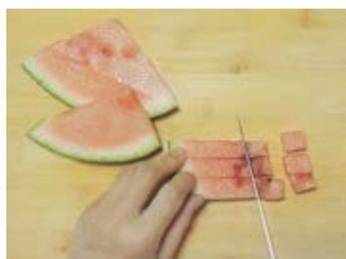
管理栄養士 奈良 理香子

### スイカ寒天

スイカはアフリカ原産のウリ科の植物。古代エジプトの壁画に描かれ、その頃は種を食べていたそうです。ビタミンやミネラルが豊富で、夏には欠かせない食材です。



主な材料(5人分)  
・スイカ(正味)200g  
・A(水500ml、粉寒天4g、砂糖40g)



①鍋にAを入れ中火で混ぜながら沸騰させる。火を弱め3分で火から下ろし、粗熱をとる。



②スイカは種を取り1.5cm角に切って型に入れる。そこに①を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。