みんなで創る浜岡中学校



浜岡中学校２年２組
簾内（すのうち） 心結（みゆ）さん

私たち２年生は､これから学校の中心として浜岡中学校を引っ張っていくことになります。私は、生徒会副会長として活動する中で、浜岡中学校は、生徒一人ひとりの行動や思いによって創られていると感じています。

浜岡中学校の重点目標は、「自ら行動し、浜中に誇りを持つ」です。この重点目標も私たち生徒会で決めました。挨拶や返事、時間を守る事など普段の小さな行動がより良い浜岡中学校を創る事に繋がります。私自身、誰かに言われてから動くのではなく、自分で考え、周りを見て行動する事を大切にしています。行事や委員会活動でも、仲間と協力し、一人ひとりが責任を持つことで、新たな浜岡中学校を創りあげます。

これから私たち２年生は、浜岡中学校の顔としての自覚を持ち、自分と地域に誇れる学校にしていきます。そして生涯、「浜岡中学校で学ぶことができて良かった」と思えるように、仲間と一緒に過ごすかけがえのない時間を大切にしていきたいです。

みさきっ子とアカウミガメの物語

本校には、とても珍しい「アカウミガメの部屋」があり、約 50 年に渡ってアカウミガメの飼育活動が受け継がれています。毎年９月からの約９カ月間、４・５年生のみさきっ子がグループをつくり飼育を担当します。

登校すると、ランドセルを背負ったままアカウミガメのもとへ向かい、「今日は元気かな」「少し大きくなったかな」と、小さな変化に目を向けながら、エサやりや水質管理をし、アカウミガメの成長を見守っています。

この活動を通して育まれるのは、命を大切にする心はもちろんのこと、日々の観察で培った「小さな変化に気付く力」です。これは友達の変化に気付く力につながっています。

長い飼育活動を思えば､かつて本校で育ったアカウミガメが､今、御前崎の海岸へ戻り､新たな命をつないでいるのかもしれません。

９月 29 日に新しいアカウミガメ６匹がみさきっ子のもとへやってきました。

アカウミガメとの学びは、本校ならではのかけがえのない教育活動です。



▼御前崎小学校
児童数　146人
校　長　細川　英晴

おまえざきレシピコンテスト受賞作品

シラスのモーニングサンド

25/30作品

コンテストテーマ　▶朝食（令和3年度）　野菜（令和4年度）　減塩（令和5年度）
小中学生の部 優秀賞レシピ　　考案者　萩原 可偉 さん

調理時間 20分



使用している特産品：釜揚げシラス

ホウレンソウのほんのりとした苦みが
シラスとチーズの抜群の相性を引き立てます！

材料（２人分）

食パン（８枚切り）……２枚
釜揚げシラス……大さじ１
卵……１個
冷凍ホウレンソウ……25g
スライスチーズ……２枚
★オリーブ油……小さじ１
★塩……少々

作り方

1. 卵はゆで卵にしてスライス切り、冷凍ホウレンソウは解凍して水気を切る。
2. 食パン１枚にスライスチーズ、ホウレンソウ、ゆで卵、釜揚げシラスの順で乗せる。
3. 2に★をかけて、もう１枚スライスチーズを乗せて、食パンではさむ。
4. 半分に切って出来上がり♪

照会　健康づくり課　☎0537㊽1123

照会　GX 推進課　☎0537㊽1134

GXと暮らしの関係
ECOタネ

家庭でできる！食ロス削減アクション

GXとは？　バックナンバー

本来食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」。実は、その約半分が家庭から発生しています。食材をムダなく使い切ることは､ごみの減量や焼却時の CO_2 削減につながります。今日からできる身近なエコ、始めてみませんか？

私たちにできること

- **買い物前の「冷蔵庫パシャリ」**
  出かける前にスマホで撮影し、買いすぎや重複買いを防止！
- **すぐ食べるなら「手前どり」**
  棚の手前（期限の近い商品）から選んでお店の廃棄削減を応援！
- **野菜の「丸ごと使い切り」**
  ブロッコリーの茎や根菜の皮もスープで美味しく変身！

POINT

消費者庁が､料理レシピサービス「クックパッド」に「消費者庁のキッチン」を開設しています。レシピを参考にして､食ロス削減アクションに取り組みましょう。