



学校だより

坂城高校に入学しての 決意・抱負



私は、坂城高校に入学したからには、自分の行動にしっかりと責任を持つて行動しようと思います。勉強や委員会活動も手を抜かずがんばっていききたいと思っています。まだまだ先のことはわからないけれど、今できることをしっかりとやるという気持ちを大切にしていきたいと思っています。

抱負は、とにかくいろいろなことにチャレンジしていき、少しずつ成長していけたらいいなと思います。高校では、中学校ではなかなかできなかったことを積極的に取り組みたいと思っています。

具体的には行事や友人関係にも積極的に自分から行動して広い交友関係を築いていくこと、失敗しても前向きに高校生活を楽しむこと、そうして自分なりに全力で後悔がないよう3年間を過ごしていきたいと思っています。

竹田 空愛
たけだ くうあ



私は、この坂城高校に入学して地域との関わりや、自主的にボランティアの活動をしたいと考えています。

私は将来、介護の仕事に携わりたいと考えており、そのために地域の方と交流をしたり、ボランティアで介護施設で働いてみたいと、介護の仕事に役立つことをしたいと考えています。坂城高校には坂城学という地域のことに

錦澤 拓夢
にしざわ たくむ

の学校生活とは違う新しい生活が始まります。不安や心配もたくさんありますが、やっぱり「楽しみ」な気持ちが一番にきます。自分の人生を決める、第一歩となるので、気持ちを引きしめながら生活を送っていききたいです。



高校では、今まで

ついて学ぶ、私が考えていたことと同じような事ができる授業があるので、今からとても楽しみにしています。また、介護の仕事は資格が必要なので、中学校で苦手だったことや、これからのばしていきたい教科を高校で、もっと自分の力として付けていければよいなと思います。

給食で人気の「豆まめみそ汁」を家庭で作ってみよう！

作り方

- ① 玉ねぎは薄切り、大根と人参はいちょう切り、油揚げは短冊切り、豆腐はさいの目切りにします。（油揚げは熱湯をかけて油を抜いておくとおいしいです）
- ② だし汁と①の野菜を鍋に入れて中火にかけます。
- ③ 煮立ったら、油揚げ、豆腐を加えて煮ます。
- ④ 仕上げに豆乳、みそを加えて沸騰したら火を止めます。

材料（4人分）

だし汁	800mL
玉ねぎ	80g
大根	80g
人参	40g
油揚げ	16g
豆腐	80g
豆乳	80g
みそ	大さじ2杯



食育だより

食育・学校給食センター
82-2559



大豆からできた「豆腐」「豆乳」「油揚げ」「みそ」を使った、豆たっぷりのみそ汁です。豆乳を加えたら火を弱めてゆっくり加熱することで、豆乳が分離せずにきれいに美味しく仕上がります。豆乳を使うことでみその量を減らすことができ、減塩につながります。

「おいしかったから作ってみたい！」という声が届く人気のみそ汁です。