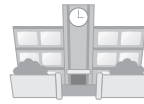




学校だより



「決意」
坂城高校



私の進む道

3年 山田 敏輝

私は3年生になり、私自身の道へ歩む時期になりました。この2年間の学校生活や行事ではいろいろなことがありました。社会に出るためのコミュニケーション力を得るため、人間関係や周りの人への接し方を工夫したり、委員会活動へ積極的に参加し、副委員長になって人前に出たりしました。学校外では、私自身のやりたいことをしたり家計を助けたりするためにアルバイトにも頑張って取り組みました。他にも地域のごみ出しを手伝ったり、自分ができ



きることをこの2年間やっていくことであるいろいろなことへの気づきがありました。そして今の自分に何が足りないのか気づき、これからどう生活していけばよいかはつきりとさせることができました。この1年間は自分との戦いだと思っています。だから、私は進みたい道を突き進むため、できることを精一杯やり、この3年間はとても楽しかったと思える学校生活にしたいと考えています。

新年度生徒会で頑張りたいこと

2年 生徒会副会長 荒井 吾咲

私には4月からの生徒会活動で頑張りたいことがあります。それは葛尾祭です。なぜかという、葛尾祭は一年間の中で最もみんなが盛り上がるイベントの一つだからです。葛尾祭実行委員だけに任せきりにするのではなく、全校のみなさんと作り上げ、楽しめる葛尾祭にしていきたいです。

そのために、まずは自分が公約に出していた「あいさつ」をしっかり行い、全校のみなさんとコミュニケーションをとってきたいです。コミュニケーションがとれば、葛尾祭について意見がより多く出やすくなったり、意見をまとめやすくなったりすると思ったりからです。これは生徒同士が助け合ったり、協力し合ったりすることに繋がっていくと考えます。全校のみなさんと協力し合って、生徒はもちろん地域の方々にも「楽しかった」「またやりたいな」という声がたくさん聞けるような葛尾祭にしたいです。このことを目標として、4月からの学校生活や生徒会活動を頑張りたいです。



鶏ささみレモンソース (4本分)

鶏ささみ	40g × 4本
片栗粉	適量
揚げ油	適量
砂糖	12g (大さじ1と小さじ1)
白ワイン	3.2g (小さじ1/2)
しょうゆ	9.2g (大さじ1/2)
水	14g (大さじ1弱)
レモン果汁	13.2g (大さじ1弱)



食育だより

食育・学校給食センター
8212559



今回の食育だよりは、学校で人気の鶏ささみレモンソースの作り方を教えちゃいます。学校で人気、ちよっぴり大人の味？味のバランスやさっぱり感も意識されたのが、この献立です。いつもわき役にいるレモンが今回だけ主役。淡白な鶏ささみに、レモンの酸味が絶妙に効いたソースを合わせて・・・もう、たまりません。

- Aでソースを作ります。砂糖、白ワイン、しょうゆ、水を加熱して、最後にレモン果汁を加えます。
- 鶏ささみに片栗粉をつけて、油でカリッと揚げます。
- ②に①をかけてできあがりです。給食では砂糖は三温糖を、しょうゆは薄口しょうゆを使って作ります。ソースのレモン果汁は、煮立たせないようにすると香りよくおいしく仕上がります。子どもたちはもちろん、給食試食会でも「おいしかったです！」という声が届く人気のある一品です。