



## 菊陽南小ではこのような児童の育成を目指します

# 前途洋々

本年度、本校では昨年度に引き続き、学校教育目標を「夢と笑顔、懸命に歩み続ける南っ子の育成」とし、めざす児童像を、校訓に基づき下記のように定めました。

〈やさしく〉 自他の思いや気持ちを大切にし、他者とつながることができる子ども

〈かしこく〉 自ら進んで課題に取り組み、学び続けることができる子ども

〈たくましく〉 自他の生命を大切にし、健康や安全に気を付けてたくましく生き抜く子ども

さらに、それぞれの項目において、児童に身に付けさせたい資質・能力を設定し、あらゆる教育活動を通じて育成することを目指します。

### 児童に身に付けさせたい資質・能力

#### やさしく

- ◇ 自分や人を大切にし、他者とつながることができる力
- ◇ 明るいあいさつ及び円滑なコミュニケーションを実践できる力

#### かしこく

- ◇ 自ら進んで、粘り強く課題に取り組むことができる力
- ◇ 考えを深め、表現することができる力
- ◇ 自ら進んで家庭学習に取り組むことができる力

#### たくましく

- ◇ 自ら進んで体力の向上に取り組むことができる力
- ◇ 食べることの大切さを理解し、好き嫌いなく食べようとする力
- ◇ 安全について主体的に判断し、適切に行動することができる力

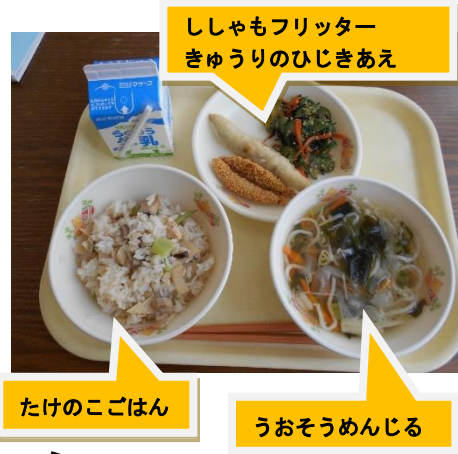


もちろん、土台として人権教育の推進や特別支援教育の充実を据え、地域とともにある学校として、めざす子どもの姿を関係する皆様と共有しながら、日々の教育活動を進めていきます。保護者の皆様のご協力をお願いいたします。なお、裏面に「令和3年度 菊陽南小学校グランドデザイン」として全体像を示しています。

## 菊陽町では自校給食を活かした食育を推進しています

南小学校の給食は本当においしい！ 4月20日（火）のメニューは、

「たけのこごはん、うおそうめんじる、ししやもフリッター、きゅうりのひじきあえ」という和食のメニューでした。たけのこは、春ならではの食材で、今村先生にお聞きしたところ、缶詰ではなく生のタケノコを使用されているとのこと！これは、仕入れ先の御厚意と手間があったとのことだそうです。「ぜひ、季節のものを味わってほしい」という給食の先生方の思いが込められています。このメニューもたくさんの食材が使われており、見た目も栄養的にもバランスの良さが分かります。4月に入り、給食は始まったばかりですが、各学級から返却される食缶には、食べ残しはほとんどないとのこと。ぜひ、一人一人にしっかりと食べてほしいですね。（上記「たくましく」の項目とも関連します）



たけのこごはん

ししやもフリッター  
きゅうりのひじきあえ

うおそうめんじる

給食は本校HPでも随時紹介します