

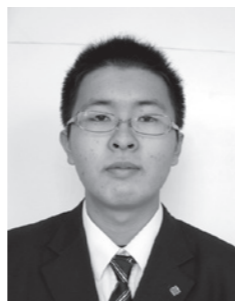
Funehiki High School News vol.51

特別進学クラスで学ぶ生徒 01

僕は、4月にこの学校に入學し、特別進学クラスで日々勉強しています。特別進学クラスは他のクラスとは違い、1日7時間授業で1時間分多くなっており、勉強に集中して取り組めるクラスです。この特別進学クラスで学んでみて、一つ中学時代と変わったことがあります。それは、自分の将来のために勉強したいと思えるようになったことです。

今までは勉強に対してあまり意欲的ではなかったのですが、特進に入ったことをきっかけに将来の夢を実現させるため、勉強に対して前向きかつ意欲的になることができました。

また、僕は現在剣道部に所属していて、日々勉強とともに頑張っています。7時間の授業後の部活はとて大変です。入学したばかりのころは、このままちゃんと続けていけるのかと不安でしたが、時間が過ぎていくうちにだんだん慣れていきま



1年特別進学クラス 佐藤 竜兵さん (船引南中出身)

した。こうして部活も勉強も続けられる理由は、小学1年からずっとやってきた合気道にあると思います。今まで飽きずに頑張ってきたことが、このような形で生かせることはよかったです。

僕は将来、この福島の地で警察官として人のために働くことを目標にしています。そのために部活の剣道、合気道、それに大事な勉強を必死で頑張りたいと思います。そして高校卒業までに人間性、集中力、警察官として必要な力を身に付け、立派な警察官になりたいと思います。

平成23年度田村市版デュアルシステム運営協議会開催 03

本校校長室において10月12日、平成23年度田村市版デュアルシステム運営協議会を開催しました。

市教育委員会助川教育長、市総務部白石部長、産業部加藤部長、大橋機産株式会社の大橋代表取締役社長、県中小企業家同友会田村地区会の村上会長、同片吉副会長の委員6人にご出席いただきました。

はじめに青田校長が今年度のデュアル実習が震災の影響下にもかかわらず田村市や企業の御協力のもとに実施できていることへの感謝を込めてあいさつを行い、その後、今年度の実習実施状況や、今後の予定について協議されました。

また、今年度の就職内定状況が昨年度の同時期よりも良いことが報告されデュアル実習の成果や他の生徒にも良い影響が与えられていることなども確認されました。

お詫びと訂正

先月号の『特別進学クラスの生徒』で掲載された佐久間由佳さんの出身中学校が移中学校となっていました。非常事態に備え、安全で迅速に行動できるように心構えをすることが重要であることをあらためて知る機会となりました。

お詫びして訂正いたします。

消防総合訓練実施 02



東日本大震災と同規模の地震が発生したことを想定して10月7日、消防総合訓練を実施しました。

校庭に避難した後、田村消防署員指導で消火器使用法の実演訓練を行いました。

日頃から非常事態に備え、安全で迅速に行動できるように心構えをすることが重要であることをあらためて知る機会となりました。

健康ミニだより

栄養成分表示を活用しましょう

栄養成分表示は食べ物のことを知るための大切な情報源です。上手に利用して、毎日の食生活に生かしていきましょう。

栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー	〇〇k cal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
ナトリウム	〇〇mg

●単位表示
100gまたは100ml、1食分、1包装、1枚などで表示されているので、よくみましょう。

●ナトリウム
ナトリウム=塩分量ではありません！
ナトリウム (mg) × 2.54 ÷ 1000 = 食塩 (g)
で、食塩相当量を換算します。
例...ナトリウム 500 mgの場合
ナトリウム 500 mg × 2.54 ÷ 1000 = 食塩 1.3 g

エゴマ料理部門から エゴマ団子汁



昨年度、地産地消の推進と健康増進の普及を目的に開催された「いきいき田村料理コンテスト」の入賞レシピを連載しています。ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。



●材料 (4人分)

- 豚うす切り肉...100g
- 大根...120g
- にんじん...60g
- さつまいも...120g
- ごぼう...50g
- こんにゃく...40g
- だし汁...4カップ
- 豆腐...200g
- 大根葉...50g
- 長ねぎ...80g
- 米粉...200g
- エゴマ (すったもの) ...30g
- ぬるま湯...適量
- みそ...適量
- 油...小さじ1

●作り方

- ①ボウルに米粉・エゴマ・ぬるま湯を少しずつ加えて耳たぶぐらいの硬さにねり、団子を作る。
- ②大根葉をゆでて1~2cmぐらいに切っておく。
- ③豚肉・大根・にんじん・さつまいも・ごぼう・こんにゃくを好みの大きさに切り、油で炒めてだし汁を加えて煮る。(さつまいもは、少し水にさらして使う。)
- ④野菜がやわらかくなったら、みそ・豆腐・団子・大根葉を入れる。団子に火が通るまで煮る。
- ⑤上記④を器に盛りつけ、上から輪切りにしたねぎを散らす。好みで七味とうがらしをかけてもよい。

POINT!! 団子は、真ん中をくぼませると、お年寄りでも安心して食べられます。大根葉は、こまつな、ほうれん草、水菜、三つ葉などに代えてもよいです。

公立小野町地方総合病院 からのお知らせ

平成 22年度の決算状況

平成 20 年度策定の病院改革プランにより、無駄のない効率的病院運営を図ってきました。今年度は運営責任をより明確にするため、これまで構成市町村長の代表者が担っていた運営責任者を新たに病院内に設け、職員一同が地域医療充実のため努力してきました。今年度の決算状況は収入 1,296,397 千円に対し支出が 1,325,589 千円、収支差引で 29,192 千円の赤字決算となりました。入院患者の増加などから、収入は増加しつつありましたが、震災の影響により、旧病棟などが一時使用できず、収入総額が大幅に減少したことが、赤字決算の大きな要因となっています。

過去 3 年間の決算状況 単位：千円

年度	収入	支出	収支差引
20 年度	1,289,766	1,233,124	56,642
21 年度	1,271,684	1,247,626	24,058
22 年度	1,296,397	1,325,589	△ 29,192

問い合わせ
公立小野町地方総合病院企業団 総務課
Tel 72-3181