



発行者

諫早市立真城中学校
校長 山内 昇

学校教育目標

- 広い心と公正な判断力のある、情操豊かな生徒を育成する。 **(德育)**
- 自ら求めて学び、豊かな知性を備え、創造力に富む生徒を育成する。 **(知育)**
- 健康でたくましく、忍耐力に富む生徒を育成する。 **(体育)**

○ 三者面談・二者面談が終了しました。

今日で、3年生の三者面談、1・2年生の二者面談期間が終了します。3年生は、進路選択に向けて最終段階の面談を、保護者の皆さんと一緒に考えることができ、たいへん充実した時間となりました。入試制度の多様化とともに、進路選択における悩みも多岐にわたってきたと感じます。しかしながら、真城中学校は、周辺に多くの高等学校があり、JRの駅も近いので、生徒たちにとって選択肢の多い恵まれた環境です。自分の夢や目標を叶えるために、しっかりと力をつけ、自分の進む道を、積極的に選択してほしいと思います。

また、1・2年生は、二者面談を実施し、学習面や生活面、進路のことなどについて、担任との面談を行いました。短い時間ではありますが、生徒一人一人としっかり向き合って、教育活動を進めていきたいと考えています。

面談期間が終了しても、生徒の悩みや課題に対して、真摯に向き合っていきたいと考えていますので、ご相談がありましたら、遠慮なくお知らせください。加えて、本校には、スクールカウンセラー、心の相談員も配置されていますので、こちらも併せてご活用ください。



今日の給食（10日）



昨日（10日）の給食は、
愛のコロッケ、ひょっつるの金平、
にらたま汁、でした。

愛のコロッケは、「**愛野コロッケ**」と読み替えると、長崎で収穫されたジャガイモでできたコロッケだということが分かります。生徒たちも、「愛の」or「愛野」と質問していました。また「ひょっつる」は、島原の特産品で、わかめを使った。「わかめ麺」です。味は、金平風味で美味しかったです。ひょっつるのおかげで、のどごしがとても良かったです。

昨日の給食は、全部、県内産の食材で作られたメニューでした。長崎県は、海産物はもちろん、牛肉などの畜産も有名です。さらに、野菜やコメもたくさん生産されています。長崎県の豊かで美味しい食材に感謝したいと思います。

今日（11日）の給食は、**ごぼうのクリーム煮**がメインのメニューでした。クリーム煮の「ルー」は、牛乳と小麦粉でできた、給食センター**手作りの「ルー」**だと、校内放送で紹介されていました。



柔らかく優しい味だったことに、納得です！とても美味しかったです！！！