



# 木津中だより

学校だより12月号 令和7年11月28日

学校教育目標  
心豊かで  
たくましく生きる  
生徒の育成

## いよいよ、2学期最後の月となりました。

期末テストも終わり、いよいよ12月になりました。2学期は行事や学習が盛りだくさんで、皆さん一人ひとりが多くの経験を積み、成長したことと思います。そんな皆さんに紹介したい言葉があります。ピーター・ドラッカー（経営学者）という人物は、「未来を予測する最善の方法は、それを創ることだ」と語っています。未来は、誰かが決めるものではなく、自分自身の行動で形づくられていくという意味です。

体育大会や学習発表会、日々の授業や部活動での努力は、まさにその「未来を創る」一歩だったのではないのでしょうか。うまくいったことも、うまくいかなかったことも、すべてが大切な経験です。2学期残りの18日と冬休みは、そんな自分を振り返り、次の目標を考える良い機会です。新しい年に向けて、また一歩を踏み出す準備をしていきましょう。



3年6組が、11月6日（木）にあじさいホールで開催された「相楽地方音楽交流会」に木津中学校の代表として出演しました。合唱コンクールで披露した時よりも完成度を上げ、素晴らしいハーモニーを奏でました。



11月8日（土）に、京都府中学校駅伝競走大会が開催され、男女駅伝部が、山城地方の代表として出場しました。惜しくも近畿大会出場という目標には届きませんでしたが、最後まで全力を尽くして力走する姿は素晴らしかったです。



# 今後の主な予定



日	曜	12月の行事予定	校時	給食	部活	最終下校
1	月	3年非行防止教育	A5	○	○ 2年×	16:00
2	火	2年校外学習	A6	○	○ 2年×	16:45
3	水		B6	○	×	16:00
4	木		A6	○	○ 1年×	16:45
5	金	1年校外学習	A6	○	○ 1年×	16:45
6	土					
7	日					
8	月		A5	○	○	16:00
9	火	PTA芸術鑑賞会	B6	○	○	16:45
10	水		B6	○	×	16:00
11	木		A6	○	○	16:45
12	金	3年性教育講演会	B4	○	○	15:00
13	土	三者面談 12日(金)~19日				
14	日					
15	月		B4	○	○	15:00
16	火	PTA本部役員会 2年性教育講演会	B4	○	○	15:00
17	水		B4	○	×	13:15
18	木		B4	○	○	15:00
19	金		B4	○	○	15:00
20	土					
21	日					
22	月		B4	○	○	15:00
23	火	給食終了	B4	○	○	15:00
24	水	終業式	特別	×	×	12:00
25	木	冬季休業				
26	金					
27	土					
28	日	学校開校日				
29	月	学校開校日				
30	火	学校開校日				
31	水	学校開校日				

日	曜	1月の行事予定	校時	給食	部活	最終下校
1	木	元日、学校開校日				
2	金	学校開校日				
3	土	学校開校日				
4	日	学校開校日				
5	月					
6	火					
7	水					
8	木	始業式	特別	×	×	11:00
9	金	給食開始	A6	○	○	16:45
10	土					
11	日					
12	月	成人の日				
13	火		A6	○	○	16:45
14	水		B6	○	×	16:00
15	木	授業参観(終日)	A6	○	○	16:45
16	金	英検	B6	○	○	16:45
17	土					
18	日					
19	月		A5	○	○	16:00
20	火		A6	○	○	16:45
21	水		A6	○	×	16:00
22	木	3年学年末テスト①	A5 特別	○ 3年×	○	16:45 12:00
23	金	3年学年末テスト②	A5 特別	○ 3年×	○	16:45 12:00
24	土					
25	日					
26	月		A5	○	○	16:00
27	火		A6	○	○	16:45
28	水		A6	○	○	16:45
29	木	校内研究授業 (該当クラスは6時間)	B5 B5+A1	○	×	14:10 15:10
30	金		A6	○	○	16:45
31	土					

## 三者面談 お世話になります

12日(金)より三者面談を実施いたします。2学期のお子様の学習や学校生活を振り返るとともに、保護者様と直接お会いして話ができる貴重な機会と考えております。大変お忙しい中とは存じますがよろしく願いいたします。

## 第2回あいさつ運動を実施しました

11月12日(水)保護者の皆様、教職員、生徒会本部役員が正門と北門に立って、登校してくる生徒に挨拶を行いました。大勢に迎えられ、気持ちの良い挨拶で1日のスタートとなりました。参加していただいた皆様、ありがとうございました。



## 【伝達表彰】

### ○ オータムカップ陸上競技大会

女子2年 1500m                      第4位    中山 玲佳

   第7位    西村 華子

女子走高跳                      第5位    山下 都琴

### ○ 第75回「社会を明るくする運動」相楽地区作文コンテスト

入選              清水 爽良

入選              津田 新大

### ○ 第75回「社会を明るくする運動」京都府作文コンテスト

京都府知事賞        津田 新大

### ○ 木津川市食育レシピコンテスト

最優秀賞    北川 創柊 「さつまいものカリカリまいたけのせ」

優秀賞    沢下 絢葉 「大根ステーキのお好み焼き風」

優秀賞    山西 陽太 「ポテトとサバのカレーチーズ焼き」

優秀賞    坂本 実音 「鮭のしゅうまいと蒸し野菜」

**4名のレシピを市内のお店に提供していただいています。**

#### さつまいものカリカリまいたけのせ』

お店:かもめの台所(NPO 法人加茂女)

提供日:令和7年11月20日 木曜日から12月18日 木曜日まで

※木曜日のみ、1日30食限定

#### 大根ステーキのお好み焼き風』 『ポテトとサバのカレーチーズ焼き』

お店:蒼~aoi~

提供日:令和7年11月2日 日曜日から12月31日 水曜日まで

※夜営業(17時半から24時)限定

#### 『ポテトとサバのカレーチーズ焼き』

お店:木馬 Cafe&Restaurant

提供日:令和7年12月12日 金曜日から12月14日 日曜日まで

※テイクアウト限定(14時から18時の販売)、予約優先(電話予約は14時から18時)、1日5食限定

『鮭のしゅうまいと蒸し野菜』

お店:蒼~aoi~

提供日:令和7年11月13日 木曜日から12月31日 水曜日まで  
※夜営業(17時半から24時)限定、鮭のしゅうまいのみの提供・蒸し野菜添えはコース予約時の希望で提供可能

さつまいも<sup>だいこん</sup>のかりかり<sup>この</sup>まい<sup>や</sup>いたけ<sup>あう</sup>のせ



【材料:2人分】	
豚こま切れ肉	200g
さつまいも(中サイズ)	1本
まいたけ	1パック
オイスターソース	大さじ1
かきしょうゆ	小さじ1
④	マヨネーズ 大さじ2
	薄力粉 大さじ4
	水 大さじ6
	揚げ油

【作り方】

- ① さつまいもを2cm角のサイコロ状に切る。
- ② フライパンに豚こま切れ肉を入れて炒め、火がある程度過ったら一旦取り出しておく。
- ③ ボウルに④を入れ、混ぜて衣を作っておく。
- ④ ②のフライパンに①のさつまいもを入れ、さつまいもの1/3くらいの高さまで水を入れて蓋をし、水分がなくなるまで、鍋底かき混ぜながら蒸し焼きにする。
- ⑤ まいたけをほくほくにする。
- ⑥ 別のフライパンで⑤のまいたけを揚げ焼きにする。
- ⑦ さつまいもに火が通り、やわらかになったら②の豚こま切れ肉を④のフライパンに戻し、オイスターソースとかきしょうゆを加えて炒める。
- ⑧ ⑦を皿に盛りつけ、⑥のまいたけを上に乗せる。

大根<sup>だいこん</sup>ステーキ<sup>この</sup>のお好み<sup>や</sup>焼き<sup>あう</sup>風



【材料:2人分】	
大根	4cm
九条ネギ	1/4本
ベーコン(ハーフ)	2枚
④	1. お好み焼き用ソース
	2. マヨネーズ
	3. 美かす
	4. かつおぶし
	5. 鷹のひ
	適量
塩こしょう	少々
サラダ油	適量

【作り方】

- ① 大根を1cm厚さの輪切りにし、皮をむく。九条ネギを小口切りに、ベーコンは3cm幅に切る。
- ② ①の大根を、少し水にくぐらせて耐熱皿に移してラップをし、電子レンジで600Wで3分間加熱する。
- ③ フライパンに油を引き、大根を並べて塩こしょうをして中火で加熱する。
- ④ 大根の片面に焼き目が付いたら裏返し、ベーコンも一緒に焼く。
- ⑤ それぞれ焼けたら、皿に大根を並べ、ベーコンをのせる。
- ⑥ ⑤の上から④を順に盛りつけ、①の九条ネギをお好みの分量かける。

ポテト<sup>や</sup>とサバ<sup>お</sup>のカレー<sup>やさ</sup>チーズ<sup>さい</sup>焼き



【材料：2人分】	
じゃがいも(中サイズ)	2個
サバ缶(水缶)	1缶
たまねぎ	1/4個
④	マヨネーズ 大さじ3
	カレー粉 小さじ1
とろけるチーズ	適量

【作り方】

- ① じゃがいもは、皮をむかずに、電子レンジで、竹串がスッと通るくらいまで(600Wで5分程度)加熱し、やわらかくする。
- ② 粗熱がとれたら、①のじゃがいもを一口大に切る。
- ③ たまねぎをみじん切りにする。
- ④ サバ缶の汁を半分捨て、油と残りの汁をボウルに入れる。
- ⑤ ②のじゃがいも・③のたまねぎ・④を⑤のボウルに加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ 耐熱皿に⑤を入れ、上からとろけるチーズをかけて、トースターで軽く揚げ目がつくまで(280℃で2〜3分)焼く。

鮭<sup>さけ</sup>のしゅうまい<sup>お</sup>と蒸し<sup>やさ</sup>野菜<sup>さい</sup>



【材料:2人分】		
生鮭	1切れ	
絹ごし豆腐	3/4丁 <sup>※</sup>	
九条ネギ	2本	
片栗粉	適量	
シューマイの皮	10枚	
さつまいも	1cmの薄切り4枚分	
かぼちゃ	薄切り4cm	
まいたけ	1/3パック	
④	塩こしょう	少々
	しょうがチューブ	2cm
	こまごま	適量
ポン酢しょうゆ	お好み	

【作り方】

- ① 生鮭の皮と骨を取り除き、絹ごし豆腐と一緒に、鮭の形がなくなり、全体がオレンジ色になるくらいまでミキサーにかけます。
- ② さつまいもを1cmの輪切りに、かぼちゃを1cmの薄切りに、九条ネギをみじん切りにする。
- ③ まいたけはほくほくにする。
- ④ ①をボウルに取り出し、②の九条ネギと③を加えて混ぜる。
- ⑤ ④が、形成できる程度の硬さになるよう、少しずつ片栗粉を加えながら混ぜる。
- ⑥ ⑤を8〜10等分してシューマイの皮で包む。
- ⑦ ②のさつまいもとかぼちゃ・③のまいたけ・⑥を一緒に、蒸し鍋で10分間加熱する。
- ⑧ ⑦を皿に盛りつけ、お好みでポン酢しょうゆを加える。