



みんなで育てる高松の子、みんなが育つ高松小学校

たかまつ

●自ら学ぶ子

●思いやりのある子

令和2年11月30日

練馬区立高松小学校 校報 No.570

校長 渡邊 万里子

TEL3999-3376

http://www.takamatsu-e.nerima-ky.ed.jp/

思いを形に

校長 渡邊 万里子

今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、三密を避けての展覧会を開催いたしました。例年なら平面作品と立体作品を体育館に展示し、体育館がまさに美術館になるのですが、今年度は各学年のフロアで、分散型での鑑賞になりました。今回のスローガンは「花咲け！世界にひとつの高松美術館」でした。様々な学校行事が中止、縮小となる中、1学期から展覧会のスローガンを全校で考え、それを代表委員会で集約し、決定しました。1年生から4年生までは図工の学習で制作した作品でしたが、高学年は家庭科の作品もありました。同じテーマで制作したのですが、どれも一人一人の思いのこもった世界に一つだけの作品で、そのタイトルとコメントは「なるほど！」と思うものばかりで、改めて子供たちの豊かな発想に感心しました。子供たち同士での鑑賞や「よかったよカード」での感想のやり取り、そしてご家族からの称賛は、自信を付け次の作品作りの意欲につながると思います。

今年度、本校は国語の説明文の読解を基に、自分の考えを書いて表現することを研究しています。思いを表現する方法は様々あり、作品にすることや演奏することなど図工や音楽といった教科に関わること、話して伝えること等、全ての教科や日々の生活、人とのコミュニケーションにも欠かせないことが挙げられます。子供たちには色々な形で自分の思いを表現できる経験をたくさん積んで、豊かな表現力を身に付けてほしいと願っています。

さて、新型コロナウイルスにより新しい生活様式に大きく変化した今年も残り1か月となりました。2学期のまとめをするとともに1年のしめくくりをし、新しい年を迎える準備をする時期でもあります。子供たちが自分からすすんでお世話になった方に挨拶をしたり、自分で身の回りを整理したりして、気持ちよく新年を迎えられるよう、ご協力をお願いいたします。

月	火	水	木	金	土	日
	1 個人面談① 校庭 15:30 図書 15:30	2 委員会(5校時) 校庭 15:00 図書 15:00	3 個人面談② 校庭 15:30 図書 15:30	4 個人面談③ 校庭 15:00 図書 15:00	5 校庭 14:00 図書 -	6 校庭 14:00 図書 -
7 朝会(放送) 個人面談④ 校庭 15:30 図書 15:30	8 個人面談⑤ 校庭 15:30 図書 15:30	9 ※木曜時程(12/10と入れ替え) 校庭 15:30 図書 15:30	10 ※水曜時程(12/9と入れ替え) 校庭 15:00 図書 15:00	11 校庭 15:00 図書 15:00	12 土曜授業日(公開なし) セーフティ教室 校庭 14:00	13 校庭 14:00
14 朝会(放送) 校庭 15:30 図書 15:30	15 安全指導 校庭 15:30 図書 15:30	16 避難訓練 校庭 15:00 図書 15:00	17 児童集会 校庭 15:30 図書 15:30	18 校庭 15:00 図書 15:00	19 土曜授業日 校庭 14:00	20 校庭 14:00 図書 -
21 校庭 15:30 図書 15:30	22 兄弟学年遊び 校庭 15:30 図書 15:30	23 クラブ(5校時) 校庭 15:00 図書 15:00	24 クリーン運動(児童のみ) 校庭 15:30 図書 15:30	25 2学期終業式 給食終 校庭 15:00 図書 15:00	26 校庭 - 図書 -	27 校庭 - 図書 -
28 冬季休業日始	29	30	31	12/29~1/3 完全機械警備(立入り不可) 冬休み期間中 開放なし		
12月12日(土)の学校公開は中止とします。土曜授業は通常通り行いますが、参観はできません。ご了承ください。						

日本の食文化とだし

栄養士 宮島加奈代

2013年12月、ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されてから今年で7年になります。「和食」は日本の自然や歴史から生まれ、わたしたちが昔から受け継いできた食の文化です。

「和食」にかかせない「だし」は、出し汁の略であり、食品素材からうま味成分を中心とした呈味成分を引き出した液体のことです。だしの素材として、昆布、かつおぶし、煮干し、干しいたけが有名です。いずれも乾物ですが、これは湿度の高い日本でカビや細菌による腐敗から逃れ、保存性を高めるための工夫であると考えられます。日本のだしのとり方は、短時間のうちに必要とする好ましい成分を最大限引き出します。海外のだしが、生の食材（肉、魚、骨など）を長時間煮込むことと大きく異なります。

だしには、うま味成分が含まれています。うま味は、塩味、甘味、酸味、苦味に並ぶ五つの基本味の一つです。昆布の場合はグルタミン酸、かつおぶしや煮干しはイノシン酸、干しいたけにはグアニル酸が含まれています。うま味は、淡くとてもやさしい味のため、一つのだし素材を使うだけでは味が薄く物足りなく感じるかもしれません。しかし、2種類以上のだし素材を上手に組み合わせると、うま味が数倍にも強くなります。これを「うま味の相乗効果」といいます。日本では、昆布とかつおぶしをよく使いますが、これはうま味の相乗効果を利用しておいしく食べる工夫です。給食でも顆粒だしなどは使わず、本物の素材からだしをとっています。

給食は次世代に和食を伝えるための、大切な手段のひとつだと認識しています。今後もご家庭と学校で協同し、子供たちに日本の食文化を伝えていけたらと思います。



展覧会でがんばったこと(4年)

4年生は展覧会で顔が回ると違う表情になる岩石の民芸品「けっちゃ面」をモデルに変化する顔を考え、「くるっと回ってごきげんいかが」を作りました。

☆細かいところまで絵の具でぬるのが大変で、時間がかかりました。キャラクターのデザインや色を考えるのが楽しかったです。作品が完成した時は、すごくうれしかったです。(小林 桃百奈)

☆私が一番がんばったのは色ぬりです。すごく細かいところがあって、先生から筆を貸してもらって、しんちょうにぬりました。あまりはみ出なかったもので、良かったです。(栗田 麻由)

☆ぼくは、絵のグラデーションにこだわりました。全体的に明るく、わざとつけた汚れが目立つように絵の具をまぜて、気に入った色ができるまで何色も作りました。(岡 夏槻)

☆私は小さいころから作ることや良い案を出すのが苦手でした。今回は物語を工夫しました。展覧会にいい作品を作るという熱い気持ちで努力したらよい結果が出せました。(錦織 望愛)

☆花の絵を描くのを頑張りました。細かくてたくさんある花を絵の具でぬるのが大変でした。でも納得がいく作品になりました。(青木 優奈)

☆暗いロボットを作る研究所を作りました。暗くするために色をぬったり、ぐるぐる回して顔の表情を変えたりするのが大変でした。(関 栄輔)

☆顔を反対にしたとき、ちゃんと顔に見えるかが心配でした。友達の作品を参考にしながらがんばった結果うまくできました。がんばってよかったと思いました。(國谷 眞桜)

☆わたしは、作品を作ったときに、下手だな～。恥ずかしいな～。と思っていました。でも、友達が「上手だね」と言ってくれて、勇気が出ました。(袖山 心春)

☆回る顔がむずかしかったけれど、がんばっていっぱいかきました。いっぱいかいた中から2こにしぼるのもむずかしかったけれど、上手にかけた2つにしぼれました。(越智 瑞己)

12月の生活目標

じょうぶな体をつくろう

今年は新型コロナウイルス感染症予防対策にピリピリした年となりました。今後もしばらくこの状況は続くことが考えられます。

健康的な生活を送ることは免疫力を高め、感染症予防に繋がると言われています。じょうぶな体をつくるために、8～10時間の睡眠時間、三食バランスの取れた食事等の、基本的な生活習慣を見直してみましょう。

また、今年の冬は、身体的距離の確保、マスクの着用、石鹸を使用した十分な手洗い等、一人一人の感染防止対策が重要となってきます。さらに、2方向の換気、毎朝の検温・体調チェック、不要な外出は控える、3密の回避等、新しい生活様式を日常生活に取り入れ、健康に過ごせるように注意する必要があります。

学校でも子供たちが元気に生活できるよう引き続き指導を行います。ご家庭においてもご協力をお願い致します。

(生活指導部 養護教諭 三浦 悦子)