



## 持久走大会へ向けて～自分に負けない！

「一生懸命頑張る心」を育てるために、毎年取り組んでいる校内持久走大会。各学年ではすでに練習が始まっています。持久力を高め、自らのペースで完走しようとする強い精神力の伸張を目指していますが、練習の時から、子供たちはこれまでの記録を超えようとして一生懸命頑張っています。特に1年生は初めての体験。担任の先生から細かい指示やアドバイスをもらしながら、元気いっぱい走っています。ちなみに、走る距離は、1・2年では1km、3・4年では2km、5・6年では2.5kmです。それぞれのコンディションに合わせて、あきらめない気持ちを高める機会にしてもらえばと思います。応援どうぞよろしくお願ひいたします。また、大会当日は、PTA役員の方々に、コース途中の監察に立っていただきます。お世話になります。（写真：練習に取り組む1・2年生！）



前途洋々

## 皆様のおかげで今年も体験できました！「黒砂糖づくり」～11月29日の巻

11月29日（土）及び30日（日）の両日、今年のキビ刈り、黒砂糖締めを行いました。三角サトウキビ活性会の皆様、保護者の皆様のご支援なしでは実施できないこの活動ですが、本年度も無事に執り行うことができました。朝早くから、本当にありがとうございました。1年を通し、計画から細かい段取りまで、多くの方々のお力をいただき、子供たちにとっては最高の体験活動ができました。今年も、新聞社やテレビ局に取材に来ていただきましたが、初冬の風物詩として定着しており、様々な方からおたずねがあることも・・・。本号では1日目の様子をご紹介します。

レジェンド高濱希好会長

第1号の絞り汁投入

火から上げ、混せます

子供たちも皮をむきます

火を入れ煮詰めていきます

いい感じになってきました

圧搾機で汁を搾ります

こんなに色が変わりました

奉まきサイコー!!

Seikai

The flowchart illustrates the black sugar-making process:

- レジェンド高濱希好会長 (Legend: Kōbin Kisei President)
- 第1号の絞り汁投入 (Step 1: Pour the juice from the first press)
- 火から上げ、混せます (Step 2: Lift over the fire and mix)
- 子供たちも皮をむきます (Step 3: Children also peel the skin)
- 火を入れ煮詰めていきます (Step 4: Boil over the fire)
- いい感じになってきました (Step 5: It's starting to look good)
- 圧搾機で汁を搾ります (Step 6: Squeeze the juice with a press)
- こんなに色が変わりました (Step 7: The color has changed like this)
- 奉まきサイコー!! (Final result: Excellent!!)