



知 考 動 力

徳

共 感 力

体

やり抜く力



早いもので、令和8年を迎えたかと思えば、あっという間に一月（ひとつき）が過ぎ、来週は、「立春」を迎えようとしています。暦の上では春になりますが、朝晩の寒さが厳しく、春の訪れはまだまだ先のようです。

ただ、確実に月日が流れ、次年度に向けた準備は進んでおり、2月2日には6年生が天水中学校の学校説明会に参加します。また、17日には、本校でも新1年生の体験入学を計画しているところです。

学校に来る日もあと「33日」です。令和7年のまとめをしつかり行いながら、一人一人に学習した内容の定着を図り、次の学年に繋げていきたいと思います。

給食に感謝して食べよう

1月23日（金）～30日（金）は、日頃おいしくいただいている給食に感謝する「給食週間」でした。

給食の発祥は、明治22年（1889年）山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校とされており、その後、都市部を中心に広まり、戦後の厳しい食糧事情を乗り越え、全国的に普及していったそうです。現在は、平成17年に食育基本法が制定され、地域と連携した取組の中で、食文化の継承や地域の産物を使用した献立が作られるようになっています。

始まった時のメニューは「おにぎり」「焼き魚」「漬け物」ということで、27日（水）の給食は、「はじめの給食」メニューが出されました。

給食週間をうけて、玉水小学校では、26日（月）の5校時に、天水学校給食センターの猿渡先生をお招きして、「給食感謝集会」を実施しました。

まず、給食委員会の発表があり、お菓子などの食べ過ぎに気をつけ、「一汁三菜」でバランスのよい食事をしっかり取ることで、健康だけでなく、排泄のよい習慣にも繋がるという話をしてくれました。その後に猿渡先生からの講話があり、給食センターの紹介や「給食メニューを考える時に工夫すること」などについて教えていただきました。

【給食メニューを考える時の「10こ」のポイント】

- ① 栄養バランス ② 味付け、調理方法 ③ いろどり（見た目）
- ④ 旬のもの使う ⑤ 地元の食材を使う
- ⑥ 郷土料理を入れる ⑦ 行事に合わせたメニューを入れる
- ⑧ 時間内にできる ⑨ 予算内でできる ⑩ アレルギー対策

給食センターでは、約410人分を10名の調理員さんで作られているそうです。毎日の給食にもセンターの皆さんの苦労や努力があって、安全に届けていただいている。これからもすべての給食に関わってくださっている方々や命をいただいていることへの感謝の気持ちを大切にするとともに、好き嫌いをせずに健康の向上をめざした食生活の習慣を身に付けていってほしいです。



- 読書活動の充実について -



今回は、図書委員会の子供たちと図書担当の橋本先生、図書室補助員の中村先生を中心に、「全員100冊突破」をめざして一年間取り組んできた読書活動について紹介をさせていただきます。

ボランティアの方による読み聞かせや全校読書を行い、児童全員が本に触れる時間を設けています。



【全校読書】

【読み聞かせ】

関心や意欲を高めるために年間を通して教室の読書コーナーや図書室でのイベント、掲示の工夫などがなされています。また、本だけでなく、子ども新聞を読んだり紹介したりする機会を作って、知識のアップにも繋げています。



【季節の本の紹介】

【図書室貸し出しの様子】



【子ども新聞を読もう】コーナー】

◆◆◆ 2月の主な行事 ◆◆◆

- 2日（月）人権旬間（性に関する指導実践月間）
天水中新入生学校説明会
- 3日（水）縦割り班遊び
- 4日（水）クラブ活動（3年生クラブ見学）
- 10日（火）学校集会
- 12日（木）読み聞かせ
- 16日（月）なわとび大会（学校行こうデー）
- 17日（火）新入学児童体験入学、地区児童会
- 18日（水）委員会活動
- 19日（木）第3回学校運営協議会
- 20日（金）学力充実タイム（1・2年）
- 24日（火）学力充実タイム（3・4年）、縦割り班掃除
- 25日（水）タマにやんチェック
玉水保育園との交流（1年生）
- 26日（木）学力充実タイム（5・6年）
- 27日（金）授業参観、PTA総会、学級懇談会

