

【家庭数】

令和元年 11 月吉日

愛宕小学校保護者各位

八王子市立愛宕小学校 学校運営協議会
会長 貴家 由美子

愛宕小学校 学校運営協議会だより

第6回学校運営協議会は、11月9日(土)に愛宕小応接室にて行い、以下の話し合い、討議を行いました。
(出席…校長・副校長・委員5名、愛宕会代表、中野先生、田村先生、計10名)

学芸会が終わった直後とあって、委員たちも感動で涙の中での学運協となりました。
今年は、愛宕小学校の卒業生で俳優をされている、ささの友間(ゆうま)さんも3日間演技指導に来てくださいました。
児童館賞日と、保護者鑑賞日のたった1日でも成長していた子ども達。舞台に立つという普段はなかなか経験できないことを通じて、大きな成長が見られました。

中野先生からは『心の中の天使と悪魔』の演目を選んだ理由を伺いました。

「この学年(6年生)は、1年の頃からみてきて、本当に個性が豊かな子どもたちだからこそ、誰かが主役というのではなく、みんなが主役になる劇をしたかった」とのことでした。取り組み中は、クラス関係なく役ごとに分かれて給食を食べるなど話し合う場を設け、自分達で作りに上げてきたそうです。「最後のメッセージも、何を伝えたいのかを子供たちがよく考え、話し合い、「生きているってことは本当に素晴らしい！命を大切にしよう！」というメッセージになりました。」とのことでした。

田村先生からは『魔法をすてたマジヨリン』を選んだ理由を伺いました。

「女子の数が少なく、男子のパワーがある学年なんです。これまでの劇も男子が中心だったこともあり、今回は女子が主役の劇に」という思いがあったそうです。田村先生は専門が劇を含む特別活動ということもあり、5年生に担任が決まった当初から、佐藤先生と『魔法をすてたマジヨリン』にしよう決めていたそうです。「まず劇団四季の演技を観て、予習をしました。そして、例えば村人なら、どんな人なのか、家族構成は？など、一人一人の設定もやりました」とのこと。プロの劇団の指導も入れて作り上げていったそうです。5年生にとっても小学校生活最後の学芸会、感動的な劇になりました。

学芸会の裏話を伺うと、より理解が深まると感じましたので、学運協からは各学年の「学芸会報告」のコラムを、保護者の方に伝えて欲しいとお願いしました。すると、副校長先生が、「ホームページ上に、学芸会報告を載せるのはどうでしょうか？」とご提案くださいました。ほぼ毎日、学校ホームページを更新して下さっている副校長先生。「働き方改革」が進む中、先生たちの業務を増やさないで、先生たちの声が聴けるというのは、ありがたいと感じました。副校長先生が、各先生方にインタビューして、それを載せてくださっています。>>>各学年の学芸会報告は、「愛宕小学校ホームページ」で！

🌸「全国学力・学習状況調査」及び「児童・生徒の学力向上を図るための調査」について

《国語》正答率が特に低い問題は「分かったことをまとめて書く問題」でした。

日記をつけたり、要約する作業、読み取りの強化が必要とのことでした。また、接続語も課題だと分かりました。日々の日記でも言いたいことを、つい長文で書いてしまいがちです。短文にして、文と文とのつながりを考えながら接続語を使うことを意識させてあげるのが大切だそうです。

《算数》計算が出来て、公式は分かっても、公式の意味の理解が十分でないことが見受けられた。

試験の内容が、年々変わってきているので、それに合わせた学習が求められています。

こちらホームページに「授業改善プラン」としてアップされているので、合わせてご覧ください。

🌸 学校運営協議会主催の行事

- ・ スポーツ鬼ごっこは、全国大会出場し U9全国準優勝、U12は全国 8 位に！！
- ・ 漢検当日の試験官ボランティア、ご協力ありがとうございました！
- ・ 上柚木音楽祭で、愛宕アンサンブルが『トライエブリシング』をハンドベルで演奏しました。

- ・ バスケットボール体験行いました。
- ♪他にも企画がいっぱい
生ヒバのクリスマスリース作り、太鼓体験、スポーツ鬼ごっこなど、詳しくは各お便りで♪

❀さくらの会より❀

10月18日、11月19日でさくらの会を開催しました。

学芸会の取り組み中だったので、お子さんの様子について話しました。さくらの会は「丁寧に子育てをしていきたい」と考える親のための情報共有、相談の場所です。次回は、12月18日(水)10時から応接室です。

❀図書ボランティアより❀

今月は読書月間です。毎年図書委員の子供たちが工夫して楽しく本と触れ合うきっかけ作りをしてくれています。図書室も賑やかなハロウィンの飾りから、秋・読書・本がテーマの飾り付けに模様替えしました。

今学期の活動日は、11月27日水曜日(本の修理)、12月4日水曜日(クリスマスの飾り付け)、12月17日火曜日(本の修理)
いずれも10時40分から12時15分まで。

随時ボランティアの参加を募集しています。図書担当の竹内先生までご連絡下さい。

❀委員のコラム(岡田香織さん)❀

3人目委員のコラム、今回は「ふだんから心がけよう！防災食レシピ」をお届けします。

赤や黄色に色づく美しい山々や渓谷を眺めにハイキングに出かけるのが気持ちの良い季節ですね。力強くそびえる樹木に囲まれ大自然の中に身をゆだねると、とつてもすがすがしい気持ちになります。私達にたくさんの恩恵を与えてくれる自然のエネルギーですが、時には人の命をも脅かすリスクを秘めていると毎年のように起こる自然災害からも思い知らされます。いつ訪れるか分からない、もしもの瞬間。その時慌てることのないように日々の備えがとても大切だと感じます。

防災食と聞くとつい身構えてしまい、何から手をつけて良いのか分からず、腰が重くなってしまいかもしれません。

今日からすぐにできる防災対策は「乾物・缶詰を備蓄しておく！そしてそれを食べ慣れておく！」事です。主食になる、ごはんやパン、麺類。大豆製品や肉、魚介、卵などのたんぱく質。そして野菜や海藻類など。最近では私たちの身近なスーパーでもフリーズドライの商品が気軽に入手できるようになりました。インスタントの味噌汁やフルーツの缶詰、ほっとできる甘味(小豆缶)なども重宝します。食べなれている食品は被災時でも調理しやすいので日頃から使うように心がけてみましょう。

日頃から使い、不足したら補充すること(ローリングストック)が、とても大切です。

いざというときに役立つお手軽レシピをひとつ、ご紹介します。「オイルおにぎり」というのをご存じですか？「オイルおにぎり」とは、お好みのオイルを混ぜ込み、お好みの具材や醤油などを混ぜ込んで作るおにぎりのことです。オイルがお米ひと粒ひと粒をコーティングしてくれるので、乾燥を防ぎ、冷めてもパサつきにくいのが特徴です。しかも、オイルを加えることで、腹持ちが良く、風味も良くなります。万が一食べきれない場合でも、冷凍保存し、その後も自然解凍で、おいしくいただけます。もしもの時のために普段から作りおきして、冷凍しておくとも良いですよ。

<基本のオイルおにぎり>

温かいごはん 2合分約600g
ゴマ油 大さじ1
炒りゴマ(白) 大さじ1
しょうゆ 小さじ2
鰹節 ひとつかみ
大葉(千切り) 5枚

作り方: 炊き上がったごはん、具材を混ぜて握るだけ。加えるオイルはオリーブオイルでも代用可能です。

梅干や昆布など、家にあるものや、お好みの具材でアレンジ自在です。

(みそ、じゃこ、オリーブオイル等も、オススメです♪)

ご家庭オリジナルの組み合わせを、ぜひ見つけてみてください。

次回の学校運営協会議は、1月23日(木)です。

(書記:大石友記)