


 〒233年10月17日(月) No.30
 江戸川区立第六葛西小学校
 校長 伊藤 辰久
 江戸川区西葛西4-5-1 電話(3688)0485・Fax(3688)0510
 メールアドレス:kasa16@EDOGAWAKU.ed.jp

練習の成果を発揮して

＝ 6年生江戸川区体育大会出場 ＝

10月13日(木)、6年生が江戸川区体育大会(南部地区大会午前の部)に出場しました。南部地区大会午前の部の参加校は9校。当日はまさに体育大会日和ともいえる天候。5年生は、9月半ばから朝練習を含め練習をしてきました。12日には「6年生がんばれ集会」が開催され、5年生以下の応援団のリードで「がんばれコール」が校庭に響きわたりました。6年生を代表して多田光希君が力強く決意表明をして激励に込めました。

区体育大会上位入賞者

- 男子100m走 □女子100m走
13位 小島大弥君 3位 田谷美由美
- 17位 多田光希君 □女子50mハリ走
- 男子1000m走 3位 秋止陽菜美
- 3位 西澤光泰君 □女子走り高跳び
- 6位 佐久間海遊君 6位 鶴飼舞波美
- 男子50mハリ走 □女子走り幅跳び
- 3位 加藤慎太郎君 3位 佐藤こなつ美
- 男子走り高跳び □女子400mリレ
- 1位 野原大幹君 6位 澤野紗貴美
- 5位 高橋卓也君 四谷美由美
- 7位 大友龍浩君 秋山陽菜美
海野陽名美

決意表明

多田光希君

僕たち6年生は、体育大会に向けて毎日朝練習をしてきました。

僕は100m走に出るので毎日一生懸命練習しました。そうしたら16秒から15秒前半のタイムになりました。

体育大会当日は15秒を切れるようにがんばります。

大会では練習の成果を発揮し、参加者のほとんどがベストを記録し、上位入賞者も多数でした。

子どもたちは、緊張感をバネに持てる力を存分に発揮し、自らの記録更新に挑戦して頑張りました。走り終えたり、跳び終えたりした時の顔は輝いて見えました。順位はどうかというより、やり終えた充実感や満足感いっぱい顔、顔、顔でした。この瞬間がすてきですね。

小学校生活もあと半年となった6年生にとって、こうした体験は、心地よい経験としていつまでも心に残ることでしょう。また、目標に向かって努力するという今回のような体験がこれからの生活の中で生かされてほしいものです。

また、お忙しい中、激励のため多数の保護者の方に会場へ星をお運びいただきました。誠にありがとうございました。

全力で挑戦する6年生



ふれあい体験 - 1年生

1年生が「生活科見学」で動物との「ふれあい体験」をしました。モルモット、ひよこ、うさぎ、ぶた、やぎなどのふれあいです。これも教室ではできない貴重な体験となりました。



一流のシェフが本校を訪問します

家庭科（5年）で『味覚の授業』を実施

子供たちの食生活を豊にするためにも、小さいころから本物のおいしさを味わわせて、正しい味覚を育てたりすることが大切です。

フランスでは、毎年10月の第3週に国をあげて味覚に関する活動がされています。日本にもその活動が広がっています。

本校の子供たちにも『味覚の授業』（後援：農林水産省）を受けさせたいと応募したところ、10月24日の3校時実施できることになりました。

『味覚の授業』には、一流のシェフが派遣されます。今回本校に派遣されるシェフは、

◎ロイヤルパークホテル：森 道雄シェフ

◎クラブプロスペールモンタニエ：大塚 智征シェフ

にお二人です。子供たちにとって貴重な体験。楽しみです。



※『味覚の授業』とは

『味覚の授業』は、五感を活用しながら、味の基本となる4つの要素（「しょっぱい」、「すっぱい」、「にがい」、「あまい」）についての知識や味わうことの楽しさに触れる体験型学習です。

※カリキュラム

五感を研ぎ澄ませ、味の基本について学ぶ！

はじめに、コーディネーターが味の基本となる4つの味覚を子どもたちに説明します。ここでは、規定の食材（塩、米粉、チョコレート、砂糖）を実際に子どもたちに渡し、味を確かめさせたり、実際に味わったりさせながら、味についての子どもたちの理解と関心を促します。感覚を研ぎ澄ませることにより、味わうことの大切さや食べることの楽しみを実感するための基礎を作ります。

食べる楽しみを広げる！

味の基本や味わうことの大切さを学んだ後、シェフやパティシエが持参する味見用食品をクラスメイトと一緒に味わいます。ここでは、シェフやパティシエが子どもたちとコミュニケーションをとりながら、料理に対する自身の思いや意識について伝えること、食に携わる仕事などについて自らの言葉で語りかけます。また、子どもたち同士でも感想を述べ合うなど、食べる楽しみを広げるに欠かせない表現力を養います。

作る楽しみも体験しよう！

小学校5年生で、調理実習を含めたカリキュラムを実施する場合は、上記2段階の学習の後、味の基本である「しょっぱい」、「すっぱい」、「にがい」、「あまい」が全て楽しめる料理を実際に作ってみましょう。

※『味覚の授業』で得られること

『味覚の授業』を通じ、子どもたちは五感を使って4つの味覚を学び、味わうことの楽しさと奥深さを体験します。また、味の違いや食材の特徴などを認識し、味わった感想を自らの言葉で伝えることにより、子どもたちは表現力も養うことができます。

『味覚の授業』は、子どもたちが『味覚』と向き合う機会であり、また味わう楽しみから文化の一端である『食』への関心を高めるきっかけでもあります。食文化の担い手である子どもたちが『食』への正しい理解と高い関心を育むことは、日本の食文化のさらなる発展や良質な作物の生産の一助となります。

『あしぶえ』掲載作文紹介

江戸川区教育委員会発行児童作文集

たくさんほめられたてんらん会

六葛西 三年 影山 遥香

十一月十八日から二十日まで、てんらん会があった。三年の作品は、書写や、絵などだった。その中で自分がとてもよくがんばったと思うのは、「王様のいす」と、書写だった。

「王様のいす」は、くぎを打ったり、かたい紙を使ったりして、とても大へんだった。でも、でき上がった時は、すごくうれしかった。

書写は、さい高い文字が書けるまで、何十まいも何十まいも書いて、すごくつかれた。先生に、「ていねいだけど、ちよっと細いかな。」

と言われたので、力を入れて書いた。とてもきれいな字が書けた。その時は、すごくすっきりして、てんらん会に出すのも、まよわずその字にした。

二十日に、お父さんとお母さんと、いとこのお母さんが、てんらん会に来てくれた。三年の作品があ

る場所で、いとこのお母さんが、

「はるちゃんのこと？」

と聞いたので、

「ここ、ここ。」

と教えてあげた。すると、いとこのお母さんが、

「ああ、やっぱりはるちゃんのが、一番上手。」

と、とてもほめてくれた。

「いやあ、ほかの子も上手だよ。」

わたしは、ちよっとでれてしまった。

次に、書写の作品の所へあんなした。

「はるかのことだよ。」

と教えてあげると、

「わっ、きれい。」

「らっかんもすごいね。」

と、またまたお父さんと、いとこのお母さんが、ほめてくれた。わたしは、すごくうれしくなった。

はじめてのてんらん会で、たくさんたくさんほめられて、うれしかった。早く次のてんらん会になってほしいなと思った。