

たかすっ子

学校だより 第3号
令和4年6月16日発行
千葉市立高洲第四小学校

育て 初夏の草木のように

校長 紫雲友紀子

校長室の窓から外を見ると、草木が青々と、そしてぐんぐんと成長しています。高洲四小の子供たちもこんなふうに、たくましく成長させたいと思うこの頃です。

先日の運動会には多くの保護者の皆様にご参観いただきありがとうございました。

今年は新型コロナウイルスの感染が落ち着いたため、競技にかかる制限もだいぶ緩和され、3年ぶりに赤白に分かれての運動会を行うことができました。

最初は指導する先生の動きを見つめ真似をしながら踊っていたダンスも、当日は自信をもって、かっこよく表現できるようになりました。一人一人が輝いた瞬間でした。全校で取り組んだ「ひまわり体操」は、ひまわり学級の子供たちが考えてくれました。オンラインでの朝の練習では、大きなテレビに映し出された各クラスの様子を見ながら、全校で一緒に楽しく体を動かしました。応援団は朝の時間に各教室に出向き、応援の仕方を教えてくれました。自分たちが各組を引っ張るといふ気概にあふれており、日に日に全校の気持ちが一つになっていくことが感じられました。そのおかげで、運動会は大いに盛り上がりました。この素晴らしい姿を高洲四小のよき伝統として来年に受け継いでほしいと思います。また、運動会がスムーズに進行したのは、各係の児童が準備をしっかりとし、責任をもって活動してくれたからです。

運動会という一つの行事を通して、様々な面で子供たちは大きく成長しました。その成長は教職員にとっても今後への励みとなりました。毎日、励まし支えてくださった保護者の皆様に心から感謝いたします。

さて、これから夏休みまでは、学習を進め、深めていく時期となります。各学年、学習内容に合わせた様々な体験学習も計画されています。「百聞は一見に如かず」教室を飛び出し、本物に触れることで、子供たちの課題に対する興味、関心はぐっと高まります。「わかったよ。」「こんな発見をしたよ。」こう話す子供の瞳は、学ぶことの喜びに輝いて見えます。学校では、そんな場面をたくさんつくっていきます。ご家庭でも学習したことについて、お子さんに「何を見たの?」「何を感じた?」「いい気づきだね。」「こんなこともあるよ。」「一緒に調べてみようか。」等の声をかけ、学びを広げていただけたらと思います。

<6・7月の行事予定>

お知らせとお願い



〈千葉県版不登校児童生徒・保護者のためのサポートガイド〉

この度、「千葉県版不登校児童生徒・保護者のためのサポートガイド」が作成されました。詳細は、右記2次元バーコードを読み取りご覧ください。なお、読み取りができない場合は、下記URLを直接入力するか、学校までお知らせください。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/kyouiku/shidou/seitoshidou/ijimemondai/futoukou-taisaku.html>

〈口座振替（給食費・学校徴収金）について〉

今月27日（月）は、給食費・学校徴収金の口座振替日です。残高を確認し、振替日の前営業日までに、登録口座に必要な金額をご用意ください。引き落としができない場合、来月15日（金）に再振替を行います。なお、再振替でも引き落としができなかった場合は、給食費は納付書、学校徴収金は振込依頼書でのお支払いとなります。

（学校徴収金については振込手数料を負担いただきます。）

生活保護・就学援助の対象者は、学校徴収金のみ引き落とされます。

（学校給食費に関するお問い合わせ 保健体育課 電話 245-5909）

（学校徴収金に関するお問い合わせ 本校 教頭 電話 278-2783）

| 徴収期（喫食月） | 令和4年度 口座振替日 | |
|-------------|-------------|-----------|
| | 本振替 | 再振替 |
| 第1期（4月・5月分） | 6月27日（月） | 7月15日（金） |
| 第2期（6月分） | 7月25日（月） | 8月15日（月） |
| 第3期（7月分） | 8月25日（木） | 9月15日（木） |
| 第4期（8月・9月分） | 10月25日（火） | 11月15日（火） |
| 第5期（10月分） | 11月25日（金） | 12月15日（木） |
| 第6期（11月分） | 12月26日（月） | 1月16日（月） |
| 第7期（12月分） | 1月25日（水） | 2月15日（水） |
| 第8期（1月分） | 2月27日（月） | 3月15日（水） |
| 第9期（2月・3月分） | 3月27日（月） | 4月17日（月） |

〈気象警報等発表時の対応について〉

梅雨に入り、今後大雨や暴風などの警報が発令する可能性があります。発令時は、4月当初に配付した、もしくは、HPに掲載している「気象警報等発表時の対応について」をご確認いただき、対応をお願いします。

学校の様子

〈コロナ禍における学習〉

学校では、日々十分な感染症対策を講じながら、教育活動に取り組んでいます。ご家庭でも健康管理に努めていただき感謝申し上げます。

さて、新型コロナウイルス感染状況が落ち着いていることから学習活動等の見直しがなされ、子供たちの学習の幅が元に戻りつつあります。現在の状況をお伝えします。

○基本：3密の回避・距離の確保・手指消毒・換気等を徹底。

熱中症対策を優先した状況に応じたマスクの着用（WGBT 計測器により、暑さ指数を確認しています。）

○音楽：歌唱・リコーダー・鍵盤ハーモニカ等の学習は、2mの距離を取り、短時間で行う。

○家庭科：調理実習は、十分な換気を行う中、調理台1台につき最大4人で、ペア調理を行う。（自分が作ったものを食す。食事中は黙食。）

○体育：ボール運動は、小グループで短時間での活動を行う。体育館では、常時換気を行う。激しい運動、熱中症等の健康被害が発生する恐れがあるため十分な感染症対策を講じたうえでマスクを外す。

○給食：正面を向き、黙食する。

○登下校：マスク着用の必要がないことを伝える。その際、できるだけ距離を空け、近距離での会話を控えるよう指導する。

〈運動会〉



〈田植え〉

1日(水) 2・5年生が地域の協力者を招いて田植えを実施しました。泥に足を取られながら、等間隔に稲を植えることに悪戦苦闘でした。しかし、協力者の方にアドバイスをいただいたおかげで、上手に植えることができ、どの子も笑顔で、田植えを終えることができました。秋の収穫に向け、大切に育てていきます。

〈森の遠足〉

2日(木)に1・2年生が美浜幼稚園の年長さんと一緒に植草学園大学のピオトープへ「森の遠足」に行きました。大自然の中での散策は、普段見ることができない動植物などにふれることができ、たくさんの気づきや学びがありました。活動を通して、園児との交流を深めることができました。

〈そら豆のさやむき体験〉

3日(金)、2年生がそら豆のさやむき体験をしました。栄養士の田村先生から「さや」の実り方やさやむきの手順の話をお聞きしました。実際にむいてみると「さやはざらざらしているね」「たくさん入っているね」「そら豆はふかふかのクッションに包まれているよ」などの声がきかれました。五感を使った充実した体験活動となりました。むかれたそら豆は、給食で出され、おいしくいただきました。

〈防犯訓練〉

7日(火)、不審者が校舎内に侵入したことを想定して実施しました。事前に放送の聞き方、身の守り方、逃げ道の確保などについて指導し、訓練では、不審者が教室に入ってこられないようバリケードを作り、身を潜めていました。訓練後の振り返りでは、学校以外で不審者と遭遇した場合の身の守り方や「いかのおすし」の約束を確認しました。この訓練を通して、いざというときに自分の身を守れるよう継続的に指導していきます。

〈水泳学習の始まり〉

13日(月)より、子供たちが楽しみにしていた水泳学習が始まりました。13日は低学年のプール開きでした。代表の子が「潜れるようになりたい。」「泳げるようになりたい。」などのめあてを発表し、意欲を示していました。いよいよ入水になると、水の中を歩いたり、潜ったり、ジャンプしたり、ブロック拾いをしたりと、どの子も楽しそうに笑顔で水に慣れ親しみました。今後は、どの学年もプール開きを行ったと学習に入ります。天候により学習できない日もありますが、安全に十分気を付けて指導していきます。

※先月のプール清掃のご協力のおかげで修繕を行うことができ、無事にこの日を迎えることができました。ありがとうございました。



<おいしい給食が届くまで>

今月は、食育に力を入れています。そこで、今回は子供たちが毎日食べている給食が、どのようにして作られているのか、給食が教室に届くまでの様子をお伝えします。

🕒 5:00~8:45

給食室に本日の食材が届きます。

🕒 7:50

調理員さんは5人。健康観察をし、身支度を整えます。調理場の消毒・点検
野菜の下処理・洗浄等が始まります。

🕒 8:45

本日の作業内容を確認するミーティングが始まります。調理員さん一人一人の動きが書かれた工程表や一つ一つの食材がどのように流れ調理されるか示されます。安全を考え、とても細かい計画が立てられています。

🕒 9:00

いよいよ下準備が始まります。その後、調理へと移っていきます。

【今日の献立】

- ・ごはん ・牛乳 ・メロン
- ・いわしのカリカリフライごまソースかけ
- ・豆乳味噌汁
- ・にんじんと切干大根のピリ辛炒め
(この献立の作り方は、別紙配付されています。)

調理の様子



2つの桶で、一つ一つをよく見ながら念入りに洗います。

切ったものに変色はないか、異物混入はないかなど確認します。



いわしに丁寧に衣をつけます。食中毒の原因となる生の肉や魚を扱う際は、他の食材と交差しないよう別室で作業を行います。



大きな釜でジュワと揚げます。

いわしにしっかりと熱が通っているか、中心温度計でチェックします。



出来立ての豆乳味噌汁を、正確に量り、各クラスの食缶に分けます

🕒 11:45



給食を乗せたワゴンが各クラスへ出発します。

🕒 12:05



配膳開始!! 栄養士の田村先生は教室の様子を見に行きます。



栄養士さん、調理員さん、ありがとうございます。今日もおいしくいただきます。