

きら☆きら

発行日 H26.1.31

NO.24 発行者 江川 育実



☆豆腐作り体験☆

28日(火)に『やまぼうしの家 とうふ工房』で、緑川美水さん、晴子さんご夫妻に豆腐の作り方を教えていただきました。原料には、貝泊産大豆と小中学校の畑で栽培した大豆を混ぜて使用しました。工房には初めて見る機械が並んでいて、豆腐ができるまでの手際の良さに目が釘付けになりました。

豆腐作りの工程は、

- ① すり潰した大豆を蒸す。
- ② ①をこしたものににがりを混ぜ、型に流す。
- ③ おもしをのせてしばらく待ち、固まったら、冷水の中でそっと型から外す。

完成した豆腐を手にしたときの感動はひとしおで、歓声が沸きました。出来たての豆腐をその場でいただきました。大豆の味がぎゅっと詰まっっていて、とても美味しかったです。

地域の方を講師にお招きして行う体験活動もこれが最後になります。これまで貝泊ならではの体験をたくさんさせていただいたことに感謝の気持ちでいっぱいです。

スーパーで買って食べるのは簡単だけど、自分で作るのは大変だということが分かりました。手作りの豆腐は濃厚でとても美味しかったです。(Hさん)



♪小中合同体育♪

体育の授業では、小中学校合同でバスケットボールを学習しています。

昨日は安達先生やALTのエリカ先生も参加し、ドリブル、パス、シュートの基本練習を行った後、2チームに別れてミニゲームをしました。毎時間、さらに良いプレーができるように作戦を考えたり、改善点を話し合ったりしながら取り組んでいます。切磋琢磨する相手がいることで、向上心を持ち、技術を高める良い機会になっています。



全国学校給食週間



24(金)~30(木)の一週間は全国学校給食週間でした。

貝泊小中学校では、期間中に完食をした児童生徒に『完食賞』を贈りました。Hさんは、栄養バランスを意識して、苦手なものも頑張ってお食べていました。児童生徒手作りの賞状には、互いを励まし、称賛するあたたかいメッセージが書かれていました。昨今、子どもの生活習慣病が増加傾向であると言われています。今回の取り組みを通して、日々の食生活を振り返る良いきっかけになればと思います。

また、最終日には、給食センターの方へ手紙を渡し、感謝の気持ちを伝えました。学校給食を食べることができるとわすかです。一口一口大切に味わっていただきたいと思っています。



- 3(月) 弁当日 移動図書館 豆まき集会
- 6(木) 第7回パワアップナイト
- 10(月) 全校朝会 授業参観 懇談会 PTA役員会
- 11(火) 建国記念の日
- 20(木) 学校評議員会
- 27(木) 児童生徒会