



えいなん

おいもの会（1年生 11月20日）

14日に収穫したサツマイモを使って、鬼まんじゅう作りをしました。来ていただいたお家の方に、サツマイモの皮をむいたり、切ったりするのを手伝っていただきました。1年生は、粉と牛乳、砂糖を混ぜたり、容器につぎ分けたりしました。15分ほど蒸すとできあがりです。あつあつの鬼まんじゅうをフーフー言いながらおいしくいただきました。



能楽について（6年生出前授業）

能楽師の清沢先生をお迎えし、能について出前授業をしていただきました。能楽についてさまざまなお話をうかがいながら、実際に舞いも披露していただきました。優雅な立ち居振る舞いや唄に、子どもたちはいにしえの時代の時の流れを感じることができたと思います。



学校の様子から



市P連「秋季研修会」に渡辺会長や伊東母代をはじめ、PTA役員の皆様にご参加いただきました。「家庭・職場で役立つ イラッとしたときの処方箋」という演題で、株式会社プラススマイル代表 濱崎明子先生のお話をうかがいました。

和食は日本の自然や風土から生まれ、私たちが昔から受け継いできた文化です。21日にはこの和食の日（24日）にちなんで、和食の基本である「だし」を味わう、「地元の旬とだしを味わう和食給食」でした。献立は、「ごはん、牛乳、鮭の香味焼き、里芋の鶏そぼろ椀、鉄火みそ」です。