



# なかよし



日吉台小学校  
なかよし学級

2024年(令和6年)2月21日 NO.20



## 参観日、懇談会へのご参加ありがとうございました。

2月16日(金)のPTCを兼ねた参観授業では、保護者の皆様に協力いただき、とてもいい壁面飾りができました。子ども達は、毎月の行事や季節の移り変わりを意識して、手先を動かす細かな作業や、感じたことを文章に表現する活動を行っています。今回は、子ども達が先生役となり、折染めの方法をお家の方に伝えました。自信をもって伝えている子どもたちの表情が輝いていました。

4月の授業参観では、自立活動で行っている運動を見て頂きました。今回の授業は、繰り返し行うことで指先の巧緻性と集中力を伸ばしていく活動でした。特別支援学級だからこそそのカリキュラムである「自立活動」に取り組むことで、どのような学びになっているのか、これからも保護者の皆様に発信していきたいと思えます。

今年度も残り1か月程となりましたが、よろしく願いいたします。

## 楽しかったお家の人との活動



## 大根の味比べをしました。(なかよし1組2組)

『すがたをかえる大豆』を習ったけど、大根って何か変わるのかな。」という子ども達からの一言で新しい探究が始まりました。

みんなでいろいろ姿を変えた食べ物を出し合いました。いろいろな料理名が出た中で、「干すこともあるよ。」「干したら食べれるんかなあ。」「えー、いつも給食にでとるじゃん。」「いつも、いっぱい食べとるんだ。」「ぼくもやってみたい。」と会話が盛り上がりました。

そこからどうやって作るのか調べてみました。(実際に作った様子は、教室に掲示してあります。)今回は、切り干し大根の煮物とおでんにした大根とを味比べしてみました。

《味比べ結果》

- 生大根 …… 軟らかくておいしい。
- 切り干し(太い) …… シャキシヤキ歯ごたえがあった。甘みがあった。
- 切り干し(細い) …… 歯ごたえも甘みがあった。

おでんづくり  
宮津 陽向  
今日おでんづくりをしました。みんな協力して、だんだんと分かって動けるようになりました。味付けは各班で工夫しました。しょうゆを味見しながら入れました。  
どの班のおでんも食べましたが、ぼくたちの班が一番おいしかったです。

一生けん命 がんばったよ  
福万 琉輝也  
今日、ぼくは生単で調理をしました。ちゃんと順番を決めて、交代しながら、みんなで協力しました。  
はじめてつくった切り干し大根とおでんはおいしくできました。  
校長先生が「おいしい。」といってくれたり、「一生けん命作るのがすごい。」と言ってくれたりしたので、うれしかったです。

あじくらべ  
小ばた こうしん  
はじめに、切り干し大根を水でもどしました。ぼくたちが作った切り干しです。  
なべてにこみました。おでんも作りました。おいしくできました。  
いつもきゅう食で食べている切り干し大根と味が違った気がします。あまくて、おいしかったです。

調理楽しかったよ  
金野 晴具  
切り干し大根の煮物とおでんをみんなで作りました。  
班ごとに味付けを工夫しました。だしもおいしかったけれど、おでんは大根が柔らかく炊けました。  
切り干し大根は、味が濃い気がします。全部、美味しかったです。

3月の納金について  
年度末の集金になりますので、各担任からお知らせします。  
よろしく願いいたします。

