

3月13日(月)

6年生から在校生へ 「ぞうきん」のプレゼント

6年生は、家庭科で手縫いの仕方やミシンの使い方を学習しました。これまで、エプロンやナップザックなど、自分で使うものを作ってきましたが、今回、卒業を前に自分が学んできたことを生かして、1年生から5年生までの全クラスに「ぞうきん」がプレゼントされました。

タオルを二つ折りにしたものや三つ折りにして厚く縫い上げたもの、手のひらの大きさに合わせて正方形にしたものなど、様々な形をした「ぞうきん」です。

「このぞうきんを使って、いろんな場所を掃除してね。」という、6年生の思いが伝わってくるようです。6年生のみなさん、ありがとうございます。

ミシンで四方を縫い上げた後に、**ハート♡マーク**が手縫いされているのを見つけました。掃除をするのも楽しい気分でできそうです。こういう心くばりができる6年生、すばらしいですね。



3月14日(火)

6年生対対象出前授業 「中学生になるための準備」

卒業証書授与式をあと2日に控え、今日は、本番通りのタイムスケジュールでリハーサルが行われました。その後、4校時には尾倉中学校校長先生をはじめ5名の先生方による出前授業「中学生になるための準備」が行われ、6年生が参加しました。春休み中の宿題も持って来ていただきましたよ。

「中学校で成長する人とは『変われる』人です。」と、栗原校長先生がお話されました。



中学校の教科書には、文字や解説がたくさん。

石原先生のお話

尾倉中学校の生徒に聞いてみた

「中学生になって困ったことベスト3」

- 第1位 提出物が多く、メ切を守ること
- 第2位 授業のスピードが早いこと
- 第3位 テストが同じ日にあって、試験範囲が広いこと

尾倉中学校の先生方
ありがとうございました。



浦田先生からは、学校行事や部活動について、千々和先生からは、中学校生活についてお話がありました。

「給食はおいしいですか?」「先輩は優しいですか?」「一番怖い先生は誰ですか」と6年生から梶田先生に質問しました。気になっていたんですね。

3月15日(水)

6年生 小学校最後の給食

6年生にとって、小学校最後の給食の日。それぞれのクラスで食べる給食も今日が最後です。モリモリ食べる、元気いっぱいの6年生。今日もおいしそうに食べています。6年間の給食の思い出をインタビューしてみました。



給食のおかげでいろんなことを頑張ることができました。毎日食べるのが楽しみでした。



給食がおいしいので、嫌いなものでも食べれるようになったものがたくさんあります。



中学校でも、皿倉小で作った給食が食べれるので、うれしいです。



<今日の献立>
三色ごはん 牛乳 みそしる

おや？
この箱は何でしょう？



米粉と豆乳の
イチゴケーキです！



モー今日が最後の給食だモー



温かいものが温かく食べれるので、とてもおいしかったです。



6年間食べた給食は良い思い出です。ありがとうございました。

3月16日(木)

卒業証書授与式



卒業生入場



立派な態度の6年生



卒業生退場



思い出のアルバム

卒業生とのお別れを惜しむような曇り空から、時折雨が降り、さみしさをいっそう感じさせる朝。いよいよ6年生の卒業の日となりました。

「卒業式に真剣な態度で参加し、立派に成長した姿を見せることが、おうちの方々やこれまでお世話になった方々へ感謝を伝えることにつながる」という思いで臨んだ卒業証書授与式。全員が3月16日に立派な態度で卒業証書を受け取り、晴れやかな表情で卒業していきました。6年生のみなさん、令和4年度の皿倉小学校のリーダーとして頑張ってくれてありがとうございました。



青空になった見送り会



先生へ色紙の贈り物



さようなら6年生



ありがとう6年生

3月17日(金)

小学生レシピコンクール献立

今日の給食は、小学生レシピコンクールの入賞作品献立です。「学校給食献立レシピコンクール」とは、毎年、北九州市が小学6年生、中学生を対象に実施しているもので、地元の食材や栄養、調理方法など学校給食の献立として、より適しているものが優秀レシピとして選ばれます。みなさんもおうちで試してみたいはかがでしょう。



レシピコンクール入賞献立

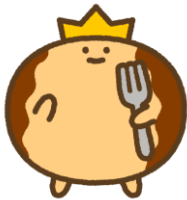
韓国風小松菜とわかめのスープ

昨年度 永犬丸小学校(6年) 梅本 望重さん 考案

【材料】4人分	【作り方】
鶏卵 1個	① 塩わかめはよく洗い、水気をきり、3cm角切りにする。
塩わかめ 12g	たまねぎはせん切り、小松菜は3cm、白ねぎは小口切りにする。卵は溶きほぐす。
たまねぎ 80g	② 湯をわかし、たまねぎを入れ、煮る。
小松菜 70g	③ あくをとり、調味し、小松菜を入れ、煮る。
白ねぎ 20g	④ 水溶き片栗粉を入れ、白ねぎ、わかめを入れ、煮る。
水 400ml	⑤ 卵を流し入れ、煮る。
鶏がらスープの素 小さじ2	⑥ 塩・洋こしょうで味をととのえる。
コチュジャン 小さじ1	⑦ ごま油を加えて混ぜる。
しょうゆ(こいくち) 小さじ1/2	
<水溶き片栗粉>	
片栗粉 小さじ1	
水 小さじ2	
塩 少々	
洋こしょう 少々	
ごま油 少々	

※家庭向けに作り方をアレンジしています。

さつまいもだいふくに夢中になって、だいふくの写真しか、撮っていなかったのじゃ。今日の給食の写真は、なしじゃ。



調理員さんからのメッセージ



今年度の給食は、あと3食です。調理員さんから血倉小学校のみんなに「一年間おいしく食べてくれてありがとう」のメッセージが掲示されていました。

こちらこそ、おいしい給食をいつもありがとうございます。

20日、22日、23日の給食も、楽しみにしています。