

放課後子ども教室「放課後学習会」

放課後子ども教室で毎月定例の「放課後学習会」が、1月13日(水)に第二小学校で、1月15日(金)に第一小学校で、それぞれ開催され、二小地区15名、一小地区29名の児童が参加しました。

毎月定期的に学習会を実施してきたことで、子ども達が自ら進んで学習に取りかかる姿勢が多く見受けられるようになってきており、子ども達の成長を感じられる時間となりました。宿題が終わると、用意されたプリントなどにも自ら取り組むようになり、「放課後子ども教室での学習の時間は、机に向かう」という習慣がついたようです。

1月は新型コロナウイルス感染症予防対策のため、運動遊びのプログラムが中止となってしまいましたが、今後も状況を判断しながら、子ども達の学



二小学習会の様子



一小学習会の様子

びや成長のきっかけとなるプログラムを充実させながら実施して参りたいと思います。

第7回ハンドクラフト教室「マスクケース作り」

1月23日(土)中央公民館にて第7回ハンドクラフト教室が開催され、マスクケース作りを行いました。

今回は講師に村内在住の井上由加理先生をお迎えし、「ハワイアンコード」と呼ばれるプラスチック製のコード状のクラフト素材を使って、洗って除菌もできるマスクケースを作りました。

格子状の土台にハワイアンコードを編み込んで作成していくので、初心者の方でも取り組みやすい内容でしたが、細かい作業では先生の指導をいただきながら制作しました。

ピンクやブルー、オーロラカラーのコードに、好きな色のお花のワンポイントをつけた自分好みのマスクケースが完成しました。

マスクの欠かせない生

活が続いているので、たくさん活用してほしいと思います。



先生に教わりながら制作する様子

幼稚園「豆まき会」

2月2日(火)節分の豆まき会が幼稚園の各クラスで行われました。

節分についての話を聞き、心の中の「おこりんぼう鬼」や「泣き虫鬼」、「わがまま鬼」などについて考えていると、保育室の窓側から赤色と緑色の大きな鬼が現れました。鬼の手には、太くてゴツゴツとした金棒があります。保育室に鬼が入っ

てこないように、鬼の面を被った子ども達は、持っている豆を必死にまきました。

怖くて声が出ない子、「鬼は外！」と大きな声で呼びかけ一生懸命豆をまき続ける子、保育室の隅に身を寄せて大泣きしている子など、様々な姿が見られる中、鬼は頭を抱えて逃げていきました。

豆まきの後は、鬼を追い払うことができたことをみんな嬉し合いました。



おには～そと！！

幼稚園「団子まつり」

1月22日(金)幼稚園で伝統行事である「団子さし」が行われました。

本来は、村ポランティア連絡協議会、村いちよの会の皆様が講師としてお迎えし、触れ合いを楽しみながら開催する予定でしたが、今年は新型コロナウイルス感染症防止のため、残念ながら園内だけでの取り組みとなりました。

「団子さし」とは、豊作や一家繁栄などの願いを込めて、小正月(1月15日)に行われる伝統行事であり、今年も教頭先生や各クラス担任の先生がその由来などを子ども達に伝えました。

団子は米粉に食紅を加えて、4色の生地を作り子ども達が丸めました。「お米の匂いがするね!」と茹でた団子を食べたそうにしながら、一つずつ「ミズキ」の木へ飾り、彩り豊かな団子飾りができあがりました。



はじめての団子さし



きれいに飾りました!



上手に丸まるかな?

今日のひとしな <お庭でとれた大葉をのせたとりそばろ丼の朝ごはん>

令和2年度わが家のアイデア料理コンクール入賞作品③

★★★ 今月おすすめレシピ 商工会長賞 泉川陽祐さん、恵子さん ★★★

材料(4人分)：○とりそばろ丼：ごはん…4人分、とりひき肉…200g、卵…2個、みそ…大さじ1、大葉…4枚、きゅうり…1本 ○かぼちゃとじゃこのサラダ：かぼちゃ…250g、玉ねぎ…1/2個、じゃこ…40g、マヨネーズ…適量、塩こしょう…少々 ○わかめと豆腐のみそ汁：わかめ…20g、豆腐…80g、みそ…適量 ○ヨーグルト：季節の果物…適量、ヨーグルト…100g

◆作り方

●とりそばろ丼

①とりひき肉(もも)をフライパンで炒め、みそで味付けし、最後に溶き卵を入れて火を通す。
②ご飯の上に、きゅうりのせん切りと庭でつんだ大葉のせん切りをひろげ、その上に①のとりそばろをのせる。

●かぼちゃとじゃこのサラダ

①かぼちゃを一口大に切り、皿に入れラップをして電子レンジにかける。

②玉ねぎをせん切りにし、やわらかくなったかぼちゃとマヨネーズで和える。

③ちりめんじゃこを軽くフライパンで炒って②と混ぜる。

●わかめと豆腐のみそ汁

水を沸騰させ、豆腐、わかめ、みそを入れる。

●ヨーグルト
季節の果物を入れたヨーグルトを添える。



◆コメント

手軽にできる上に、季節のものをふんだんに使っており栄養バランスがバッチリです。

◆材料費 800円程度(4人分)