

長岡京市立長岡第七小学校 学校だより

「ありがとう」と「笑顔」のあふれる長七小



長岡京市今里北ノ町 35 番地 Tel (954)6500 Fax(951)5394
e-mail nagaoka7-es@kyoto-be.ne.jp
HP <http://www.kyoto-be.ne.jp/nagaoka7-es/cms/>

〈めざす子ども像〉
よく聞きしっかり話せる子ども
ねばり強くやり抜く子ども
人を大切にできる子ども



この二次元コードを
お読みいただくと、長
七小学校ホームページ
へリンクします。是
非、ご覧ください。

五感を使って

校長 平野 律子

色鮮やかに色づいた学校の木々も落ち葉がはじまり、いよいよ冬の到来です。日中も冷たい風が吹くこともあります。休み時間になるとたくさん子どもたちが外で元気いっぱい遊んでいます。子どもたちの学校での様子を見てみると友だちとのつながりが深まっているのを感じます。

11月にはどの学年も校外学習や社会見学に出かけ、地域の方々やゲストティーチャー、企業のご協力をいただき出前授業もたくさん実施しました。1年生は「あきみつけ・あきのあそび」「キッズプラザ大阪で遊び体験」2年生「町たんけん」「図書館見学」3年生「スーパーマーケットの見学」4年生「琵琶湖疏水・琵琶湖博物館見学」「防災体験学習」5年生「カップヌードルミュージアム見学」「だしの出前授業」6年生「“性の多様性を知る”出前授業」「長岡京市史跡めぐりフィールドワーク」など、実際に見たり、お話を聞いたり、体験をしたりするなどして学校だけではできない豊かな学習を行うことができました。

5年生の「だしの授業」は、大阪ガスの出前授業でした。昆布やかつお節についてお話を聞いたあと、昆布、かつお節のだしをそれぞれ飲んでから、2つのだしを合わせたものを飲みました。お話を2つを合わせただしはうま味が6～7倍になると聞きましたが飲んでみることで「うま味」6～7倍を実感をもって理解することができました。おだしの飲み比べのあと、昆布とかつお節でだしをとって、みそ汁をつくる調理実習にも挑戦しました。ちょうど次の日の給食が「和食の日」の献立で昆布とかつお節からとったおだしで作ったすまし汁が出ました。5年生に感想をたずねると「昨日はおだしだけだったけど、おすましは味がついていて、さらに美味しかった。」と話していました。ユネスコの無形文化遺産に登録されている「和食」のよさや日本の食文化を子どもたちが継承して欲しいと改めて思いました。



調べたいことはすぐ検索でき、情報がすぐに手に入る時代ですが、実際の手触りやにおい、味は体験してみないとわかりません。体験的な学びを子どもたちに提供できるのが学校の良さでもあると考えます。情報を活用しながらも、子どもたちの五感に働きかけて、豊かに学ぶ教育活動も充実させていきたいと考えます。

2学期も残すところあと3週間となりました。12月16日（月）から20日（金）まで、個人懇談会を行います。限られた時間ではありますが、学習状況や生活の様子、お子様のがんばりや成長を感じるなどをお話させていただきます。ご多用の中とは存じますが、どうぞ、よろしくお願いいたします。

