



運動会へのご協力ありがとうございました

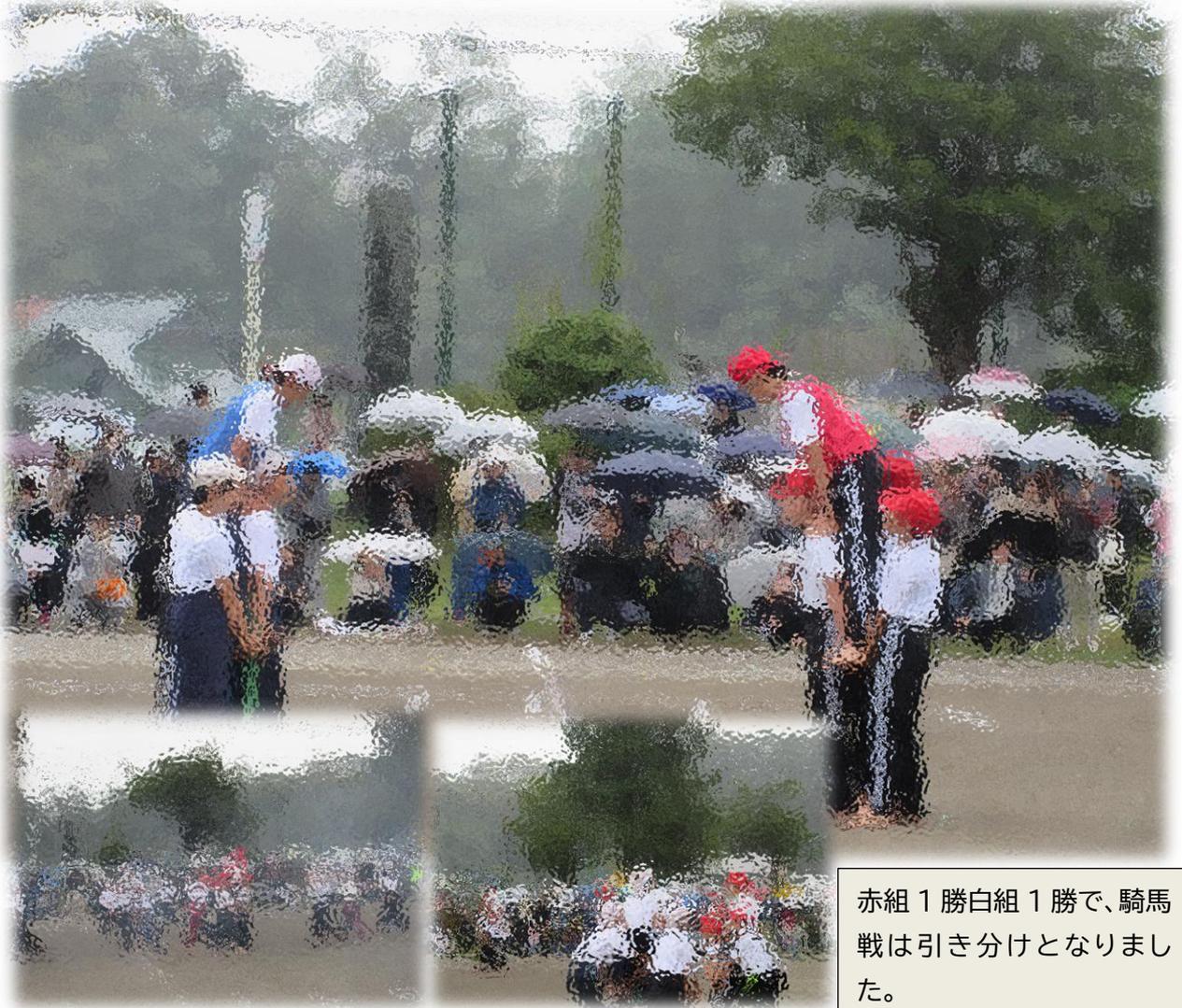
10月4日に運動会を行いました。天候が優れず、同日に開催した他校とも朝から連絡を取り合いながら翌日のグランド状況を加味しての運動会実施でした。種目は、6年生中心に各学年の表現やかけっこを短縮プログラムで実施させていただきました。後半になり雨が本格化し、5・6年生の騎馬戦で運動会を終了させていただきました。今年度の運動会は、種目だけでなく、予定よりも10分早い登校への対応等、当日の変更が多々ありました。しかし、子どもたちがそれに柔軟に対応していたこと、そして各家庭にご協力をいただきましたことに感謝いたします。また、来入見のかざぐるま拾いも全員に参加していただくことができました。4月に元気に入學してきてくれることをお待ちしております。

さて、雨が上がった降ったりの中、子どもたちはいつも以上に集中して取り組んでいました。中でも、6年生の表現は、前日とは違う迫力と集中力が伝わってきました。1つ1つの動きを着実にやっていくその姿は、米沢小学校をリードしてくれている高学年としての姿でした。また、1・2年生のかわいらしいダンスも素敵でした。衣装もそれぞれが工夫し、「かわいい」と改めて感じました。3・4年生のダンスは、気迫を感じました。自然と漏れた「1・2・・・」の声。子どもたちが元気いっぱい表現している姿は、輝いていました。

なお、当日にできなかった種目につきましては、後日、行わせていただきました。

最後まで、温かい声援を送ってくださった来賓の皆様、保護者の皆様に感謝いたします。





赤組 1勝白組 1勝で、騎馬戦は引き分けとなりました。

地域回覧

10月22日発行のため内容が過ぎてしまっているものがありますがご了承ください。

運動会 Part2 10.10

10月4日にできなかった玉入れや大玉送り、竹引き、綱引きを行いました。秋晴れのやや汗ばむくらいの天気子どもたちは、元気にそして楽しみながら競技を行っていました。平日開催でしたが、多くの保護者の皆様そして地域の皆様に応援をしていただきました。どちらが勝つのかドキドキした綱引きの場面もありました。全校で楽しい時間を過ごすことができました。中でも、1年生は、小学校初めての運動会でした。大きな校庭で元気いっぱい玉入れや綱引きをすることができました。また6年生にとっては、最後の運動会となりました。いい思い出がつくれたと思います。



稲刈りをしました

春から育ててきた稲が実り、JA の皆様やトヨタ学園の学生の協力を得て稲刈りをしました。学校では、毎年、稲刈り鎌を使って手作業で行っています。5年生は、稲を落とさないように上手に刈り取っていました。用務員の先生も、当日は子どもたちの稲刈りを支援してくださいました。



5年生が作ったかかし

10月10日にみどり市さんや運営協議会の方に子どもたちと一緒に給食を召し上がっていただきました。みどり市さんの解散に伴い、昨年で米沢米の提供が終わりましたが、その後も地域の生産者さんにおいしい野菜を提供していただいています。旬の採りたての野菜を食べることができる幸せを感じています。ありがとうございます。



日が短くなります

これから日が短くなります。下校後の過ごし方や学童またはコミなどお子さんの居場所等につきましてはご家庭で確認をお願いします。あわせて「いかのおすし」や交通安全につきましてもお子さんとご確認ください。

また、コミを利用する場合は、公共施設の場であることを踏まえ、室内での過ごし方やあいさつなどをご家庭でご指導いただきますようお願いいたします。

栄養士 先生からおすすめレシピ

例年やっています「手作り弁当の日」が、11月25日にあります。この日は、給食はありません。各自がお弁当を持ってきます。詳細は、後日だされるお便りをご覧ください。簡単に子どもたちが作れそうなレシピを本校の栄養士 白鳥先生に教えていただきました。どうぞ参考にしてください。

とりのハニーマスタードやき

材料(4人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none"> とりもも肉 50g×4切れ 塩 ひとつまみ こしょう 少々 白ワイン 小さじ1 はちみつ 大さじ2 粒マスタード 小さじ1強 しょうゆ 小さじ1 	<ul style="list-style-type: none"> ①とりもも肉は厚みが均等になるように開く。 ②調味料をすべて混ぜ合わせ、とり肉を漬け込む(2時間程度) ③180℃のオーブンで20～30分焼く。 <p>*フライパンで焼く場合は、火加減を調節し、蓋をして中心部までしっかり火がはいるようにしましょう。</p>

1人分のエネルギー 116kcal
食塩相当量 0.6g

はるさめサラダ

材料(4人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none"> マロニー 15g キャベツ 100g ロースハム 30g きゅうり 40g にんじん 30g ほうれんそう 30g 酢 小さじ1 ごま油 小さじ1 しょうゆ 小さじ1 さとう 小さじ1/3 	<ul style="list-style-type: none"> ①野菜、ハムは千切りにする。 ②ハムはオープンで加熱する。野菜はさつとゆでて冷却し、水気をよくきる。 ③マロニー(春雨)はゆでて冷却し、水気をきる。 ④調味料をまぜて、ドレッシングを作る。 ⑤食べる直前に、野菜、ハム、マロニー、ドレッシングで和える。 <p>*給食では、ハムを加熱しますが、家庭では、そのまま使用しても大丈夫です。かにかまやつなでもOK。 *野菜は家庭にあるもの何でもよいです。</p>

1人分のエネルギー 51kcal
食塩相当量 0.5g

11月の予定

11月 4日(火)～11月14日(金)
なかよし旬間

11月 4日(火)～11月 7日(火)
相談週間※下校時刻が変更になります
高学年 15:55
低学年 15:10 6日のみ 14:50

11月 5日(水) English Day

11月 9日(日) 都市小中合同音楽会
合唱団参加

11月11日(火) SC 来校

11月12日(水) 全校参観日
PTA 講演会
よねりんバザー

11月22日(土) 子ども読書の集い
永明小中にて午前中開催

11月25日(火) 手作り弁当の日

※例年、12月に行っていました保護者懇談会は、8月に実施しております。お子さんのことで何か心配ごとなどがございましたら、担任または学校へご連絡をください。

※11月は、なかよし旬間です。今月末から福祉体験も連学年で行います。
5・6年生は、車椅子バスケット、
3・4年生は、アイマスク体験
1・2年生は、手話体験 です。



上記、予定は現時点でのものです。詳細は、学年だよりや学級だよりでご確認をお願いします。