湖東コミュニティースクール（みんなの!!おてつだい隊）2022年5月吉日　No, 4

「YOU SAY!!」ポスト　おへんじ号　こども

たくさんのメッセージをありがとうございました。
みんなのおてつだい隊からおへんじがとどきました。みんなのはてな???の解決につながるといいなぁ。。。
どうぞ参考にしてみてくださいね。

湖東コミュニティースクール
『YOU SAY!!』ポスト 編集室より

なんで学校でシャープペンシルをつかってはいけないのか　6年生　①

鉛筆で有名な会社Tombow の HP に理由が示されていました。（内容を簡潔に）

①文部科学省で「日本語を見やすく，分かりやすく，効率的に書く」ことができるように，硬筆書写教育を小1から中3まで推進している

②そのために，正しい字を正しい筆順で，はね・とめ・はらい等の基本技術を使い，初歩のうちから覚えていくことが最も大切である

③シャープペンシルでは筆圧の加減が難しく，芯の出具合によって，子供の筆圧では折れやすい ⇒ 芯が太い鉛筆はシャープ芯に比べ折れにくい

シャープペンシルは芯が細すぎて，はね・とめ・はらいが不安定になってしまいます。折れる心配が少なく文字を書くことができるとすれば，鉛筆を推奨されることもわかりますね。

なんで休み時間とかに 野球をしちゃいけないの？　6年生

休み時間に校庭を使う人がたくさんいるとうれしいですね。

校庭で遊ぶ様子を見ていると，おにごっこをする人がいれば，サッカーをする人もいます。ドッジボールをする人もいます。それぞれやっている人たちは，自分たちのやっていることが楽しくなると，周りにいつも気をつけていられませんね。気づかないうちに，後ろから自分に向かってボールが飛んできたらちょっと怖くありませんか。特に野球のボールについては，次のように考えます。

①打球が速く，当たった場合，他のボールに比べて大けがになる危険度が高い。

②バットを振ることは大変危険で，運動する人が混ざる休み時間には安全にできない。

③ボール以外の道具が必要で，傷つけられたりなくなったりトラブルになりやすい。

だから，休み時間に野球はやめておこうと決めてあるのです。

ゲームをなんでもってきちゃいけないの。

ゲームをもってくると困ることを挙げてみます。

①どうしてもそちらに気持ちが向いてしまいますね。すると，授業に集中できなくなってしまいます。

②ゲーム機は，高価でこわれやすいものです。自分以外の人が手にしたときに，こわれたりなくなったりするかもしれません。トラブルのもとになります。

ゲームは家でやりましょう。（できれば，ゲーム以外の時間を多くとってほしいです。

僕は、みんなから　じゃがいもと　よばれています。
なぜでしょう。

あなたはジャガイモと呼ばれて嫌なのでしょうか？もし嫌ならばそのような呼び方をする相手と向き合ってみる事や、先生に相談するなどの方法が考えられます。
でも、そのような相談ってなかなか難しく思うかもしれません。
そんな時に、別の方法があると思います。
「じゃがいもと呼ばれて嫌だ」と思っているのだとすると、それは「ジャガイモ」によくないイメージを持っているという事ではないでしょうか？
もしそうだとしたら、「ジャガイモ」の良さを

つづくよ

たくさん見つけて「ジャガイモすげえ！」と思えばいいのです。
例えば、ジャガイモはイモ類の中でもビタミンCを一番多く含んでいます。ビタミンCは加熱すると壊れやすいのですが、ジャガイモのビタミンCはデンプン質に包まれているため、加熱に強く効率よく摂取することができます。
歴史的には1833年～1837年にかけて発生した「天保の大飢饉」でお米の代わりに食料とされ「御助芋（ゴジョイモ）」から「ジャガイモ」という名前になったという仮説もあります。
色々な国で主食にされ、色々な料理になり、色々な種類があり、花もきれいです。そんな色々な良さを見つける事で、気持ちを切り替えてみてはどうでしょうか？

僕は、みんなから　じゃがいもと　よばれています。
なぜでしょう。

あなたは そう呼ばれることが いやなのですか？ いやならば 勇気を出して はっきりと 「いやだから もう言わないで！」と 自分の気持ちを 相手に 伝えることです。怒って言うのではなく、本気で 一生懸命に 相手に 伝えることです。きっとわかってくれると思いますよ。

そう呼ばれることが それほどいやではなかったら、
『じゃがいも』を好きになりましょう。
『じゃがいも』いいじゃん！ 丸くてかわいくて、どんな食べ方をしても 最高においしくて、世界中の人が大好きです。
自由研究で『じゃがいも』をテーマにしても 面白いですね。
料理方法・歴史・育て方などなど。

70代　かばーば（代筆です）

しゅがー　シュガー　さとう

「しゅがー」というびよういんがありますよ。
やってるのはさとうさんです。
それともおまじないかな？
ソルト ソルト しお！

40代　女性

しゅがー　シュガー　さとう

砂糖って　外国では　何というのか　調べてみたよ♡

◦ 中国	táng	タン
◦ 韓国	설탕	ソルタン
◦ フランス	du sucre	シュクル
◦ スペイン	Azúcar	アズカ
◦ イタリア	zucchero	ツッケロ

あ～ あまいもの食べたくなっちゃうね

60代　おばちゃん

なんで　人を殺しちゃ　いけないの？

たとえば、思い浮かべてみてくださいね。
ポカポカ陽気の晴れた日に、お散歩をしていたら、チューリップが咲いていました。太陽の光を浴びて元気いっぱいに、真っ直ぐ伸びて咲いていたとします。踏みつける事できるかな。。。
さきほどまで元気いっぱい咲いてたチューリップの命。そして、地球は人間だけが生きているのではなくて、植物や動物とも一緒に生きています。
植物が酸素を出してくれているから、気持ちの良い空気を吸って人間は生きています。そう思うと感謝の気持ちで過ごせます。だから、命はとても大切です。生きとし生けるもの（この世の中に生きているすべてのもの）に、感謝したいですね。

～ほっとするお話～

中国、インドの国境を接する、ブータン（首都ティンプー）の人々は、とても穏やかに過ごしていて、ビールに虫が入った瞬間、虫を助け、羽を乾かし、飛ばしてあげたそうです。そして、「私の亡くなったおじいちゃんかもしれない」とウィンクをした。というお話を聞いたことがあります。そのお話を聞いた時、私の心も穏やかな気持ちになりました。

40代

なんで　人を殺しちゃ　いけないの？

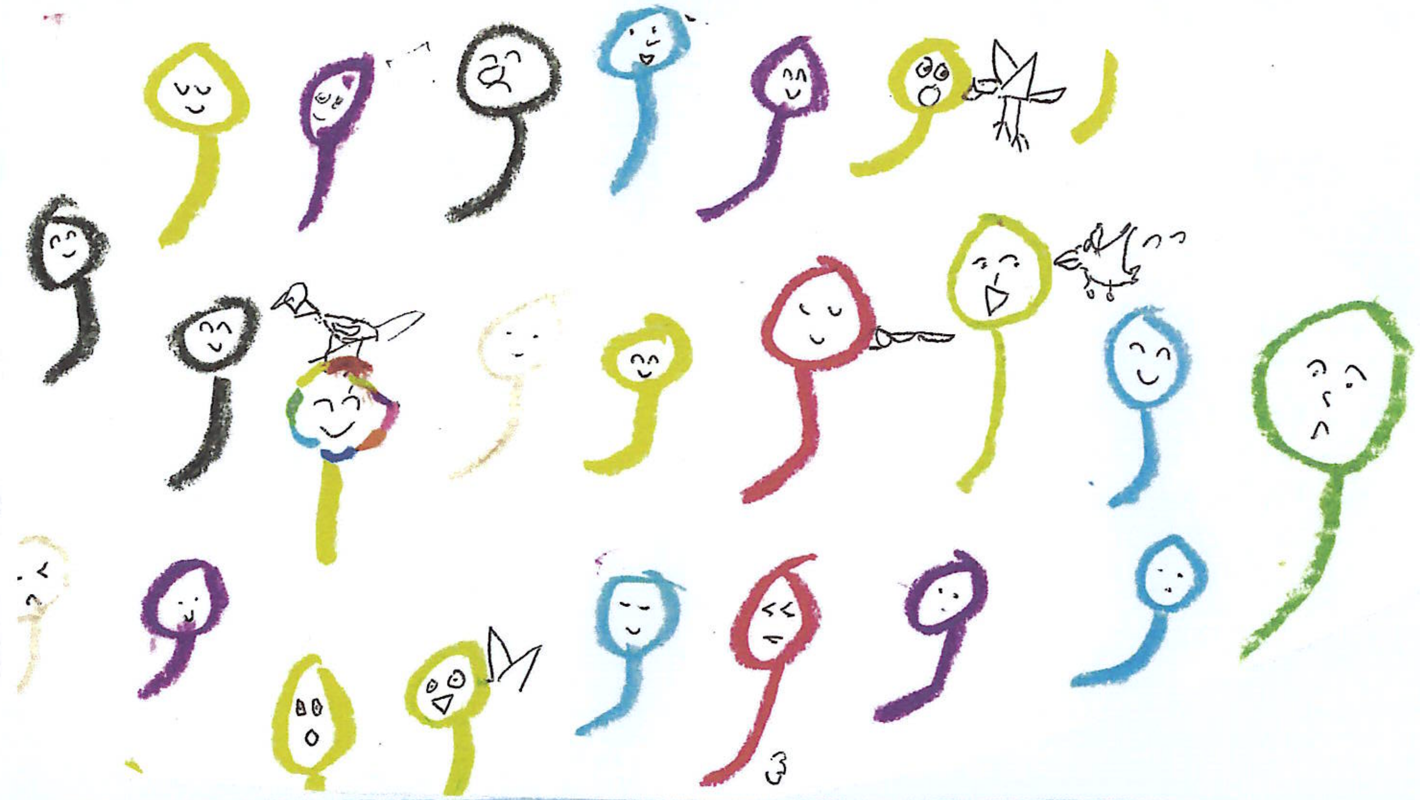
質問をするあなたは普通に生活し、普通に生きていきたいと思っていますか？もし、「人を殺してもよい世界」だったとすると、ちょっとした喧嘩でも簡単に人を殺すような世界になってしまうでしょう。そんな世界では、自分の身の回りにいる人は、みんなが「敵」になってしまうのではないでしょうか？そんな世界であなたは普通に生活し、普通に生きる事が出来ると思いますか？そう考えると、「人を殺してはいけない」という事になるのではないでしょうか？

40代　男性

なんで　人を殺しちゃ　いけないの？

にんげんはたくさんいるけれど
いのちはひとりにひとつだけ。
わたしにひとつ。あなたもひとつ。
いのちはかならずおわるけれど
だれかにおわらせられるのは
いやだなあ。

40代　女性



なんで　人を殺しちゃ　いけないの？

人を殺すという事は、その人の生きている世界を強制的に終わらせて、その人の希望や未来を奪う事です。また、殺された人を取り巻く色々な人々の希望や未来を奪う事にもなります。そんな無念な思いを他人に与える権利は誰にも許されていないと考えます。だから人を殺してはいけないのではないでしょうか。

40代 男性

なんで　人を殺しちゃ　いけないの？

あなたは本気で「なんで人を殺しちゃいけないの？」と考えましたか？

人の命は その人の人生です。人生は命の時間です。生まれた時から 時間がスタートして死ぬ時に命の時間が終わるのです。一分一秒も ほかの人が 身代わりになることはできません。

世界中のだれもが たった一つだけ命を持っています。その命の時間を生きているのです。

命は この世で一番尊い大切なものです。ですから、いくら高いお金をはらっても命は買えないし、売ってもいないのです。

どんな理由があっても 命をうばうことは ゆるされません。

自殺もいけません。自分で自分を殺すことですから。

自分の命、家族の命、ともだちの命。世界中の人々の命をもう一度真剣に考えてみてください。

私もあなたの質問に本気で真剣に考えたコメントです。

70代　かばーば（代筆です。）

給食のレシピを教えて下さい。
2/14バレンタインメニュー　「ガトーショコラ」の
作り方を教えて下さい。

材料（4人分）

・薄力粉　50g
・上白糖　30g
・ココア　6g
・バター　30g
・たまご　1コ（60g）
・ミルクチョコレート　60g
・粉糖（仕上げ）

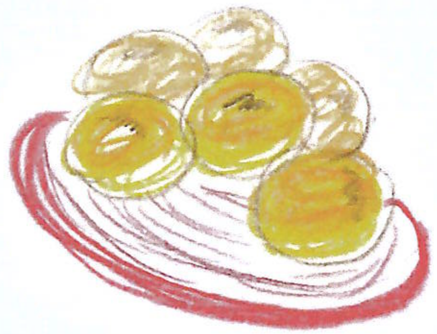
作り方

① 薄力粉・上白糖・ココアは よくふるって合せる。
② バター・ミルクチョコレートは とかし合せておく。
③ ①と②とたまごを よくまぜる。→粉っぽさがなくなるまで。
④ 180°のオーブンで 15分〜20分 焼く。
⑤ 粗熱をとり、仕上げに粉糖をふろう。

いつもおいしい給食をありがとうございます。
2/2の給食メニュー「もちもちチーズパン」の作り方を教えて下さい！
すっごくおいしかったようで　作って〜と。
よろしくお願いします。

材料（4人分）

・白玉粉　70g
・豆乳　80g
・塩　ひとつまみ
・サラダ油　8g
・パルメザンチーズ　15g



作り方

① すべての材粉をよくまぜる。
② ひと口サイズにまるめる。
③ 180°のオーブンで 15〜20分 ようすを見ながら焼く。

＊粉パセリを入れると色どりがよくなります。
＊粉チーズではなく、プロセスチーズを入れてもよい！