

令和6年度 帯広市立つつじが丘小学校 学校便り

# つつじが丘便り

【今年度のテーマ】

「やってみよう！自分をのばす

みんなで高め合う」つつじっ子

学校教育目標

なかよい子

かんがえる子

たくましい子



令和7年1月31日発行

## 3学期が始まりました

令和6年度の最後の学期が始まりました。1年間のまとめをしっかりと行うとともに、次の学年への準備期間として上手に時間を使ってほしいと思います。

3学期の始業式では、「あいさつ・へんじ・しせい」についてとめあてや目標について話しました。「あいさつ・へんじ・しせい」では、これまで通りあかるく、いつも、さきに、つづけてあいさつをすること、しっかりと返事をする、正しい姿勢で授業を受けることをがんばってほしいと伝えました。

めあてや目標については、立てるときには「できそうなこと」と「具体的に（振り返りができるように数字を入れる）」立てることが大切であることを話しました。このことに気を付けて今年1年の目標や3学期の目標を立ててほしいと思います。

また、すでにお知らせしている通り50年ぶりという雪不足のためスケートリンクの造成を断念することとなりました。（先週末に雪が降りましたが、例年2月に入ると気温や日差しのため、リンクが痛んで授業で使えなくなることを考えると、これから造成を始めても間に合いそうもありません）高学年は1回だけですがオーバルでの授業ができますが、低学年は学校でのスケートの授業ができなくなってしまいました。すでに道具等を準備されたご家庭には大変ご迷惑をおかけしました。

3学期の体育の授業については、お知らせした通り、内容を変更して行いますので、ご理解の上、ご協力をよろしくお願いいたします。



1月23日はスケートリンク造成のための杭などを取り除き、休み時間の外遊びにグラウンドを開放しました。

久しぶりの外遊びをたくさん子どもたちが楽しみました。（帯広の冬には見られない光景でした。）

## 2月行事予定

1	土	
2	日	
3	月	安全点検日 ALT
4	火	おび学（6年生 選挙）
5	水	つつじっ子クラブ
6	木	児童会 給食・PTA会費納入予備日
7	金	給食・PTA会費納入予備日
8	土	
9	日	
10	月	
11	火	建国記念の日
12	水	
13	木	
14	金	オーバルスケート授業（6年生） 食育出前授業（5年生）
15	土	つつじっ子クラブ
16	日	
17	月	ALT
18	火	児童会 国際交流出前授業（5年生）
19	水	高学年参観日 交通安全日 つつじっ子クラブ
20	木	中学年・すこやか・にしいろ学級参観日
21	金	低学年参観日
22	土	
23	日	天皇誕生日
24	月	
25	火	児童会選挙
26	水	児童会館出前授業（5年生）
27	木	ジャンボ書道（6年生）
28	金	給食費引落日



## 雪のない冬道安全教室

1月21日(火)には、帯広市交通指導員さんにご来校いただき、冬道の歩き方を学びました。まず初めに春にも学んだ信号機や横断歩道の渡り方などを復習した後、道の雪山に上らないことや軒下にはいかないことなど、冬に気を付けることを学びました。そして、ほとんど雪がない状況でしたが、実際に学校周辺を歩きながら、危険箇所を確認しました。例年ですと交差点などに積まれた雪山に気を付けながら左右の確認等を行うのですが、今年は雪山があるつもりでの訓練となりました。

24日からの降雪で、少し冬道らしくなりました。歩道や車道には雪が残って滑りやすい場所があります。子どもたちのみならず、車を運転する大人も注意して

## 氷のお面

帯広の冬の風物詩である氷のお面づくりが始まりました。氷のお面づくりは1991年に市内4校の取組として始まり、昨年は市内25校が取り組んでいます。作成した氷のお面は帯広氷まつり会場に展示しています。

先週降った雪のおかげでなんとか作成を開始できましたが、日中の気温が高く、なかなか凍りません。(この文章を書いている時点では氷と水のお面です)

今年も氷まつり会場に展示する予定で、子どもたちのお面をたくさんの皆さんにご覧いただきました、と思っておりますが、お面の状態によっては展示を断念することも考えています。その時はご理解いただきたいと思います。(どうか冬らしく寒くなりますように…)



## シェフの調理教室

1月24日(金)には北海道ホテルの総料理長の羽山シェフによる食育の出前授業がありました。内容はなんと！十勝牛のステーキを子どもたちが調理するというものでした。

まず、羽山シェフが付け合わせの作り方やステーキの焼き方を実演しながら説明してくださいました。子どもたちはそれをもとにグループに分かれて調理しました。羽山シェフは子どもたちの間を歩き来して付け合わせのジャガイモのゆで加減を確認したり、ステーキの焼き加減を確認したりしてくれていました。おかげでどのグループも失敗することなく、おいしいステーキが焼きあがりました。

子どもたちは羽山シェフが用意してくれたお皿に盛り付けたステーキと付け合わせを、用意してくれたカトラリーを使っておいしくいただきました。

