

令和7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】

何度もチャレンジ「自分のよさ、仲間のよさに
気づき、自信を深める」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8年1月30日発行

2月行事予定

3学期が始まりました

令和7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」についてとまとめ準備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。

まとめと準備については、3学期は今の学年のまとめをしっかりとすることで、できることはもっと上手に、できないことはできるように頑張してほしいこと、そしてまとめをすることで、目標がはっきりし、それが次の学年への準備につながることを話しました。準備がしっかりできていると次の学年で頑張ることがはっきりしていて、すぐに行動できます。準備をしっかりとすると次の学年ですばらしいスタートを切ることができることを話しました。

1年の中で一番短い3学期ですが、内容はとても濃く、とても大切な学期です。子どもたち一人一人が自分のよさや仲間のよさに気づき、しっかりと力をつけられるよう教職員一同頑張っていきたいと思います。保護者の皆様には教育活動に対するご理解とご協力をよろしくお願いします。

あかるく
いつも
さきに
つづけて



1	日	
2	月	安全点検日
3	火	給食費・諸費予備日 児童会館出前授業（5年生） つつじっ子クラブ
4	水	学校運営協議会・つつじの会
5	木	冬のふれあい学習（すこ・にじ）
6	金	ALT
7	土	
8	日	
9	月	二中エリアアウトメディアデー （～13日）
10	火	感謝のつどい つつじっ子クラブ
11	水	建国記念の日
12	木	ALT
13	金	食育出前授業（1・5年生） 二中入学説明会
14	土	
15	日	
16	月	
17	火	参観日（5・6年生） 6年生レク つつじっ子クラブ
18	水	参観日（1・2年生）児童会 ST
19	木	参観日（3・4年生 すこ・にじ） 国際交流員来校（5年生）
20	金	ジャンボ書道（6年生・すこ・にじ） ALT
21	土	つつじっ子クラブ
22	日	
23	月	天皇誕生日
24	火	児童会選挙
25	水	つつじが丘幼稚園交流（1年生）
26	木	租税教室（6年生）
27	金	給食費引落日
28	土	

スケートリンクがオープンしました

1月19日（月）にスケートリンクがオープンしました。昨年は雪不足のためリンクを作ることができず大変ご迷惑をおかけしましたが、今年は昨年12月にしっかりした降雪があり、気温も十分下がりすばらしいリンクができました。

1・2年生は初めてのスケート授業を楽しんでいるようです。（保護者の皆様、紐縛りのお手伝いありがとうございます！）3年生以上は2年ぶりの学校のリンクでの授業で氷の感触を思い出したようです。

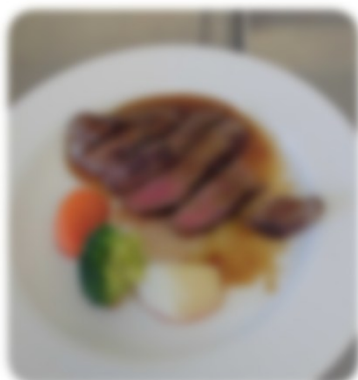
また、週末にもたくさんの子供たちがリンクを利用しているようです。保護者の皆様もリンクを利用しても構いませんが、小学校のリンクですので子どもたちファーストでお願いします。子どもたちの多くがスピードスケートの靴で滑っています。ご存じのとおりスピードスケートは急な方向転換や停止ができません。ホッケーやフィギュアの靴でリンクに入っても構いませんが、滑り方は子どもたちの安全のためにご配慮いただきたいと思います。子どもたちが楽しく、安全にリンクを利用できるようによろしくお願いします。

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、一昨年は市内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。本校では1年生が毎年参加しています。

昨年は雪不足と気温が高かったため、氷まつり会場に展示することができませんでした。今年はリンク同様に天候に恵まれ、個性的で楽しい氷のお面が完成しました。

今週末から緑ヶ丘公園行われる氷まつり会場に展示されますので、子どもたちの力作をぜひご覧いただきたいと思います。



シェフの調理教室

1月22日（木）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行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。