

GO FOR IT !!

2025年10月31日(金)

高島学園高島小学校

第5学年 学年通信

2学期の折り返し！

せんじつ うんどうかい こ はげ ことば おお はくしゅ おく
先日の運動会では、子どもたちにあたたかい励ましの言葉や大きな拍手を送っていただきあり
がとうございました。ダンス・組体操の練習では、最初はなかなか上手くいかずに苦労する姿
も見られましたが、一つひとつの技に真剣に向き合い、練習を重ねることによって、本番では
素晴らしい演技をすることができました。子どもたちの表情を見ても、「このメンバーで
良い演技をしたい」という強い思いが感じられ、練習の時から「繋がり」を意識して、一生懸命
取り組む姿に感心しました。

ほごしや みなさま ほんばん あいだ こ たいちょうかんりとう きょうりょく
保護者の皆様には、本番までの間、子どもたちの体調管理等へのご協力ありがとうございます。11月以降も、学習参観や校外学習など、様々な行事が予定されています。今後も
子どもたちへのご支援・ご協力をよろしくお願ひします。

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
3 文化の日	4	5 フッ化物洗口 学年費口座振替	6	7 教職員研修の ため13時下校	8	9
10 委員会	11 減塩教室 (5-2)	12 フッ化物洗口 副籍交流(5- 2)	13 人権の日	14	15	16
17 学園参観(2 校時) クラブ活動	18 チャレンジマラン ン(2校時)	19 フッ化物洗口	20 減塩教室(5- 1)	21	22	23 勤労感謝 の日
24 振替休日	25 副籍交流(5- 1)	26 フッ化物洗口 校外学習(び わ湖博物館) お弁当あり	27	28 校外学習(ホリ ゾン)	29	30

※下校時刻…月・木・金 16:00下校、火・水は15:00下校となります。

お知らせ

●各種展覧会について

図工や書写では、それぞれの思いを表現して、作品作りをしています。また、制作するだけでなく鑑賞するのもよい学習です。下記の日程で展覧会が開催されますので、お時間のある方はぜひともご覧ください。（掲示されている児童については、個別におたよりで連絡させていただきます）

- ・第19回 ガリバー文化祭 日時：11月6日（木）～11月9日（日）
午前9時～午後8時（最終日は午後3時30分まで）
場所：高島市生涯センター アイリッシュパーク
- ・高島市青少年美術展 日時：11月27日（木）～12月1日（月）
午前9時～午後6時
場所：新旭体育館

●校外学習(琵琶湖博物館)について

11月26日(水)に、校外学習(県立琵琶湖博物館)に行きます。びわ湖学習のまとめとして、よい学びができればと思います。当日、現地にて昼食をとるので、お弁当の準備をよろしくお願ひします。登下校については、通常通りとなります。

8:45 学校出発

10:00~13:45

琵琶湖博物館

14:45 学校着

※詳細については、後日お便りを配布しますのでご覧ください。

●減塩教室について

1組は11月20日(木)に、2組は11月11日(火)に減塩教室があります。「減塩の大切さを知る」といった内容の講話や調理実習(やかましいみそ汁)を計画しています。みそ汁の材料については、学校で用意します。アレルギー等、心配なございましたら、学校まで連絡下さい。

◆ やかましいみそ汁 ◆

(材料: 4人分)

だいこん	120g
にんじん	20g
わかめ(かんそう)	2g
あぶらあげ	7g
しめじ	30g
さつまいも	100g

だし	520mL
水	750mL
こんぶ	7.5g
かつおぶし	15g
みそ	大さじ1と1/3

- なべに水とこんぶを入れて火をつけ、ふとうする前にこんぶを取り出す。
- かつおぶしを入れて1分ほど煮だして火を止める。かつおぶしがしずんだらザルでこす。
- だいこんはいちょう切りにする。
にんじん、さつまいもは、半月切りにする。
しめじは石づきを切り落としてばらばらにしておく。
あぶらあげは熱湯をかけて油抜きをして、短冊切りにしておく。
わかめを水で戻しておく。
- ②にだいこん、にんじん、さつまいもを入れてやわらかくなるまで煮る。
あぶらあげ、しめじを入れて火が通ったら、わかめとみそを入れて火を止める。

(1人分の栄養量: エネルギー58kcal たんぱく質2.3g 脂質1.1g 炭水化物11.9g 食物繊維2.1g カリウム338mg 塩分0.9g)

~~ やかましいみそしるってなに?? ~~

「や」・・・やさい

「か」・・・海そう

「ま」・・・豆からつくられるもの(とうふやあぶらあげ)

「し」・・・しいたけなどのきのこ

「い」・・・いも

の5種類の具を入れた具だくさんのみそしるのことです。

たっぷりの具でしるの量が少なくなるので減塩ができます♪

