鼓ヶ浦小学校だより

鼓ヶ浦キッズ

学校教育目標:「知・徳・体 調和のとれたこどもの育成」

～学校が楽しい、明日も来たいと思える学校～

令和8(2026)年11月6日(金)No.18

3年生 出前授業がありました

10月30日(金)に3年生の出前授業がありました。

鈴鹿市を本拠地とするサッカークラブであるアトレチコ鈴鹿クラブの選手が来校し、授業をしてくれました。



みんなで体を動かしたあとに実際にサッカーボールを使って教えてもらいました。

韓国やガーナ出身の選手もいたので、外国の文化にも触れることができました。見た目で判断したり、思いこみで決めつけたりするのではなく、相手と話をして相手のことを理解する大切さについても学ぶことができました。

サッカーというスポーツを通してたくさんの学びのある出前授業になりました。

芋ほりをしました



11月2日(月)の1時間目に1年生と6年生が学級園でサツマイモの収穫をしました。

春に植えたサツマイモが傷つかないように丁寧に周りの土から掘っていきました。

6年生は、1年生に声をかけながら手伝ってくれていました。

8月は、とても暑い日が続いた一方で、9月は、雨続きの日が多かったので生育にどのような影響がでてくるのか、掘ってみるまで心配でした。大きいものもありましたが、量は少なかったようでした。

次の楽しみは、サツマイモ料理です。

食育しています

11月2日（月）と11月4日（水）の2日間、3～6年生の食育がありました。今回も白子小学校栄養教諭の青山先生にきていただきました。

3年生は、国語科の「すがたをかえる大豆」の勉強に合わせて、「大豆パワーのひみつを知ろう」をめあてに学習しました。

大豆は、畑の肉ともいわれるほど栄養満点です。タンパク質やカルシウムなどのミネラルをたくさん含んでいます。また、腸の調子を整える食物繊維もたくさんあることを学びました。当日の給食にも大豆が使われたメニューでした。残さず食べられたことでしょう。

4年生は、「三重県の食べ物について知ろう」をめあてに考えました。3年生の時に鈴鹿市でよくとれる食べ物について勉強しているので、今回は、三重県に範囲を広げてそれぞれの地域の特産物についてヒントをたよりに考えました。

南北に長い三重県の各地域の地形などにあった食材があることがわかりました。

5年生は、範囲を全国にひろげて、「地いきの特産物を知ろう」がめあてでした。9種類の食べものについてクイズで考えたあとに、国内のどの都道府県でよく収穫されるのかペアで考えました。

それぞれの地域で気候や風土を生かして生産していることがわかりました。

6年生は、「給食の歴史を知ろう ～栄養士の気持ちになってみよう～」をめあてに学習しました。明治時代や昭和20年代前半などの給食の写真を見て、それぞれの時代の給食の課題についてペアになって考えました。

いつの時代もこどもの成長を考えて、量や質、安全性などたくさんのことを意識・工夫して栄養士の方が献立を考えてくれていることがわかりました。

残さずにしっかりと給食を食べましょう。







