

# 東京農業大学稲花小学校

## 学校だより【1月31日】第38号



### サトウキビがやってきた！

1月24日(金)、東京農大の志和地弘信教授に「サトウキビとテンサイ」「サトウキビは寒さに会うと甘くなる」など、映像と実物とでミニ講義をしていただきました。「熱帯ってどんなところ?」「この前、暖かい熱海に行ったけど、熱海でもサトウキビできる?」と質問は続出。「熱帯なのに、どうして寒さがあるの?」と鋭い質問もありました。



ミニ講義の最後に、代表でサトウキビをかじった担任の先生が「甘〜い」とにっこりすると、子どもたちは一斉に「先生だけずる〜い」。ご心配なく！子どもたちは一人ずつ、サトウキビの茎と純黒糖とをお土産にいただきました。保護者の皆様と甘さを味わい、楽しい会話が弾んだことでしょう。

このサトウキビをご寄贈くださったのは、鹿児島県の喜界島(きかいじま)にある株式会社ティダ・ワールド様です。この会社には、東京農大の卒業生もお世話になり活躍しているというご縁があり、この度のサトウキビのミニ講義となりました。喜界島は奄美大島のごく近くにある島。喜界島から届けられた無農薬無化学肥料栽培のサトウキビの味は、いかがでしたか?

### 保護者会

1月25日(土)には、1年生の保護者を対象に保護者会がありました。最初に、それぞれのクラスの担任による「こくご」と「さんすう」の授業参観がありました。児童一人に1~2名の保護者が参加されましたので、教室はいっぱいです。保護者の熱い視線(?)を集めながら、しかし、子どもたちと担任は普段通りの授業を見ていただくことができました。

授業参観に続く校長講話は体育館で行われました。昨年4月から子どもたちや本校の運営の様子、教育後援会へのご協力や東京農業大学稲花小学校教育振興資金へのご寄付の御礼、さらには、1年生の時期に身につけた正しい生活習慣が、将来の学力の基礎にもなるため、保護者のご家庭での教育力が大切であることなどを、お伝えしました。その後は、各クラス担任との懇談が行われました。

本校は、基本的に保護者と学校の連絡はインターネットを活用しています。一方、必要に応じて、保護者と担任の面談も行われています。これからも、いつでも、保護者と担任・学校が一体となって子どもたちを見守っていききたいものです。

## 楽しい体験授業

1月23日(木)の稲花タイムには東京農大食品加工技術センター野口智弘教授のご指導をいただき「乳酸菌飲料加工体験」を行いました。ヨーグルトやクエン酸、砂糖を使って、5倍濃縮のヨーグルトドリンクを作りました。先生方や大学院生にも手伝っていただきながら、ミキサーで混ぜたり、鍋で温めたり、冷やしたり…最後はペットボトルに詰めてできあがりです。

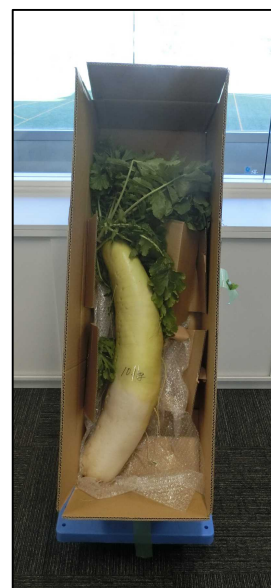


1月30日(木)の稲花タイムでは、「日本のおかしをつくろう」と題して、子どもたちは白玉団子を作りました。冷たくつるりとした白玉団子が、自分たちで作れるなんて素敵ですね。一人10個くらいを作り、用意された餡子と一緒に味わった子どもたちの顔は、ニコニコと輝いています。保護者の方とお家でも、白玉団子作りを試してほしいものです。

稲花タイムでは様々な体験学習を行います。ただ、面白かった、楽しかっただけではなく、真の学力と結びつくように、十分な準備をし、また、事前学習や事後学習も展開しています。保護者の皆さまが、体験をとおして身につけた「知」を子どもたちから上手に聞き取っていただければ、さらに、子どもたちの「知」の芽は伸びていくことでしょう。

## 巨大なダイコンがやってきた

1月29日(水)、東京農大栄養科学科の鈴木弘子教授より、ジャンボ大根をお届けいただきました。東京農業大学が共同研究をしている万田酵素株式会社様から頂いたものの、お福分けです。子どもたちは、万田酵素の肥料を使って育ったという重さ10.1kgもある大きなダイコンに大興奮でした。また「どうやったらこんなに大きくなるの？」さらには、「これは大蔵大根？ 青首大根？」と品種を聞いてくる子どももいて、さすがに農大稲花小の子どもです。鈴木教授はこの肥料を使って育てた野菜の食味を研究しているそうです。お味はどうでしょうか？ これも楽しみです。



校長 夏秋 啓子