



生駒市立鹿ノ台小学校 校長室から H24.7.19

しか小だより No.4

プール学習は、着衣泳でしめくり(6年)

18日(水)も、猛暑日でした。6年生は、服を着たままでおぼれずに救助を待つ、着衣泳の練習をしました。いざというとき、ランドセルやレジ袋でも役に立ちますが、今回はペットボトルです。



ことばを集めて詩ができ、曲も集まりました

が	勇	心	芝	さ	わ	泣	友	笑	一	鹿
っ	気	を	生	あ	っ	い	だ	顔	お	小
は	を	ひ	の	い	は	て	ち	は	は	の
は	も	と	グ	ぞ	は	も	い	か	や	歌
	つ	つ	ら	ぞ	は	笑	つ	が	う	(
	未	て	に	ン		S	つ	ば	や	仮
鹿	来	あ	ド	一	鹿	も	て	い	く)
小	へ	き	ら	よ	小	H	し	い	あ	
G	O	ら	め	い	H	A	い	い	さ	
		め	い	ど	A	P	い	い	さ	
		な	い	ん	P	P	い	い	さ	
		い	で	ー	Y	ラ	い	い	さ	
		で			ス	ス	い	い	さ	

5月に募集した鹿小の歌の詩。たくさんの方が心を込めた言葉を組み合わせて、左のような詩になりました。この詩と考えてくれたメロディを神奈川県に送りまします。どんな歌になるか楽しみです。

計画停電について

計画停電による学校生活への影響が懸念されましたが、猛暑日でも89%の供給率で、ほっとしています。今後、もし計画停電が実施されるようになった場合ですが、給食センターの地域は計画停電除外ですので、給食に影響はありません。ただ、採光条件の悪化や下校時の信号機停止による危険等が懸念されます。関西電力によると、鹿小は4-Eグループですが、そのグループ内でも順番があり、実際に停電を実施するかどうかは2時間前でないとうわからなそうです。

1学期もいろいろな面でご協力ご支援をいただきありがとうございました。長い休みに入りますが、規則正しい生活を保って、暑さに負けずに充実した夏休みにしてほしいです。9月3日の子どもたちの元気な顔を楽しみにしています。

もうすぐ夏休み 計画はできたかな

夏休みに生駒や地域の写真を撮ろう

プリントで紹介しましたが、市観光協会の<観光フォトコンテスト>(3~6年生)と、市みどり景観課の<生駒の風景写真>(4~6年生)の写真を募集中です。写真で鹿小校区や生駒市内のいいところを多くの人に知ってもらいましょう。

猛暑日にプールは最高！ 発見 ミズカマキリとタガメ

17日(火)は朝から31℃、百葉箱の最高気温は35.5℃でした。今年の夏は梅雨が長く何回かプールに入れない日があったので大喜び(2年)。入る前の点検でミズカマキリとタガメを発見。タガメはまだ子どもでしたが、日本最大の水生昆虫です。30年前探し回って見つけれなかったので感激。



花だんの花の名前をどれだけ知っているかな

鹿小の環境ボランティアである花鹿クラブの皆さんには、校門前から南校舎前までとても広い範囲で花を咲かせていただいています。今年から春と秋の植え替え時期には育友会の皆さんの応援を得て、子どもたちのために花いっぱい学校にいただいています。以下の写真は今花だんで咲いている花です。



アガパンサス



コスモスと 黄色コスモス



マリーゴールドと トレニア



サルビアと ペコニア

通学路の安全点検について

5月の亀岡市の通学中の事故以後、立哨していただいている地域安全推進委員の方等の指摘があり、通学路の再点検をしました。18日には警察、市の道路に関する各課、市教委の合同点検を行い、車への減速表示や歩道の白線の塗り直しがされる予定です。今後も運転者と歩行者の安全マナーを期待します。

ユリノキの花は・・・



鹿ノ台のメイン通りには北米原産のユリノキの並木があります。チューリップに似た大きな花を春の終わり頃咲かせるのでtulip treeとも呼ばれています。ただ、春に剪定されてしまい花を見ることはできないそうです。中央公園にあると聞き探してみると、小学校の東門から公園に入ってすぐの藤棚の隣にありました。来春花を見てください。

菓子それぞれ：卵黄と卵白の和菓子

ニワトリの卵、特に卵白は食物アレルギーのアレルゲン(原因物質)であり残念なことです。卵は昔から貴重な栄養源として重宝されてきました。卵を使った和菓子に、博多・大阪・京都の「鶏卵そうめん」と大宇陀の「きみごろも」とがあります。「鶏卵そうめん」は卵黄をそうめんのように細くして糖蜜につけたものです。カステラや金平糖ほど有名ではありませんが南蛮菓子です。「きみごろも」は卵白をメレンゲにして卵黄を塗って表面を少し焼いたものです。メレンゲを寒天で固めた「あわ雪」は時々お目にかかります。

さて、「鶏卵そうめん」の余った卵白はどうするのか？マシュマロにしたり、蒲鉾の原料にしたりするようです。ところで、「きみごろも」を温めたらマカロンになるかなと、120℃で40分オープンに入れましたが、柔らかいままでした。小麦粉が入っていないからか、寒天が少し入っているからなのかわかりません。謎のままです。

