



校内音楽会



獣医さんに来ていただき、うさぎのことを教えてもらいました。聴診器で心臓の音を聞き、その速さに驚きました。うさぎの抱き方も教わり、上手に抱きました。

獣医さんの出前授業 9月



1年間の主な行事

1学期

- 入学式
- 1年生を迎える会
- 学校探検
- 全校遠足
- 新体力テスト
- 校内硬筆展
- プール開き
- 交通安全教室



2学期

- 虫とり
- 生活科見学
- 獣医さんの出前授業
- 運動会
- 校内音楽会
- 上戸学園祭
- 歯科保健指導
- 校内持久走大会

3学期

- 校内書き初め展
- 幼稚園との交流会
- スクールガードリーダーさんの感謝の会
- 6年生を送る会
- 修了式



朝マラソンの時間や、休み時間など、進んで練習に取り組みました。校庭から河越館跡史跡公園へ800mのコースを最後まで走り切ることができました。

校内持久走大会 12月

ゴールを目指して全力で走った50m走、ポンポンを持つてかっこよく踊った「あいいうえおんがく」、腰を振って踊り、玉を投げ入れたチェッコリ玉入れ、どの競技や演技も力いっぱい取り組み、練習の成果を発揮しました。

校内音楽会 10月

大きく口を開けて、心を合わせて歌った「世界じゅうのこどもたちが」。4拍子、3拍子とリズムを変えて演奏した「さらさら星」。大きな拍手をもらい、とてもうれしうでした。

運動会 10月

上戸学園祭 10月



縦割りグループごとに遊びのお店を開きました。お店番では、受付や呼び込みなどの仕事をはりきってやっています。お客さんのときは、グループの人と仲良く色々な遊びを楽しみました。

生活科見学 11月



バスに乗り、こども動物自然公園に行きました。モルモットやうさぎを1人ずつ抱っこしたり、牛の乳絞りを体験したりして、動物と触れ合いました。コアラ、カピバラ、カンガルーなどはグループで回りました。



教育相談Q&A

◆学習が苦手な小学生の進路について

【Q】 小学校5年生の保護者です。学習が苦手で、特別支援学級に進むことも考えています。将来のことを考えると不安になります。今後の進路について、どのように考えればよいでしょうか。

【A】 お子さんが成長するにつれ、どのような進路をとるかは、悩むところです。進路については、お子さんの実態に合わせて考えることが大切です。日頃から、お子さんと会話を重ね、本人のよさを生かせる進路を共に考える姿勢が必要です。

また、専門家の意見を聞いたり、学校の情報を得たり、幅広く情報の収集をするとよいでしょう。そのために、次の点について具体的に考えてみましょう。

①どのような学校があるのかわかりましょう

中学校の進路としては、通常の学級、特別支援学級、特別支援学校があります。中学校卒業後は、高等学校の全日制（普通科、単位制、専門学科、総合学科）、定時制、通信制や高等専門学校、サポート校、特別支援学校の高等部等があります。学校公開などの機会を活用して、どのような教育をしているか、実際に見てみることも大切です。

②自分自身を見つめる機会を作りましょう

中学生になると、自分自身を知ることが重要となります。自分の好きなことや、やりたいこと、得意、不得意等を考えさせてください。自分の力を

を發揮して、生活していくには、どのような学習や仕事に適しているのか、少しずつ考える機会を作りましょう。

③将来について一緒に考えてみましょう

学校卒業後の進路としては、それ以降の進学や就労が考えられます。どのような学びの場や仕事があるのか、調べてみましょう。自分に合った進路を選択できるように、日頃から自分で考えようとする姿勢を育てることも大切です。学ぶことや働くことについて、保護者の方が経験談を話したり、先輩の話聞かせてみたりすることもよいと思います。

④日々の生活を充実させましょう

学校卒業後は、自立と社会参加が求められる。そのためには、小学校及び中学校のそれぞれの段階で充実した学校生活を送ることが重要です。お子さんと将来のことについて、じっくりと話し合う機会を作ると同時に、毎日の生活を大切に送ろうという気持ちを育てるようにしてください。

お子さんが自立した人となるために、学びの場や進路は大変重要です。そのために、学校等と将来の生き方について、一緒によく相談してください。

教育センター分室（リベール）では、教育に関する様々な相談をお受けしておりますので、ご利用ください。

教育センター分室（リベール）

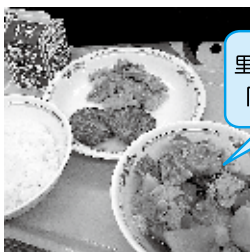
面接相談（予約制）：TEL 234-8333
電話相談：TEL 234-8335

給食で使用する自慢の川越産!!

～川越産野菜の紹介～



里芋



里芋を使った献立「ざくざく煮」



大きな里芋の葉

毎年10月～2月の給食には、川越産の里芋を使った料理が数多く登場します。里芋の味噌煮など里芋が主役の煮物や芋の子汁、豚汁、のっぺい汁、けんちん汁など里芋の入った汁物があります。また、おでんやざくざく煮など他の食材と一緒に煮込んだものもあります。このように給食では、さまざまな料理で楽しめるよう工夫をしています。

里芋のぬめりには「ムチン」という栄養素が含まれていて、消化を助ける働きや腸の調子を整える働きがあります。皮をむく時にヌルヌルしてむきにくいと思いますが、半茹で位に茹でてから皮をむくと、とても簡単にむけます。残ったら一口大に切って冷凍庫へ入れて保存しましょう。

川越市内では主に福原地区で栽培されています。顔より大きな葉っぱが畑に生えているのを見たことはありますか。その土の中でたくさんの里芋が育っています。

ご家庭でも、今が旬の里芋を取り入れてみてください。