

おでん!

H23

5月31日

褒められました!

教室に置いてあるカラーボックスや掃除用具入れなど、5組の教室はいつも整理整頓されています。放課後誰もいなくなった教室で、静かに教卓に立ってみんなの顔を思い浮かべながら教室を見渡す時間が好きな私ですが、いつも感じます。

「ああ、みんなは整理整頓が上手だな」「教室がきれいだな」と。

ファイルはいつもきれいに整っています。教室掃除の雑巾も、きちんとかかっています。掃除用具入れもきれい。窓もきれい。誰もいない教室を見ると、そのクラスで生徒達がどんな風に過ごしているのか、頭の中でその様子が浮かぶのですが、5組の放課後の教室の様子、立派だと思います。1人1人が意識して生活できている証拠ですね!

毎週金曜日、4組の整美委員会の子が教室環境チェックに来てくれます。黒板はきれいになっているか、ごみは落ちていないか、机や教卓は整頓されているか、ロッカーの上に余分なものは置かれていないか、などについて、できていれば○をつけてくれます。そのチェック表、毎週コメントを入れているのですが、ちょっと紹介しますね。

- 4/15 初めて (のチェック) にしては、○が多かった!
- 4/22 ゴミ箱の周りのゴミに気を付けた方がいいと思う。
- 4/28 椅子が出しっぱなしの人がずいぶんいました。
- 5/6 机が曲がっていたり、入らない人はしょうがないのですが、椅子が出しっぱなしの人がいます。
- 5/13 窓が開いていました。
- 5/11 とてもきれいでした。続けられるよう頑張ってください。
- 5/27 どんどんきれいになっているので、頑張ってください。

みんな、「どんどんきれいになっている」なんて書いてもらえましたよ! やったー!! 現在、2周連続で5組の教室環境チェックはパーフェクトを保っています。たくさんの子が、掃除に対して高い意識を持って、「行動」

できている証拠だね。5組の誇れる“良い所”が、みそあじの「そ」だなんて、うれしいなあ。そのうち、「学校1 整理整頓ができるクラス、2年5組」なんて言われる日が来るぞ、きっと!

調理実習「ペットボトル1本の水で・・・」

先週の金曜日、家庭科で調理実習がありました。今回のテーマはずばり、「エコ」。先日の授業参観で扱った内容です。水2リットルと、ガス10分間使用可という条件の中、食材準備から片付けまで、いかに工夫しながら省エネ・節水の調理ができるかを考えながら、肉じゃが作りをしました。

どの班も凄い頑張りを見せ、なんと200mlしか水を消費しなかった班がありました(驚愕!)。そもそも肉じゃが作りに最低100mlの水を使うのに、なぜできたのか聞いてみたところ、驚きの事実。「しらたきの水を使いました!」とのこと。あれは水酸化カルシウムが入っている水。人間の口に入れて良いものか、慌てて職員室にいた浅香先生に聞きました。さすが浅香先生、すぐに調べてくれて、水酸化カルシウムはアルカリ性なので、人間の体内では胃酸と中和されるため、多量に摂取しない限り人体への影響は無いということが分かりました。ほっと一安心。その班の肉じゃが、私も一口いただいたのですが、想像以上に美味しかったです(笑)。いざとなったらしらたきの水も使えるのですね。みんなの節水魂に感服です。

そして何よりも良かったのは、集合の早さです。最近昼休みは外でバレーボールの練習をしている子が多くいるのですが、その日は違いました。「先生、今日は調理実習だから早めに昼休みを切り上げた方が良いでしょうね!」と、予鈴の5分前にも関わらず、私が調理室に行った時にはほとんどの子が調理室前で待っていました。待たせて申し訳ないと思うと同時に、さすが、集合が早い5組らしい行動だな、と思い、嬉しくなりました。

野村さん、林さん、堀越さん、山岸君、山本君の班や、金澤さん、小島さん、下田君、杉浦君の班などで、ふたに穴を開けてジョーロのようにし、水を大事に使う工夫が見られました。



高井さん、小林さん、高根君、高柳君の班は、人参じゃがいもにフォークで小さな穴をあけ、材料に早く火が通るように工夫していました。



青木君、新井君、浅見君、新井小雪さん、新井美貴さんの班では、時間短縮のために、なんと圧力鍋を使って調理を行っていました。

