



わかば

ホームページ <http://www.shokookai.org/gakkou.htm> 毎週火曜日更新

夏休み終了・前期のまとめへ！



土曜日2回分だけの短い夏休みでしたが、子どもたちは有意義な夏休みを過ごせたことと思います。現地校はまだ夏休みが続いているので、夏休みモードから抜け切れないという人もいるかもしれませんが、今日からまた頑張ってもらいたいです。

夏休みが終わると、一時帰国していた人も、旅行に出かけていた人も戻ってきて、前期末のまとめの時期となります。この時期は、勉強にスポーツにそして読書に最適の季節です。日本人学校の前期期末テスト（小学部）・前期学力テスト（中・高等部）も、もうすぐそこに迫ってきています。9月5日（土）です。気持ちを切り替えて学習に取り組むことを期待しています。

空手演武披露

8月15日（土曜日）の放課後 3時10分～3時40分の30分程度、日本人学校の体育館で、「日本空手道良武会」による空手の演武披露が行われます。日本で生活していても、なかなか見ることの少ない、日本の伝統文化に触れることのできる貴重な機会です。お子様を迎えに来られた際に、お子様と一緒に是非ご参観ください。

演武は、6才から大人までの12人で行う予定で、形、約束組手、最後に、自由組手を披露していただきます。



※「形」とは、一人でする空手の練習形式です。各種の技を決まった順序で演

武し、演武時間は型によって数十秒から数分間続きます。修業者は型の練習を通じて、空手の基本的な技や姿勢を身につけるだけでなく、組手などへの実践応用に必要な空手独特の身体動作を身につけることができるとされています。

※「組手」とは、主に二人で相対しておこなう練習形式です。決められた手順に従って技を掛け合う「約束組手」、自由に技を掛け合う「自由組手」、があります。

「形」と「組手」は、空手の基本構成であり、昔からこの二つを練習することが基本となっています。

どうぞ、迫力のある演舞をご覧ください。

児童作品より

工場見学 6年 岡本 しずく

6月23日に、日本人学校のクラスで、工場見学に行きました。最初は、PNFに行きました。PNFは、すごかったです。機械で豆腐を作るのがすごいと思いました。最後に、みんなで3個豆腐を食べました。ぼくが、1番好きな豆腐は、にがり豆腐です。おいしかったです。次は、パスコに行きました。自分のパイも作りました。ぼくは、3個作りました。その次は、工場の中に入りました。大きかったです。最後に、出来たてのパンを食べました。おいしかったです。もう一回、PNFとパスコに行きたいです。楽しかったです。



社会科見学 6年 関根 由暉

僕は、社会科見学でPNFとパスコへ行って色々なことを学びました。PNFでは豆腐の作り方を学びました。まず最初に、大豆を洗い・水に浸けて・うすくたいて・煮て・こして・豆乳が出来ます。そこから、型に入れて・温めて・にがりを入れて・かき混ぜて・冷まして、豆腐ができあがります。また、その豆腐をバラバラにして、おいしいスムージーが出来ます。それに、豆腐は、栄養満点だということも学びました。なぜなら豆腐には、脂肪分が3%、たんぱく質が7%、炭水化物が2%、カリウムが0.15%、マグネシウムが0.05%、カルシウムが0.05%、食塩が0%、水分が約88%だからです。

パスコでは、パイの作り方を学びました。パイには、とき卵をぬることが大切だということも学びました。豆腐もパイもおいしかった。

工場見学 6年 小笠原 葵

私が工場見学で思ったことはいっぱいあります。まず一つ目は、工場がでかかったことです。森永乳業さんの工場はとても機械が多くて、すごく大きな音でした。森永乳業さんで豆腐をいただきました。すごくおいしかったです。私が1番好きな種類はにがり豆腐で、出来たてであったかくてすごくおいしかったです。

次に私たちがうかがったのは、パスコさんです。パスコさんでは、パンを作らせていただきました。そのパンの生地はすごくやわらかかったです。パンは4つ作れて、ジャムもいっぱいありました。パスコさんの見学では、まず、パンを作っている場所で説明をしてもらいました。そのあと、生地やいろいろ保冷しているところへ行きました。すごく寒かったです。最後にパンを丸々1個もらいました。ありがとうございました。

社会科見学 6年 渡辺 珠愛

私は社会科見学で1番楽しかったのは、パスコでパイを作ったことです。私は物を作ることが大好きなので、これが楽しかったです。工場見学は最初は見ているだけだったけれど、実際にパンの生地をさわったり、冷蔵庫に入ったりできました。とても寒くて、出てきた時はほっとしました。パイ作りは色々な形を作り、チョコレートやイチゴジャムなどを入れてみました。生の時は、指のあとがついて、全然おいしそうに見えなかったけれど、オーブンに入れて焼いたあと、焼き目がついてふくらんで、とてもおいそうなパンができました。いつかまた、パスコの工場に行ってみたいです。日本のパンをまた、食べたいです。



