

マイ スクール トピックス
My school topics

国分寺市立第四小学校

～国分寺を好きになってほしい「四小国分寺学」～

第四小学校では、地域の自然や文化、人材を体系化して授業に生かし、地域に根差した体験的な学習活動の充実を図ることをねらって「四小国分寺学」を行っています。この活動を通して、国分寺の地域が好き、歴史が好き、人が好きといったことにつなげていきたいと考えています。子どもたちに、さらに「国分寺大好き！」と思って欲しいです。

内容は、1年生の都立武蔵国分寺公園での季節探しや、2・3年生の町の探検による地域の様子を知る学習、4年生ではごみ問題から、地域について考え直します。5年生では、国分寺市で発見された古代米、赤米について、地域の方に御協力いただき学習するとともに、バケツで育て、収穫まで行っています。6年生では、武蔵国分寺跡の見学や、今年度は実施できませんでしたが、地域の戦争体験者から直接お話しいただく活動、また、武蔵国分寺薬師堂の薬師如来坐像の御開帳の見学も組み込む予定です。

これらの活動を通し、国分寺好きの子どもたちを育てていきます。



問合せ 学校指導課 ☎ (042) 573-4374

図書館のおすすめ本

『コヨーテのはなし アメリカ先住民のむかしばなし』

リー・パック/作 ヴァージニア・リー・バートン/絵 安藤紀子/訳
徳間書店 2020年



皆さんはコヨーテときいてどんな動物を思い浮かべますか？コヨーテはオオカミに似ていますが、オオカミより小さく毛の色は灰色がかかった茶色です。同じ肉食動物の中でも体の小さなコヨーテは生き延びていくために知恵が必要でした。そのためか、アメリカ先住民やメキシコの人々は、もっとも賢い動物はコヨーテだといいます。そんな賢いコヨーテの数あるむかしばなしを1冊にまとめたのがこの本です。日本では馴染みのない動物ですが、とても賢く、時にはする賢いコヨーテのむかしばなしをぜひ楽しんでみてください。

(小学校中学年から)

『色どろぼうをさがして』

エヴァ・ジョゼフコヴィッチ/作 大作道子/訳 ポプラ社 2020年



交通事故をきっかけに、昏睡状態で入院している母。車に同乗していた12歳の少女イジーは、そのことで自分を責めています。その日を境に、部屋の壁画の色が1色ずつ消えていく色どろぼうの夢が、彼女を苦しめるようになりました。そんな時、車いすの少年トビーと、白鳥のひなトンガリとの出会いが、イジーの心を慰め、力をくれます。壁画の色と心がリンクする、ファンタジー的な要素もある作品。失われていく「色」にも注目して読んでみてください。(小学校中学年から)

問合せ 本多図書館 ☎ (042) 324-2022

令和3年度就学援助のお知らせを4月に配布します

経済的な理由で就学困難な小・中学生の保護者に、学用品費・給食費などを援助しています。

令和3年度に援助をご希望の方は、4月以降、各市立小・中学校で「就学援助のお知らせ」を配布しますので、申請してください。

なお、入学にかかる費用を「新入学準備金」として入学前に支給された方には、入学後に同等の費目の支給はありません。

問合せ 学務課 ☎ (042) 574-4042

学校給食で和牛肉を提供しました!!



新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により、和牛肉の在庫が大幅に増加しているため、国では、学校給食等と連携した事業を実施しています。市立小中学校でも、この事業を活用し、2月に和牛肉を使った献立を提供しました。子どもたちにとって、和牛肉のおいしさや魅力に触れる良い機会になりました。

【献立】 小学校：牛丼、ビーフカレー（学校により異なります。）
中学校：牛焼肉

問合せ 学務課 ☎ (042) 574-4042

学校給食を味わおう♪給食レシピ♪

チキンライスドリア（4人分）

(1人当たり 491kcal)



寒い日にぴったりのメニューです。

この日の献立は、チキンライスドリア、チンゲン菜としめじのスープ、ミニトマト、牛乳でした♪ご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか。



《材料》	【チキンライス】	【ホワイトルウ】	【仕上げ】
たまねぎ	100g	小麦粉	40g
にんじん	50g	バター	20g
むきえび	100g	油	20g
酒	5g	牛乳	350g
マッシュルーム	50g	塩	2.5g
油	2.5g	こしょう	少々
鶏こま肉	75g		
ホールコーン	50g		
塩	4g		
こしょう	少々		
ケチャップ	50g		
ごはん	4人分		
			アルミ皿 4つ



《作り方》

【下準備】

- ・たまねぎ、にんじん、パセリはみじん切りにする。
- ・むきえびに酒で下味をつけておく。
- ・マッシュルームはスライスする。
- ・ピザチーズ、みじん切りにしたパセリ、ソフトパン粉は混ぜておく。

【チキンライス】

- ①フライパンに油をひき、鶏こま肉を炒める。肉に火が通ったら、たまねぎ、にんじんを加えて炒める。
- ②野菜がしんなりしたら、むきえび、ホールコーン、マッシュルームを加えて炒める。
- ③全体に火が通ったら、塩、こしょう、ケチャップで味をととのえる。
- ④ごはん③を混ぜる。

【ホワイトルウ】

- ①フライパンに、小麦粉、バター、油を入れて炒める。
- ②牛乳を少しずつ加えて、だまにならないように混ぜる。
- ③全体に火が通り、なめらかになったら、塩、こしょうで味をととのえる。

【仕上げ】

- ①アルミ皿にチキンライスを入れ、その上からホワイトルウをかけ、最後にピザチーズ、パセリ、ソフトパン粉を混ぜたものを上からかける。
- ②200度のオーブンで10分ほど焼く。

小学校給食のレシピはクックパッドにも掲載しています。ぜひご覧ください！
ホームページアドレス <https://cookpad.com/kitchen/16684637>

右のQRコードからもアクセスできます。



問合せ 学務課 ☎ (042) 574-4042

お花を御寄附いただきました



JA東京むさし国分寺地区青壮年部から、子どもたちに農の力で癒しや元気を与えたいと、市内で生産されたシクラメン94鉢やポインセチア108鉢を市立小中学校の全学級へ御寄附いただきました。

←小にはシクラメンを御寄附いただきました

問合せ 教育総務課 ☎ (042) 574-4040