

高島小学校

からの

体験学習

まとめ届く

福山市立高島小学校と庄原市立帝釈小学校の2校が、文部科学省から指定をうけ、体験学習でながの村を訪れてくれました。

それぞれ体験学習の成果をまとめた冊子が届きましたので今月号は高島小学校のまとめを紹介いたします。

※高島小学校の冊子は広島県内全校の小学校に配布されます。

■ねらい
①自立した基本的な生活習慣の確率と協調性、社会性を身につけさせる。
②海辺の生活と、山間部の生活を比較し、それぞれの地域の生活の知恵や工夫を学ぶとともに自分たちの郷土を見直す。
③宿泊体験学習と教科等領域の関連を明確にし、教育課程により効果的に位置づける。

5月は宿泊活動に慣れることをねらいとし、一泊二日の体験学習から始めた。初日には、海辺に暮らす児童に、神石高原町の山間の自然の雄大さに気づかせるため食事、洗濯、清掃などすべて児童に任せられた宿泊体験学習は、生活力向上に役立てることをねらいとし、日常生活に生かす体験活動としてスタートさせた。

ベトナム人研修生との貴重な交流は真の国際理解交流とすることができた。実施前後に滞在先への挨拶、礼状を出し、学習発表会への施設長の招待も含め、心温まるコミュニケーション活動を行うことができた。活動の見通しを持つこと

により、一人一人の児童に自主的な動きを見取ることができた。

廃校跡を改築した「ながの村」では、久々に子どもたちの声があると喜んでいただいた。児童も人とかかわる力の向上をねらいとして実施したが、回数を重ねることにより、児童同士や体験地の方々のコミュニケーション力、接遇力が大きく向上しているのを児童の姿から見取ることができた。

また夏季休業中に実施したこと、全職員で児童の体験活動の支援をすることができ教職員の児童理解に役立てることができた。



読者のみなさまより「ながの村新聞」の原稿大募集!!

毎月「ながの村新聞」をご愛読いただき誠にありがとうございます。めつきり春めいてまいりました。いかがお過ごしでしょうか。

さて、編集委員会ではながの村新聞を毎月発行して以来5年目に入ります。「ながの村新聞」をより充実させるため読者の皆さま方より、身近な話題や、住んでおられる地域の話題、季節を感じる事柄などの原稿を募集しています。ながの村新聞読者は全国各地におられます。読者同士の紙上交流にもなると思います。

毎月3日頃に編集委員会を開いていますので是非ともよろしくお願ひ致します。

原稿・写真などメール等でも受け付けます
<e-mail>
naganomura
@image.ocn.ne.jp



ふきのとうみそ

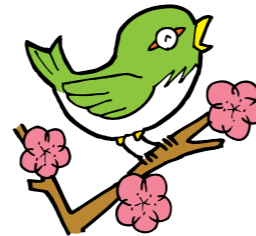
- 材 料
- | | |
|-------------|----------|
| <ふきのとう>100g | <練りみそ> |
| 水…7カップ | 赤みそ…200g |
| 重曹…大さじ1 | 砂糖…100g |
| サラダ油…大さじ2 | 酒…大さじ3 |
| | 水…大さじ4 |

- 作り方
- ①ふきのとうは、洗って水切りして縦半分に切って水にさらします。
 - ②鍋に水を煮立てて重曹を加え、水気を切ったふきのとうを入れ、浮かないように箸で押さえながら、しんなりするまで茹でて、水にとって20分さらします。水気を押し絞り、大きければ半分に切ります。
 - ③フライパンに油を熱して、ふきのとうをよく炒めます。
 - ④鍋に練りみその材料を合わせ、中火で柔らかめに練り、炒めたふきのとうを加え3~4分炒め煮します。

さざんかの会 No.5

我が家の一品!!

一品料理の受付は
FAX 0847-86-0045
ながの村まで



ごぼうとこんにゃくの煮め

- 材 料
- | | |
|------------|-------------|
| ●ごぼう…1本 | ●サラダ油… |
| ●こんにゃく…1枚 | ●だし汁…1/2カップ |
| ●牛もも肉…100g | ●醤油…大さじ2杯 |
| | ●砂糖…大さじ1杯 |
| | ●酒…大さじ1杯 |
| | ※お好みで唐辛子 |

- 作り方
- ①ごぼうを斜めにざく切りにして水にさらします。
 - ②こんにゃくを太めの千切りにして軽く茹でます。
 - ③牛肉を細長く切ります。
 - ④サラダ油を熱し、ごぼう、こんにゃく、牛肉を炒める。だし汁、醤油、酒、砂糖を加えて、落としぶたをして煮汁がなくなるまで中火で煮込みます。お好みで唐辛子1本を小口切りで加えるか、食べる際に一味唐辛子をふります。

