

学校だより

にしとべの丘

Nishi-Tobe no Oka

横浜市立西中学校

令和3年度 7月号


 だい かいたいいくさい ひゃっかりょうらん
 第58回体育祭「百花繚乱」

がついつかどようび だい かいにしちゅうがっこう
 6月5日土曜日、第58回西中学校
 たいいくさい かいさい ぜんじつ あめ
 体育祭が開催されました。前日の雨のた
 め準備がままならない中でしたが、当日
 じゅんび なか とうじつ
 は途中晴れ間も見え、過ごしやすい気候
 とちゅうは ま み す きこう
 の中での体育祭となりました。今年度は
 なか たいいくさい こんねん
 保護者の皆様の観戦もあり、新しい競技もあり、熱く盛り上がる体育祭となりました。
 ほごしゃ みなさま かんせん あたら きょうぎ あつ も あ たいいくさい
 観覧席からの温かい応援も、競技をする生徒たちの励みになったことと思います。



コロナ禍の中開催された体育祭でしたが、状況に合わせながら、充実した行事になるよ
 う計画を進めてまいりました。当日、生徒たちの最高の笑顔を見ることができたのも、生徒
 たちが熱い想いをもって準備から当日の競技まで全力で取り組み、またそれを支えていた
 だいた保護者の皆様、地域の方々の御協力あつてのことと、感謝いたします。今後の学校
 行事でも、また来年度の体育祭でも、生徒たちの満足する顔が見られ、成長を感じられる
 ような素敵な時間にしていけるよう、サポートしていきたいと思ひます。ありがとうございました。

 かいさいちゅうし し
 ふれあいまつりの開催中止のお知らせ

こんねん かいさい
 今年度のふれあいまつりの開催につい
 きょうぎ かんせんしょうかくだいぼうし
 て協議しましたが、感染症拡大防止の
 かんてん さくねん ひ つづ ちゅうし
 観点から昨年度に引き続き中止とするこ
 とになりました。従来の開催方法だと人の
 みっしゅう いんしょく とみな かんせんしょう
 密集や飲食が伴うことなど、感染症を
 さ たいさく と こんなん
 避ける対策を取ることが困難となります。
 らいねんといこう む げんざい しゃかいじょうきょう
 来年度以降に向けて、現在の社会状況が
 つづ かいさい て だ
 続いたとしても開催できる手立てを
 かんが けんとう じゅんび すす
 考えながら検討して準備を進めてまいり
 ます。

せいとひきとりくんれん

生徒引取訓練 6月23日

さいがい おおじしん お そうてい
 災害（大地震）が起きたことを想定した
 せいとひきとりくんれん じっし
 生徒引取訓練を実施しました。
 げんざい じゅぎょうさんかん ひか ほごしゃ せいと
 現在、授業参観を控えるなど保護者の
 みなさま こうしゃ た い おお せいげん
 皆様の校舎への立ち入りを大きく制限して
 いる中ではありますが、非常災害はいつ
 なか ひじょうさいがい
 起こるかわからないことから緊急時への
 おお きんきゅうし
 備えとして訓練を実施することといたしま
 そな くんれん じっし
 した。当日は、保護者の皆様の御協力によ
 とうじつ ほごしゃ
 り整然と訓練を行うことができました。

食育コラム「食で学ぶ 食を学ぶ」

元横浜市教育委員 長島 由佳

カラッとした日々が続く季節です。中学生がいるご家庭では、体操服や部活動の洗濯物なども多く、天気予報の確認作業は日々の必須事項でしょう。かつては、ニュースの中の天気予報を見逃さないようにと気にかけていたものですが、今では、いつでもネットで調べられる指1本の時代です。

日本には古くから伝わる七夕など五節句や四季に合わせた年中行事や習わしが沢山あります。子どもを育てる上でも、学習の素材にし、イベントや地域のつながりに活用され、学び合いのよい機会となってきました。

その中でも、お宮参りや七五三・成人式などは、人生において1回きりの成長を祝う貴重な行事です。生後100日前後の乳児に、生涯食することに困らないよう、健康に育つようにと願う「お食い初め」もその一つです。そこに集った家族の年長者が、主役の乳児に箸でご馳走を食べさせ（る真似）、歯固めの石を歯茎に当てる（真似）などして丈夫な歯が生えることを祈願します。用意されるご馳走は鯛の姿焼き、吸い物、焼き物、香のもの、お赤飯など一汁三菜が基本となります。盛り付けの器として男の子は朱塗りのもの、女の子は外が黒で中が朱塗りのものとされています。現代ではお食い初めセットとして、器だけでなくご馳走もセットされたものが、ネットなどで購入できます。

平安の時代から地域や家族の年長者があれこれと指示しながら準備されてきたこの行事も、密なつながりが稀薄にならざるをえない時でも、ネット環境さえあれば少人数でも行えるのです。

私たちは、どの時代でも、どのような環境下でも、たとえ指1本でつないでいくのだとしても、中学生という思春期の子どもたちに対しする今こそ、子どもの健やかな成長を願ってやまない行事本来の意味の再確認と継承を忘れてはならないと、歳の離れた従姉妹の子ども「お宮参り・お食い初め」の準備をしながら強く感じました。

今回は、塩焼きされた鯛で作る「鯛めし」を紹介します。姿焼きであれば豪華に見えますが、切身でも十分です。また、イサキなど他の焼き魚でも代用可能です。お子様の10数年の成長を思い起こしていただきながら、食卓を囲んでいただければ幸いです。

「鯛めし」 <材料> 鯛の塩焼き(姿でも切身でもよし) 米3カップ 水600cc

酒50cc 塩1.5小さじ 醤油1.5小さじ 新生姜・小ネギ適宜

<作り方> ① 米を土鍋または炊飯器にセットし、水・酒・塩・醤油を入れて一混ぜし、塩味の鯛をのせて炊き上げる。

② 炊き上がった後、骨などを外して混ぜ合わせたのち器にもり、新生姜の干切りと小ネギを薬味として天に散らす。