



# 学校だより

平成31年 1月8日  
横浜市立権太坂小学校  
1月号

<http://www.edu.city.yokohama.jp/sch/es/gontazaka/>



あけましておめでとうございます

今年もよろしく願いいたします。

校長 武田 浩美

眩しいばかりの日差しに包まれ、雪を抱いた富士山がひとときわ際立つ、すがすがしい新年の幕開けとなりました。この冬休み、皆様はいかがお過ごしになられましたか。これからもこのように穏やかな日々が続き、子どもたちがのびのびと健やかに、自分らしさを発揮して成長することを願わずにはられません。

ところで、元旦は12月31日の翌日ですが、不思議なもので改まった気分になります。2019年が始まりました。自分を見つめ、目標を立て、目標の達成に向けて一日一日を大切に過ごしていきたいと思えます。

お正月から営業している店舗も増え、家族で囲むお正月の食卓も少しずつ変わってきたように思います。小学生の頃は、お正月のごちそうといえばおせち料理でした。そして年末に重箱に詰めるのを率先して手伝ったものでした。紅白の蒲鉾を均等に、丁寧に切り分け、交互に詰めたり、彩として重要な、ゆで卵の、花形の飾り切りを作ったりするのは、私の担当でした。アルミホイルで程よい大きさのカップをつくり、味が混ざらないように盛り付ける技術も学びました。これらの技術は、その後、子どもたちの弁当作りにとっても役に立ちました。蒲鉾をはじめとして、伊達巻やハム等の切れ端の味見ができる、とてもおいしいお手伝いでした。

おせち料理の定番である『黒豆』は、黒豆をしわがよらないように甘く煮たものです。達者（マメ）に働けるようにと、長寿と無病息災を願ったものだそうです。『お多福豆』は文字通り、福が多からんことを祈願したものだそうです。

1月の学校給食のメニューにも『白玉雑煮』や『なます』、『田作り』が取り入れられています。『なます』は、祝い事に用いる紅白の水引にあやかっただけのものだそうです。お正月料理には縁起のいい食べ物を摂り、1年をスタートさせるという昔からの食文化が引き継がれています。

創立40周年イヤーもあと3か月となりました。本年もすべての子どもたちの幸せのために、教職員一同チームとなって努力してまいります。そして、一人ひとりが目標を達成することができたときの笑顔を増やし、こんなことをやってみたいという意欲を、育てていきたいと思えます。『笑う門には福来る』ということわざがあります。あふれる笑顔から権太坂小学校に福を呼び込み、創立40周年イヤーを締めくくっていききたいと思えます。本年も保護者の皆様、地域の方々の温かいご支援ご協力をよろしくお願いいたします。