



かがやけ！海田南っ子

No.13 (臨時号)

～如月～

令和3年2月22日
海田町立海田南小学校
海田町大立町12番5号



海田南小学校 x 検索



TEL 822-6776 FAX 822-3229

URL : <http://www.kaitaminami-e.ed.jp/>

E-mail : kaitaminami-es01@kaitaminami-e.ed.jp

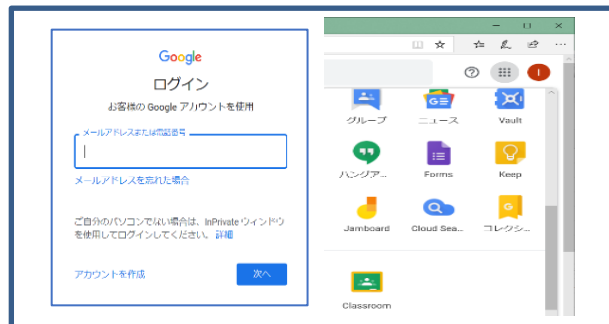
オンライン参観日について

クラウドを活用した「オンライン参観日」を実施します。子供達が各教科で学習した成果を、クラスルームにアップしますので、ぜひご覧下さい。オンライン参観日、配信当日までに、次のことを準備してください。ご不明の場合は、担任に御連絡下さい。

Google アカウント、パスワードを確認し、いつでもログインできる状態にしておく。

(長い期間ログインしていないと、もう一度アカウントやパスワードの入力が必要な場合があります。)

- ① Google トップを開く。
- ② 画面右上の青いログインボタンを押す。
- ③ メールアドレスとパスワードを入力する。
- ④ アプリ一覧から「アカウント」をクリックし、アカウントトップページを開く。
- ⑤ パスワードを入力する。
- ⑥ アプリ一覧から「Classroom」を選択する。
- ⑦ Classroom に参加する。



※6年生は新しいクラスコードを入力する。

※詳細は、以前アカウント取得時にお配りした「G-suite 環境設定手順書」をご覧ください。

<オンライン参観日の日程と内容>

3月 5日(金)～ 3月 19日(金)	1年「もうすぐ2年生」(生活科) 1年間の成長を振り返り、できるようになったことやコツなどを、自分の言葉で伝えます。
	2年「あしたへジャンプ」(生活科) 誕生してから今日までの成長を振り返り、自分達の成長を支えてくれた人に、「ありがとう」の気持ちを伝えます。
	3年「Who are you?」(外国語活動) オリジナルの動物クイズ絵本“Who am I?”をつくり、英語で表現します。

3月 5日(金)～ 3月 19日(金)	4年「わたしの十年史～夢と希望をもって～」(総合的な学習の時間) 自分のこれまでの10年間を振り返り、成長したことや将来について考えたことを発表します。
	5年「心に残ったあの時、あの場所」(図画工作科) 自分の思いが伝わるように、構成や色を工夫して表現しました。
	6年「ぼくの夢 私の夢」(総合的な学習の時間) 将来なりたい自分を想像し自分の将来の夢を外国語と日本語で発表します。
	たんぽぽ「見て見て！こんなことができるようになったよ」(自立活動) この1年で自分ができるようになったことやがんばったことを紹介します。

※ 学校のパソコン室を利用される方は、3月8日(月)、3月10日(水)、3月12日(金)
16時～18時に開放しております。アカウントの紙を持って職員室にお越し下さい。

おうちでチャレンジ！簡単レシピ集について

新型コロナウイルス感染症の影響で増えた「おうち時間」に、児童が調理に係る機会が増えるといいなと考え、田中栄養教諭が、簡単レシピ集を作成しました。

児童にも調理しやすいメニューです。ご家庭でご活用下さい。また、作った感想や食べた感想を学校にぜひ届けて下さい。待っています。

令和2年度 3学期
海田南小学校 栄養教諭

おうちでチャレンジ！ 簡単レシピ集めました！

料理にチャレンジして、おうち時間を楽しく過ごしませんか？

料理するときの注意点！

- おうちの大人に相談して、作ろう！一人で作らないようにしよう。
- けが、やけどをしないよう、注意して作ろう！火や包丁は危ないよ。
- 手洗いをしっかりと、きれいな手で作ろう！

あつまれ 給食レシピ

材料を細く切ったスープのことをジュリアンスープと言います。火の通りも早く、じゃがいものもちっとした食感が人気です！

ジュリアンスープ

材料(4人分)
ベーコン……4枚
たまねぎ……第1個
にんじん……1本の半分
じゃがいも……第1個
コンソメ……2個
塩こしょう……少々
しょうゆ……小さじ1
水……700cc

作り方
① 材料は全部細く切る(半割のり)。
② 水とコンソメ、にんじん、たまねぎを加えて火にかける(強火)。
③ 沸騰したら、火を弱めて(弱火)、ベーコン・じゃがいもを加える。
④ 材料に火の通ったら、塩こしょうとしょうゆで味を調える。

給食調理員さんおすすめレシピ！
材料費は約500円の節約＆満腹レシピです！

ホットプレートであつまれピザ

材料(4人分)
ごはん……約300g
あいびきミンチ……約300g
●さとう・しょうゆ……各大さじ1
ちやし……1袋
にんじん……3cm…半切り
こまつな……2株……2cm幅に切る
★砂糖・ごま油・しょうゆ……各小さじ2
たまご……4個
焼き肉のたれ……適量

作り方
① あいびきミンチをフライパンでいためる。●で味付け。
② ちやし・にんじん・こまつなをゆでて、水で冷やす。水をきって、★で味付け。
③ ホットプレートにごはん、①、②を盛りつけて、煎を割ってのせる。
④ 焼き肉のたれをかけて、焼きながら食べる。お好みでキムチ、煎ショウガなど加えてもおいしい。

年 組 名前()

作ってみたよ！食べてみたよ！田中栄養教諭に感想をください！

<p>(料理名) _____</p> <p>(感想) 味・お手伝いしたこと・工夫したことなど。</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p style="text-align: right;">シールを もらおう</p>	<p>(料理名) _____</p> <p>(感想) 味・お手伝いしたこと・工夫したことなど。</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p style="text-align: right;">シールを もらおう</p>
---	---