

行橋市立延永小学校学校通信
(2018年・平成30年度)

延小だより No.19

January 1月18日 発行

【学校目標】
豊かな心を育み、自ら学び、たくましく生きる子どもの育成

《校訓》 勤 勉

◇ めざす子ども ◇

- ☆ 思いやりの心もち、素直で明るい子ども
- ☆ 自ら意欲的に学び、すすんで汗をかく子ども
- ☆ 地域に愛される元気な子ども

本年もよろしくお祈いします。

少し遅れましたが、本年もどうぞよろしくお祈いします。1月7日(月)、2学期後半のスタートの日、子どもたちの元気な声が校舎に響き渡り、とてもうれしい気持ちになりました。1年生から6年生まですべての子どもたちから、今年も頑張るぞという気持ちがひしひしと伝わってきました。

さて、2学期後半は、学年の締めくくりとして大切な時期です。特に6年生は、もうすぐ小学校を卒業し、中学校に進学します。残り2か月弱、先生方や友達とともに、延永小学校での思い出をたくさん作ってほしいものです。

また、1年生は入学した時に比べるとできなかったことがたくさんできるようになりました。2年生も3年生も4年生も様々な行事を通じて立派になりました。そして、もうすぐ1つ上の学年に進級するわけですが、今はその準備のための大切な時期です。この大切な時期を有意義に過ごし、延永小学校を今まで以上に立派な学校にしてほしいと願っています。これまでサブリーダーだった5年生のみなさん、これからあなたたちが延永小学校のリーダーになります。6年生以上の活躍を期待しています。



書き初め大会 (3年生)

1月11日(金)に習字ボランティアの先生方の指導のもと、3年生が体育館で書き初めを行いました。最初はすこし苦戦しましたが、3枚目あたりからコツをつかみ立派な作品を作り上げていました。



椿市・延永小学校6年生交流会

1月10日（木）、延永小学校の体育館で、椿市小学校6年生と本校6年生の交流会がありました。来年度、長峡中学校へ椿市小・延永小のほとんどの子どもたちが進学するわけですが、それにそなえて、前もって2小学校の子どもたちの親睦をはかるための交流会でした。京築教育事務所より、沖永康平先生も来てくださり、じゃんけんゲームや拍手ゲームなどで楽しい時間を過ごしました。その後給食を一緒に食べ、充実した3時間だったようです。



阪神・淡路大震災から24年 ふうか～風化させない気持ち～




1995年（平成7年）1月17日（火）午前5時46分に淡路島北部を震源とする、阪神・淡路大震災が起きました。今年で24年目を迎えました。その時生まれた人は、4年前に成人式を迎えました。私はその時刻、なぜか寝転がって仕事をしていました。揺れを感じ、すぐにテレビをつけました。すると、九州地方の地震ではなく、関西地方の地震とわかり、2度驚いたことを今でも思い出します。マグニチュード7.3の直下型地震で、死者6,434名、行方不明3名、負傷者43,792名という大災害となりました。

しかし、24年という時の流れは、われわれから地震の記憶を奪うだけでなく、震災直後のつらく厳しかった日常生活の記憶さえも風化させます。震災直後、様々なメディアが毎日のように叫んでいた「命」「絆」「防災」という言葉も、今では時々耳にする程度です。

3月11日は東日本大震災から8年、4月14日は熊本地震から3年が経ちます。いま一度、「命」や「絆」、「防災」について考えてみませんか。



非常食として缶詰がよい理由

1	保存性がよい	
2	調理せずに食べられる	
3	栄養価が高い	
4	おいしさ	

日本列島は「地震列島」であり、いまま南海トラフや北海道沖の大地震が懸念されています。さらに台風や洪水など災害も絶えません。災害はいつ起こるか分かりません。しかし、今も「備えあれば憂いなし」の警句は生きています。

■備蓄食材によくある「賞味期限切れ」問題■

非常時には最低3日、できれば1週間は自力で食料を確保できるよう日頃から備えておきたいもの。そこで実践してもらいたいのがローリングストック法！

「循環備蓄」とも呼ばれていますが、食料を一定量キープしておき、少しずつ使いながら買い足す方法。つまり、はじめに使うぶんより余分に食料を買い、あとは使い切る前に足しては使い、足しては使うことを繰り返すのです。備蓄品が常に循環されるため、よくある非常食の賞味期限が切れの心配がありません。

■普段使いの食品がベスト■

備えておく食品は、必需の水のほかは基本的に何でもOK。普段使いの食品を備蓄することがポイントです。精神的な負担の大きい非常時こそ、食べ慣れたものの方が落ち着きます。

とくに小さな子どもやお年寄りなどは、食べられないと体調を崩す原因にもなりかねません。日頃から食べ慣れている食品がいちばんのごちそうになるはずですよ。

■備蓄食品の優等生が缶詰■

備蓄食品の優等生とされている缶詰ですが、なぜ良いのでしょうか？

1：保存性がよい

缶詰は食品の空気を抜いて密封し加熱殺菌しているため、常温で長期間の保存ができます。電気などの供給が不安定になる非常時でも、中が腐敗する心配がありません。保存料なども使っていません。

2：調理せずに食べられる

缶詰は基本的に開けたらそのまま食べられます。ガスや電気を使えない時でも、すぐに食べられるのは大きなメリットです。

3：栄養価が高い

意外かもしれませんが、旬の食材をすみやかに保存するため、栄養価が高いのです。真空状態にしてから加熱殺菌するため、ビタミンなどの損失も家庭での調理と比べ少ないとされています。

4：おいしさ

缶詰は密封された缶の中で、調味料の味が材料によく馴染み、開けた瞬間がおいしくなるよう工夫されています。種類も魚、豆類、野菜などの水煮やオイル漬け、調味済みのもの、果物のシロップ漬けやデザートまで豊富に揃っています。お気に入りの1品もキープしておけば、きっと非常時の安心となるでしょう。

災害時は「自助」、「共助」、「公助」で助け合いますが、発災直後の何日間は、

「自助」でしのぐしかありません。そのためには普段からの「備え」が欠かせません。

たんぱく質などの栄養が不足しがちな非常時には、缶詰が強い味方となるはずですよ。

行橋では、大きな地震は起こらないと思ってはいませんか？

もしものことを考えて、避難訓練に真剣に取り組み、防災用品を揃えておきましょう。