

にしとべの丘



にしちゅうがっこうまな かんきょうへんか とく く 西中学校学びの環境変化への取り組み

じ おしよくいん
事務職員

コロナ禍、思うように学校に来校いただけない日常ですが、授業参観や行事を通じて来校いただいた際に、学びの環境が少しずつ変化していることにお気づきの保護者のかたもいらっしゃるのではないのでしょうか。

子どもたちの学びの環境の整備は、安心・安全であることはもちろんですが、学び合いや子どもたちの成長にとって大切なこととして教職員で継続的に取り組みを進めています。

今年度の学校配当予算での取り組みについて、紹介させていただきます。

1



2



3



① 80インチのマグネットスクリーンと EPSON 超単焦点電子黒板を全普通教室に整備しました。積極的に活用されていて、生徒からの評判も良いです。先生方は機器を利用した効果的な授業展開ができるように工夫しています。横浜の公立学校ではまだまだめずらしい、新しい学びの環境です。

② 視聴覚室の床を絨毯から長尺シートに張替えました。衛生的★(冷暖房設備も完備)

③ 会議室が生まれ変わります。コクヨ(株)をパートナー企業として改修中です。

2022.8.24



せいとつくえてんばん ぎじゆつじん
生徒机天板は技術員と
きょういん はりか おこな
教員で張替えを行っています。
あせ 汗だくになり、今年
ことし
だい はりかえ
70台を張替えました。
ぎょうしやがいちゆう
業者外注ではなく
きょうしよくいん こころ はりか
教職員が心をこめて張替
えています。「生徒の皆さん
かいてき す
に快適に過ごしてほしい」
にしちゅう おな おも
チーム西中、同じ想いで
こんご と く
今後も取り組みます。

にしちゅう にしまえしょう しょうちゅういっかんこう きょういくかつどう 西中・西前小 小中一貫校の教育活動

1月は部活動体験や授業体験など、西中と西前小が連携して様々な活動を行いました。中には今年度初めて行った取組みもあり、併設型小中一貫校としての教育活動をより充実させることができました。「にしとべの丘 2月号」では、1月に行った西中・西前小の活動を紹介します。

しょうちゅうぶかつどうこうりゅうかい 小中部活動交流会

1月12日(木)、13日(金)の2日間に分けて部活動交流会を行いました。各部の部長が西前小の児童に交流会の概要を説明後、部活動体験交流を行いました。



サッカー部



英語部



バスケットボール部



陸上競技部



バドミントン部



美術部



吹奏楽部

小学生に楽しんでもらおうと、各部の生徒たちは工夫を加えながら活動しました。活動時間は約30分と短めでしたが内容はとても充実していて、体験後に小学生から「中学生と一緒に活動できて楽しかった」「部活動に入るのが楽しみになった」などの声があがりました。西中の生徒たち、西前小の児童たち、それぞれ十分に楽しむことができた交流会となりました。

しょうちゅうごうどう りくじょうれんしゅうかい 小中合同 陸上練習会

1月27日(金)西前小の校庭にて、西中陸上部と参加を希望した西前小児童が合同で陸上練習を行いました。小学生に励ましやアドバイスを送りながら活動に取り組み、陸上部の生徒たちが小学生をリードしました。広い校庭を使い、十分に陸上運動を楽しむことができ、陸上部生徒も西前小児童も満足した様子が見られました。



ちゅうがっこう たいけんじゅぎょう 中学校 体験授業

1月18日(水)から1月20日(金)の3日間、中学校体験授業を行いました。18日は6年1組、19日は2組、20日は3組が西中で過ごしました。

西中に到着後、8:45から「朝学活」。西中の先生が中学校での一日の生活の流れ、その日の時間割や学習内容などの話をしました。朝学活後、授業開始。1時間目から4時間目まで授業を行いました。

	時間	教科	内容
朝学活	8:45~8:50		
1時間目	8:50~9:40	外国語	スモールトーク・形容詞
2時間目	9:50~10:40	社会	公民
3時間目	10:50~11:40	理科	火山灰の観察
4時間目	11:50~12:40	国語	図書館オリエンテーション
昼食	12:45~13:00		
帰り学活	13:10~		



外国語



社会



理科



国語

教科ごとに先生が変わったり、授業の始まりと終わりにチャイムが鳴ったりするなど、小学生にとっては慣れない中でしたが、有意義な授業体験となりました。



昼食の時間には、希望した児童に「中学校給食」を提供しました。教育委員会健康教育・食育課から担当職員の方が来て、中学校給食についての説明がありました。中学校給食のメニューや栄養について、1月の献立表を基に話がありました。「おかずがいっぱいあっておいしい」「ご飯と汁物があたたかい」など、中学校給食のおいしさを十分味わう様子が見られました。

じどう せいとこうりゅうかい 児童・生徒交流会

1月26日(木)、児童・生徒交流会を行いました。西中の生徒会本部役員5名が西前小に行き、6年生に向けて映像やリーフレットを使って西中を紹介しました。映像もリーフレットも本部役員の生徒たちが制作し、内容がとてもわかりやすく、6年生もうなずきながら聞いていました。質疑応答では、様々な質問が出てきました。



「生徒会にはどうしたら入れるのですか」「西中には自動販売機があるけど、お金を持ってきていいのですか」など、多様な疑問に生徒会役員は的確に回答していました。

以上で紹介した活動以外にも、数学・英語の交流授業、小中合同の研究授業など、年間を通して様々な取り組みを行ってきました。「西中・西前小らしさ」があふれる教育活動を今後も展開していきます。保護者の皆様、地域の皆様、小中一貫の教育活動についてご理解、ご協力をこれからもよろしくお願いいたします。

救命救急講習

2学年主任

2年生が12月14日に体育の授業の一環として救命救急講習を行いました。当日は、西消防署の方10名に来校していただき、それぞれの班に熱心に指導してもらいました。教室ではDVDとリーフレットを利用した学習、体育館では人形と講習用AEDを使った実習に取り組みました。実習では、救助者の発見から胸骨圧迫、AEDの使用まで班員と協力しながら体験し、大変さを感じることができました。また、AEDを使う場面では初めて使う生徒が多く、戸惑う場面も見られました。各班真剣に取り組むことで講習会の終わりには、手際よくスムーズに救命救急を行えるようになりました。この先、緊急時に出くわしたら周囲の人と協力して今日の学びを思い出し、勇気をもって行動してほしいと思います。



校内書初め展

「年頭行事の一つである書初めを通して、書写に対する興味、関心を高める」ことをねらいとして、「校内書初め展」を行いました。文字の大きさ、配列、書く速さ、穂先の動き、点画のつながりなどを意識して、12月に国語科の授業で練習に取り組みました。

各学年の課題は次の通りです。

- 1年 「不言実行」
- 2年 「新たな目標」
- 3年 「旅立ちの春」

12月の国語科での学習や冬休み中の課題への

取り組みの成果が表れ、各学年、字形の整った力強い作品がそろいました。書初めを通して、文字文化の豊かさに触れることができました。



梅の開花の便りが届き、梅の名所での人の賑わいが目に浮かびます。その高貴な香りに誘われ、古来より歌に詠まれてきました。また、その果実は様々な形にかわりながら、健康食として扱われてきました。どの学校にも正門から正面玄関近くに植え込まれているのは、新しい年を迎えて最も早く開花する花であり縁起が良いとされているからでしょう。梅は心身だけではなく、環境をも豊かにしてくれているのだと、その香りを感じるたびに思います。

さて、受験シーズン、学問の神様と言われている菅原道真が祀られている太宰府天満宮の門前町では、「梅ヶ枝餅」という銘菓があります。流人となった菅原道真が食べることも事欠き、哀れに思った老婆が梅の枝に餅をさして差し上げた事が始まりと言われています。梅ヶ枝餅は、水分を飛ばした小豆餡をもち米と米の粉を合わせて練った生地で丸く平らに包みこみ、両面焼いたものです。シンプルだけれども、香ばしいもっちりとした生地が美味しい甘味です。門前町では学業祈願とともに、手にする参拝者も多いことでしょう。

神奈川在住の私が知ったのは子どもの頃のこと。1年に1回程度、父が九州土産に買ってきてくれるのが楽しみのお菓子でした。大人になり、九州物産展を見つけては懐かしの味を求めたものですが、今ではお取り寄せも簡単にできる様になりました。

菅原道真が没したと言われているのは903年、1120年も前のこと。学問の神様は、梅の季節にどんなことを伝えたいのでしょうか。「人それぞれ、想いや願いは違うことでしょう。しかし、それぞれが自らの積み重ねてきた事を信じ、謙虚な気持ちを備えながら、意志や想いを強く貫く心を持って進んでいく事が、自分の将来に繋がっていくことを信じてほしい。そして、大きく深呼吸して様々なことに臨んでほしい。」・・・でしょうか。

家庭でできる梅ヶ枝餅の作り方を記します。上新粉・白玉粉などを組み合わせて作ります。白玉粉だけでも作れますので、家族でチャレンジしてみてください。梅の香りを想像しながら、出来栄を楽しんでください。

梅ヶ枝餅

【材料】白玉粉（もち米の粉）80g 上新粉（米の粉）20g 砂糖ひとつまみ
水90～100cc 粒あん 25g×6で150g

【作り方】

- ① 白玉粉・上新粉・砂糖ひとつまみをボールに入れて混ぜ合わせ、水を加えながら耳たぶくらいの硬さに練り上げ、6等分する。
- ② 粒あんは6個に丸めておく。
- ③ ①の生地を丸く広げ、丸めた餡を包みこみ、平に1～1.5cm厚さにつぶす。テフロンなどのフライパンに、薄くオイルをひき、ゆっくりじっくり両面焼く。