

にしとべの丘

にしちゅうぶろっく つよ
西中ブロックの強みふくこうちょう たばた あきのり
副校長 田畑 彰紀

新しい年が始まりひと月が経ちました。お正月を迎えたのがついこの間のような気がします、ひと月経ったと考えると、時の流れの速さを感じます。

さて、平成29年度から西中ブロック（西中学校、西前小学校）は「併設型小中学校」として、様々な教育活動に取り組んでいます。

「自ら学び 友達や社会とかかわり合いながら ともに新しい社会を作ろうとする子ども」

これは、西中、西前小共通の学校教育目標です。小学校と中学校が同じ学校教育目標をもつというのは、併設型小中学校ならではの、目標を共有しているからこそ、9年間という長い期間において子どもたちの成長を小中で共に支えることができます。今年度の西中ブロックの取り組みは次のとおりです。

にしちゅうぶろっくでの今年度の取り組み

ぎょうじこうりゅう
行事交流

- ・西中体育祭への西前小参加
- ・西中文化祭への西前小参加
- ・小中合同引き取り訓練
- ・中学校授業体験

きょうかしじょう じゅうじつ
教科指導の充実

- ・小学校乗り入れ授業
- ・小中授業参観週間
- ・小中合同研修
- ・独自教科の検討及び実践

じどう せいとしじょうこうりゅう
児童・生徒指導交流

- ・児童生徒指導の充実
- ・生徒会による児童生徒交流会
- ・小中部活動交流会

「行事交流」「教科指導の充実」「児童・生徒指導交流」この三つを「柱」として、教育活動を行っています。年間を通して取り組んでいますが、とりわけ1月は西中・西前小の交流活動を盛んに行いました。「児童・生徒交流会」では生徒会本部が6年生に中学校生活の様子について発表しました。

「中学校授業体験」では、西前小の6年生が西中で音楽の授業を受けました。授業後はデリバリー型中学校給食も体験。また、西中の数学科と保健体育科、英語科の教員が西前小に行き授業を行いました。そのほかにも「部活動体験」「西中ブロック学校運営協議会」などを実施しました。こんな風に小学校と中学校が日常的に交流している学校は、なかなか無いといえるでしょう。横浜市内約500校

ある中でも、特別だと思えます。この特別な絆は、西中ブロックの強みです。令和5年度も残すところ2か月。6年生が安心して中学校生活を始めることができるように今後も連携を深めていきます。

3年生は公立高校共通選抜がいよいよ間近に迫ってきました。2月14日が共通選抜、28日は共通選抜合格発表です。また、1、2年生は14日から16日まで学年末テストを実施します。2月が生徒たちにとって充実した月となるよう、教職員一丸となって指導・支援していきます。



部活動体験（サッカー部）

じどうせいとこうりゅうかい 児童生徒交流会

1月12日(金)、児童生徒交流会を行いました。生徒会役員5名が西前小へ行き、6年生たちに中学校生活について紹介をしました。事前に作成した動画で学校生活や部活動、専門委員会について紹介しました。生徒たちが中心となって作成した動画を見て、6年生たちは声をあげて笑ったり、「そうなんだ」とつぶやいたりするなど、中学校生活について理解を深めた様子でした。

その後、生徒会が作成したパンフレットを使い、身なりや一日の流れについて説明しました。最後は質疑応答。「部活動は全員入らないといけないのですか」「小学校で使っている裁縫セットや習字セットは中学校でも使いますか」など、質問が次々と出てきました。会を進行した生徒会や動画を作成した部活動や専門委員会の生徒たちの頑張りのおかげで、有意義な交流会となりました。



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(木)と19日(金)、西前小の6年生の児童が西中で中学校生活を体験しました。18日は1組、19日は2組と個別支援級が西中で4校時の授業と昼食を体験しました。6年生は11:30頃に西中に到着。西中の担当教諭から小学校と中学校の学校生活の違いなどの説明がありました。その後、11:50からの4校時は音楽の授業。

アルトリコーダーに挑戦しました。個別支援級の児童は西中の個別支援級で授業を受けました。授業後は昼食。希望した児童に「中学校給食」を提供しました。「チャイムが鳴ったので驚いた」「中学校のことが分かってよかった」等の感想がありました。

また、1月中旬から西中の教諭が西前小へ行き、小学生に授業を行っています。教科は数学と体育。体育では、区球技大会を控えた西前小5年生に、サッカーとバスケットについてアドバイスしました。数学では、6年生に授業を行いました。内容は、小学校では学習しない「負の数」。日常的に「マイナス」という言葉には慣れているからか、子どもたちはとても興味をもって授業に取り組んでいました。西中・西前小の小中一貫校ならではのこれらの取り組み。

今後も継続していければと思います。



ぱねるてん にしくSDGsパネル展

西区制80周年を記念して「にしくSDGsパネル展」(主催:西区役所)が市内5会場で開催されています。西中からは、2年生が総合的な学習の時間で取り組んでいる「イノベーション・カンパニープロジェクト」についてまとめたパネルが出品されています。区役所の方からいただいた課題を解決し、自分たちの住むまち・西区を今以上に活気のあるまちにするため、グループごとにプロジェクトを考えています。生徒たちの力作ぞろいです。ぜひご覧ください。

- 2月1日~2月8日 横浜新都市ビル(そごう横浜店)9階 高島2-18-1
- 2月10日~2月19日 横浜中央図書館 老松町1
- 2月20日~2月25日 CeeU Yokohama 南幸2-16-1
- 2月26日~3月2日 神奈川大学みなとみらいキャンパス みなとみらい4-5-3





コラム「食で学ぶ 食を学ぶ」2月号

元横浜市教育委員 ながしま ゆか 長島 由佳

節分を前に、豪雪による交通網の遮断や被害、孤立を余儀なくされた地域などのニュースに、避けられない災害などに対しての日頃の備えやリスク管理の大切さを痛感します。

先ごろ、金沢区野島にある研修センターにて、施設内の大きな厨房設備の活用や新たな事業展開のために「横浜市野島青少年研修センター キッチンの改革!!」と言う演題で、講師を務めました。当日は、同区にある西金沢義務教育学校2年生の職場体験とも重なり、3人の中学生にも、色々と考え体験する時間を共有していただきました。研修センター厨房は、最大200人の食事に対応できる造りです。常備されている鍋やざる・まな板、何より炊飯器の小さいもので2升炊きという、家庭では想像がつかない大きさのものばかりです。もちろん、その目的で用意され、その時代や活動にあった利用の仕方がなされてきたのだと思います。以前、小学生対象の「鱒のひものづくり体験」や「お魚を楽しもう!親子魚料理教室」などの講師もさせていただき、児童やその保護者・教職員とともに広い厨房を魚だらけにして楽しんだこともあります。

様々な社会状況などから、利用する側のニーズも変化していきます。今回は、団体利用に限らず、また、当たり前の利用の仕方に限らず、『食』を楽しみながら学びのある活動への一助になればと、寒いながらも楽しい時間となりました。中学生とは、モノの組み立て方(レシピ~事業まで)の考え方に5W2Hを当てはめるクイズ形式の問題と、炊いた2キロのお米を「混ぜ込みチャーハンおにぎり」と「混ぜ込みカレーピラフおにぎり」にするために、「具材と握り飯づくり」というミッションを用意しました。小学校時代の家庭科では、コロナ下にて調理実習経験のない生徒たちです。広い厨房でやる初めてのおにぎり体験を楽しんでもらえたようでした。日々の様々な学びや経験が、これから待ち受けるどんな困難やリスクにも対応できるように、活用されれば良いと思います。そして、そのための準備と立ち向かえる力を一緒に学び合い共有できる環境作りを、私たち大人が知って行動することだと強く感じました。野島研修センターの前向きな取り組みがそのきっかけとなり、多くの児童生徒や利用者から波及していくことを願っています。

今回は、横浜総合高校の高校生にも、今回の中学生にも人気の「まぜこみチャーハン」のレシピを掲載します。大きなフライパンや中華鍋がなくても、一気にたくさんできる炒飯です。豚肉を食べない人でも受け入れられるところもポイントです。

だれにも人気の混ぜ込みチャーハン



材料：ご飯3合分(約1キロ) 卵2~3個

混ぜ込む具 適宜

鶏もも肉200gほどA(ニンニクみじん切り・酒・塩各少々) ナルト3~4cmまたはかまぼこ3枚

椎茸2枚 漬物(高菜・ザーサイ・野沢菜・きゅうりの古漬けなどあるもの) あらみじん大さじ2~3

生姜みじん切り1大さじ 長ネギ10~15cm 白すりごまなど

調味料：塩 酒 ナンプラー ごま油

作り方：①鶏もも肉は1~1.5cm角切りにしAで下味をつける。ナルト・椎茸・漬物はそれぞれ個角切り、長ネギは小口から薄切りにしておく。

②フライパンにごま油2大さじを温め、よく溶いた卵を流し入れる。ゆっくり大きく混ぜながら、半分まで火を通し、ボールに戻す。

③同じフライパンに胡麻油を少々加え、鶏肉を入れて色が変わるまでじっくり炒める。火が通ったら生姜・椎茸・ナルト・漬物を加えて炒め合わせ、白すりごま・酒・ナンプラーを1.5~2大さじずつ入れ、塩・しょうを軽くふる。全体が馴染んだら、長ネギを加えて混ぜてから火を止める。

④炊いたご飯に、まずは②の卵を加えてざっくり混ぜ合わせたら、③の具を混ぜ合わせる。さっくり混ぜ合わせて、出来上がり。※具材は好きなものを使ってください。豚肉でもOKです。青のりを振り掛けると風味豊かになります。

※季節により、筍を加えたり甘栗を加えたりと工夫してください。