

松尾地区3小学校の統合

開校に向け一步一步

3校児童が笑顔で交流授業

9年4月の松尾地区3小学校統合に向け、松野小、寄木小、柏台小が合同で「交流授業」を行いました。

1・2年交流学習会(6月17日)

3校の1・2年生が松野小に集まり、初めての交流会を行いました。少しドキドキしながらも、手作りの名刺を交換。楽しいゲームを通じてあっという間に打ち解け、体育館やホールに元気な笑顔と笑い声が響き渡りました。



3・4年八幡平登山(7月3日)

3校混合のグループを作って八幡平登山に挑戦した児童は、ガイドの先生の説明に耳を傾けながら、頂上を目指しました。声を掛け合いながら歩くうちに、子どもたちの友情も深まった様子でした。



5年グリーンキャンプ(6月25・26の両日)

国立岩手山青少年交流の家で、3校合同のグリーンキャンプを行いました。3校混合の班に分かれ、さまざまな活動に取り組みましたが、初めて会う友だちに優しく声を掛けたり、アドバイスし合いながら徐々に打ち解けていきました。

その後の野外炊飯やキャンプファイヤー、2日目の「謎解き1089探偵団」やキーホルダー作りを通じて、



3校の子どもたちはすっかり仲良くなりました。

※館内に隠されたチェックカードを探し出し、そこに書かれたひらがなのヒントをもとに謎解きをする参加型プログラム

児童たちは、授業を通じてお互いの顔と名前を覚え、未来の同級生との交流を深めました。

3校では、統合小学校の開校時に、児童が新しい仲間とスムーズに新生活をスタートできるよう、次の日程で今後も交流事業を予定しています。

当面の予定

9月2日(水)	1・2年生	安比遠足
10月30日(金)	3・4年生	交流学習会(松野小)
11月27日(金)	5・6年生	交流学習会(松野小)

※写真はいずれも寄木小から提供

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.29

八幡平キッチン

～伝えよう郷土料理～

今月は

小麦まんじゅう



調理時間
約40分

- 今月の担当 -
西根地区の皆さん

昔は、やませによりコメが取れなかったため、コメの代わりに小麦粉を使った料理が多く食べられていました。

小麦まんじゅうは、お盆の供え物やおやつとして古くから親しまれてきた、素朴な味の郷土菓子です。

まんじゅうを薄皮にしたい場合は、生地をやわらかめに作ると広げやすくなります。

- 材料 - 【作りやすい分量】

薄力粉…500g	粒あん…345g
塩(皮用)	塩(あんこ用)
…ひとつまみ	…ふたつまみ
熱湯…400cc	くすみ…30g

作り方

- ① 薄力粉をボウルに入れ、塩をひとつまみ入れて混ぜ、熱湯を少しずつ加えながらこねる(こねすぎると固くなるため、こねすぎない)。
 - ② 粒あんを別のボウルに入れ、塩ふたつまみと粗く刻んだくるみを入れて混ぜ、約25gずつ丸めてあん玉を15個作る。
 - ③ ①を15等分し、丸く広げて②のあん玉を1つずつ包む。
 - ④ 鍋に湯を沸かし、③をゆでる。鍋の底にくっつかないように、へらで動かしながらゆで、浮き上がったならさらに2～3分ゆでて取り出し、水気を切る。
- ※時間がたって固くなったまんじゅうは、焼いて食べるのがおすすめ。