



## 5年生が金光おこわづくりについて学びました。

2月2日(火), 5年生が『金光おこわ』について学びました。『金光おこわ』とは, 金光町に伝わるとてもおいしいおこわで, その特徴は, 中に青大豆が入っていることです。また, 米やもち米, ニンジンや干しシイタケ, ゴボウなどの具材も金光町で獲れたものが使われているそうです。今年も5年生は, おいしい『金光おこわ』を作ろうと,



家庭科室での調理の様子



教室でのリモート学習

一生懸命, 米や青大豆を育て, 収穫し, 精米も自分たちでがんばり, 準備を進めていました。しかし, 残念なことに, コロナウイルス感染症対策のため, 子どもたちの調理実習は自粛することになりました。でも, 何とかおこわづくりを勉強したいという子どもたちの願いをくみ取って, 地域の金光おこわ保存会の皆さんが, おこわづくりの様子をリモートで見せてくださることになりました。子どもたちは, パソコンのカメラを通して, 家庭科室での調理の様子を教室で見ながら, 調理の手順や具材, 調味料について学びました。また, リモートで音声もつながっているので, 離れてい

ても, 説明を聞いたり質問したりすることもでき, とても良い勉強になりました。「においも嗅げたら最高じゃなあ。」とつぶやく児童もいました。そしておいしいおこわが出来上がると, 教室でおいしくいただきました。6名の金光おこわ保存会の皆様, 本当にありがとうございました。5年生のみなさんもがんばったかいがありましたね。最後になりましたが, 田作り, 畑づくり, 田植え, 青大豆植え, 稲刈り, おこわづくりの具材等, 多くの皆さんに大変お世話になりました。本当にありがとうございました。今後ともよろしくお願ひします。



おいしくいただいています

## 「リフレーミング」って何だろう？



道徳コーナーの掲示板で, 保健の先生から, 「リフレーミング」という言葉の紹介がありました。『コップに飲み物が半分入っているときに, 「半分しかはいっていない」と思った時と, 「半分も入っている」と思った時とでは, 気持ちの持ち方が変わってくるように, 自分の心の中で思っていることを, 見方を変えて捉えなおすことを, 「リフレーミング」といいます。自分では短所(よくないところ)と思っていることもリフレーミングすることで, 長所(よいところ)として見直すことができます。リフレーミングをして, 自分や友だちのよいところをしっかりとさがしてみ

ましよう。』というお話でした。自分のよいところや友だちのよいところを見つけられるって素敵なことですね。ご家庭でも, 子どもさんのよいところをしっかりと見つけ, ほめてあげてください。