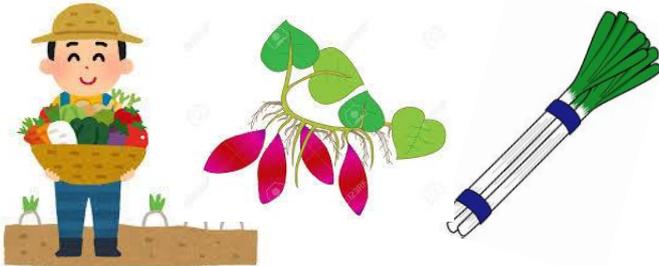




『であい、ふれあい、そして未来へ』～自分を発揮し 求め続ける白川っ子の育成～

\$ 給食材料を生産されている方が来校 \$ ←11月15日(金) かめやまっこ給食

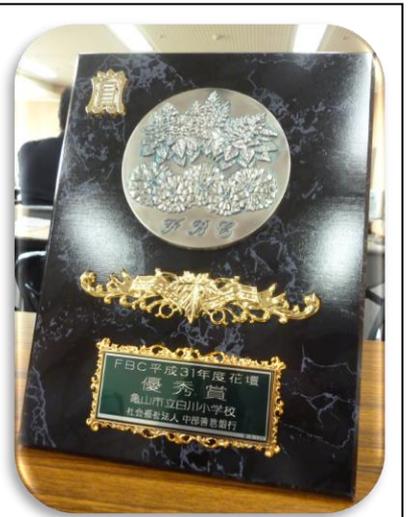
市給食の材料を生産されている明石 武美様が給食時に来校されました。明石様は、野菜づくりの達人で、特にしいたけ作りの名人です。今日は、子どもたちと一緒に給食を食べて交流しました。給食の献立ではさつまいもとネギをつくっていただきました。給食を食べながら、野菜づくりの苦労や工夫していることを子どもたちへお話をしていただき、安心・安全に作られている食材について子どもたちも感心していました。これからは、生産者の方の顔を思い浮かべながら給食を食べると、さらに美味しく感じるのではないのでしょうか。



\$ FBC表彰式 \$ ←11月18日(月):県庁講堂

県庁講堂で表彰式がありました。花壇に関わった3、4年生で学校を代表して、田中健翔さ(4年生)が教頭先生とともに参加しました。昨年度受賞した内閣総理大臣賞(賞旗)を返還してレプリカ(カップ)をいただきました。そして、中部善意銀行賞の表彰がありました。

地域の皆さんには種まきからポットへの移植、そして本花壇への定植等にご協力いただきました。ありがとうございました。



すみ はい

\$「燃える」と「焼く」 ☞ 炭と灰の違いって何?? \$

明星第39号でお知らせしましたが、炭焼きに関して「燃える」と「焼く」の違いに子どもたちに問いかけたことについて・・・

まず、物が燃えるということは？ ☞ 空気中の酸素と物が手をつなぐことです（6年生理科）

※難しい言葉では「酸化」と言って、その時に、光と熱も出ます。

つまり、物が燃える時には、必ず酸素が必要になります。そこで、「炭」と「灰」の違いは、木を燃やし続ける（酸素を与え続ける）と灰になってしまいます。で、どうしたら木炭になるのかというと「蒸し焼き」（不完全燃焼）という状態にすると木炭になります。蒸し焼きとはどういう状態かかというと、木に線香が燃えるかのごとく火を着けて炎を立てず、ぎりぎり消えない程度に空気（酸素）を与えて燃焼させる状態のことです。炭焼きがまでは、最初に火をつけてしばらくしたら、木を入れる口を閉じて酸素を入れないようにして蒸し焼きにします。すると、木炭ができます。かまの中の様子はけむりの色等で判断します。



■「炭」と「灰」って何が違うのだろう？



□補足です

- ・燃える（酸化）ときに光が出ますが、燃やすものによって光の色が変わります。みんなが知っているものでは「花火の色」がその性質を使っています。燃やすものを変えています。
- ・宝石のダイヤモンドも炭のかたまりで、木炭と同じです。値段は大きく違いますが・・・

\$ 亀中校区人権フォーラム \$ ←11月19日(火) 亀山西小学校

三重県の『差別をなくす強調月間』（11/11～12/10）を受けて、中学校区別に人権フォーラムが開催されました。各小学校の6年生及び代表の中学生が亀山西小学校に一同に会して、人権について話し合いをしました。全体会で「差別をなくすために自分が大事にしたいこと」をテーマに講演を聞いて、その後児童生徒が6グループに分かれてグループ内でテーマについて「自分ができること」について一人ひとりの意見を出し合いました。そして、交流を行い一人ひとりが大切にしなければならないことや考えなければならないことを学習しました。

