∈明星【白川小だより】∋

学校HPへ
QRコードで
検索を！！

令和3年1月8日発行
第 48 号
文責：三谷

『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～

＜2021(令和3)年がStart＞　本年も宜しくお願いします！！

3学期が始まりました。短い3学期（授業日数は1～5年：52日、6年：48日）ですが、学年のまとめの学期でもあり、新学年への準備期間でもあります。1～5年生はあと3ヶ月もすれば、新1年生が入学してきます。学年も進級して先輩となることで、一人ひとりが上級生として自覚をもって行動できるように、この3学期を大切に過ごしてほしいと思います。

また、6年生の皆さんにとっては、中学校への基盤づくりの学期となります。もう一度今までの学習を見直して中学校入学に備えてください。

寒い時節が続きます。今年の冬は、流行性感冒(インフルエンザ)とともに新型コロナウイルス感染症にも留意していただき、ご家庭においても以下の点に留意して予防に努めてください。なお、今後の行事等についても、感染状況によっては変更（自粛・実施方法）となることも予想されますので、ご理解・ご了知をお願いいたします。

卒業証書授与式(3/19)については、本年度の入学式と同様の形式（卒業児童・保護者・在校生・職員）でおこなう予定をしています。

○日常生活における手洗い、うがい、マスクの着用(咳エチケット)の励行をお願いします。

○規則正しい生活を送り、十分な睡眠と栄養を摂るようにしてください。

＜「新型コロナウイルス感染症」発生時等の対応＞

第3波と言われ、年末年始から全国各地において依然として拡大流行している「新型コロナウイルス感染症」でありますが、3学期以降の学校生活においても、感染症予防に十分留意して教育活動をおこなっていくこととなります。上記にもあげましたようにご家庭においても基本的な予防対策（手洗い・うがい等）をあらためて宜しくお願いいたします。

感染症発生時等の対応が亀山市教育委員会ホームページにも掲載されていますので、ご確認ください。

https://www.city.kameyama.mie.jp/kyouiku/article/2020073100023/

なお、今後の状況によっては、内容を変更することがありますのでご理解・ご了知ください。

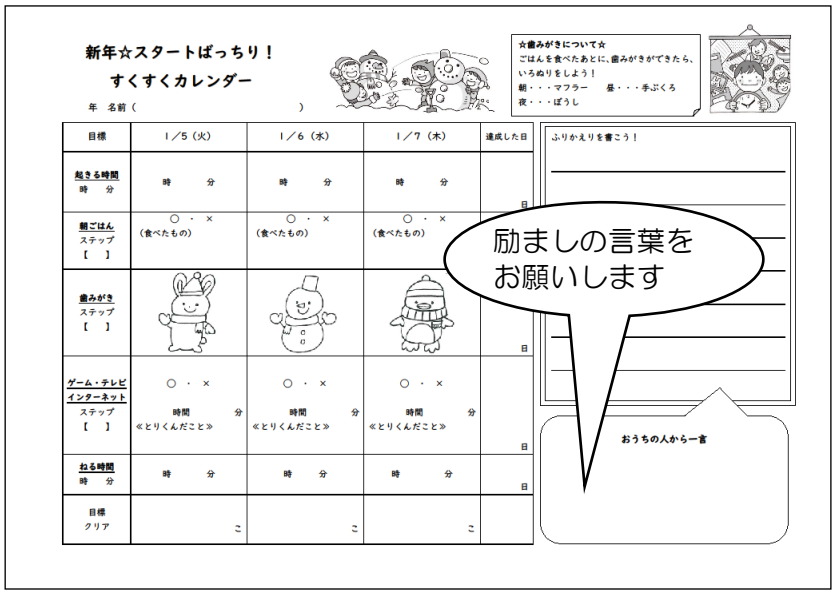
＜力作を展示します＞←1月12日（火）～15日（金）：体育館

「市小中美術展開催」：市内小中学校からの入選作品を体育館で展示します。どれも力作ばかりの作品ですので、来校の際にはぜひ一度ご覧ください。

＜新年スタートばっちり＞←すくすくカレンダーの取り組み

　生活のリズムが崩れやすい年末年始のリズムを、3学期に向けてスムーズに切り替え、学校生活に見通しをもって規則正しい生活が送れるようにするために、すくすくカレンダーに取り組んでいます。

　2学期末の学活において各学級で起きる時間・朝ごはん・歯みがき・メディア機器（ゲーム、テレビ等）・寝るの5項目に目標をたてました。お家の方には、子どもたちの取り組み状況を確認していただき、一言励ましの言葉をお願いします。



1月12日（火）までに学校へ提出をお願いします。

＜もちつき集会＞←1月21日（木）

　今年のもちつき集会は感染症予防（三密回避）のため、児童・職員・PTAの方で行います。3・4限目に体育館で学年別に子どもたちが餅つきの体験（体験をする学年以外の子どもたちは教室で授業です）を行い、調理室で6年生の子どもたちが調理（醤油海苔餅とあんこ餅）して給食の時間にいただきます。当日の給食の献立はお餅・キムチ鍋・牛乳になります。

＝白川小コラム＝

　皆さんは「お正月」というと何を連想するでしょうか？ 日本のお正月ではおせち料理や餅つき、凧あげといったことが代表として思い出されるのではないでしょうか。上記のように1月21日（木）に餅つき集会を予定していますが、皆さんが日頃食べているうるち米（白米）ももち米もお米のなかまであるにも関わらず、もち米でしかお餅はできないのはなぜなのかを考えてみたいと思います。

　それは、5年生・6年生の理科で学習するじゃがいもにも含まれる「デンプン」が影響しています。でんぷんには、2種類（アミロースとアミロペクチン）あります。もち米はアミロペクチン 100 パーセント、うるち米はアミロペクチンとアミロースを含んでいます。アミロースは分子が直線状につながった形をしていますが、アミロペクチンは分子が枝分かれしながら網状につながっています。つまり、粘りけがあります。アミロペクチンとアミロースの違いでお餅になる米とならない米があることになります。たとえば、上新粉と白玉粉はどちらも米の粉ですが、上新粉はうるち米、白玉粉はもち米からできています。含まれているでんぷんが異なっているために、それが調理の特性となって表れているのです。直線状のアミロースに比べ、網状のアミロペクチンは切れにくく、 比較的自由に伸び縮みします。これが、アミロペクチン 100 パーセントのもち米でできたもちが伸びたり膨らんだりする理由となります。

　ちなみに、米から作られるせんべいとおかきは、形が違うのではなく、実はそれぞれの原料が違います。おかきは「かきもち」といわれ、もとは「鏡もちを欠いたもの」 からついた名前です。せんべいはうるち米から作られています。つまり、せんべいとおかきの違いは、原料米がうるち米か、もち米ということになります。

また、一時期流行となったタピオカはキャッサバ芋のデンプンで作られていることは知られています。