

おうちにあるベルマークが、子どもたちの笑顔につながります

6月24日 集計作業 54名参加

小雨がチラつく中にもかかわらず、大勢の皆さんにお集まりいただき作業が行われました。ご家庭で集めてくださったたくさんのベルマークを分類・整理していく作業はとても細かく集中力も必要となりますが、和気あいあいとした雰囲気の中、和やかに進められました。集計後のベルマークは学校の備品購入などに役立てられます。日ごろからのご協力に、心より感謝申し上げます。

ベルマーク委員会



どんな作業をするの？



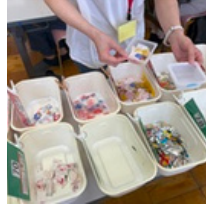
集まったベルマークを企業ごとに選別し、1枚ずつ点数を集計していきます。集計後はベルマーク教育助成財団に送られ、しばらくすると学校に点数が付与されます。1年間でなんと10万点くらいになります！



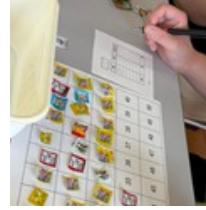
委員長からの説明を聞いて作業スタート！



卵のケースを利用し企業番号ごとに仕分けします



企業番号ごとのBOXにまとめます



企業ごとに点数を集計し集計表に記入します

ベルマークで集めた点数は、1年に1度、学校と相談しながら必要な物品と交換しています。これまでは、ラジカセやプリンター、パイプ椅子など、子どもたちの学校生活や行事で役立つ品々を揃えてきました。また、交換した商品の金額の1割は、全国の被災地やへき地の学校に寄付される仕組みになっています。私たちの小さな協力が遠くの学校の子どもたちを支える力にもなっているのです。



使用済みのインクカートリッジや給食の牛乳パックもベルマークの点数に加算されます

校長室前にあるカートリッジ回収BOX



かわいい応援団も一緒に参加して和やかなひととき



パパさんの大活躍で作業もますます活気きました！

Interview

初めての参加で少し緊張していましたが、楽しくお話しながら作業していたらあっという間に終わりました。(4年生保護者)

麴調味料づくりから学ぶ、日本の食文化

講師 日本食育協会 上級食育指導士・認定食育講師 保田 順子様

研修委員会

9月22日 学校に講師の先生をお招きし、麴調味料づくり体験(塩麴・醤油麴・カレー麴)と食育についての講義を行いました。参加者の皆さんは和やかな雰囲気の中、材料を刻んだり麴と混ぜたりといった手仕事に楽しく取り組みつつ、日々の食事の大切さを実感できるお話にも真剣に耳を傾け、実りある有意義な時間となりました。

食育講座

講義では、毎日の食事内容の大切さや食生活の見直しによって体質まで改善できることなどを学びました

材料を切り刻んでミキサーにかけ麴と混ぜ合わせたら仕込み完了です

1週間から10日間ほど毎日かき混ぜながら熟成させます

麴調味料づくり

楽しく体験しました

Voice //

先生のお話には驚きも多く、知ってはいたけれど見て見ぬふりをしていたこともあり、改めて食の大切さを実感しました。普段口にしてるものをもっと意識し、今日習った麴もぜひ生活に取り入れてみたいと思いました。(6年生保護者)

麴調味料の使い方を実演

麴調味料を使った料理づくりを先生が実演！家庭科室がおいしい香りに包まれていました

Thank you!

～親学講座～

地域協議会主催

KDDI スマホ・ケータイ安全教室

9月8日 [受付担当] 子どもとスマホの関わりに親ができることは？地域協議会と協力し保護者の学びの場をご用意しました。



講師の保田順子様



講師を囲んで18名の参加者と役員の皆さん