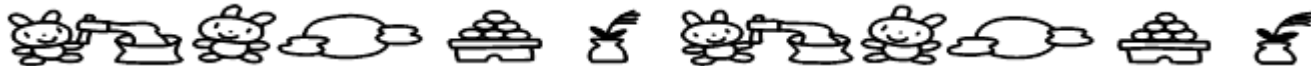




きらきら

上尾市立富士見小学校 | 年生学年だより | 10月号 令和8年10月1日(木)



実り多い秋にしよう！

日中は、まだ暑い日もありますが、朝夕吹く風に秋の気配を感じるようになりました。先日は、個人面談でお世話になりました。秋は、スポーツに読書、芸術と、様々なことに挑戦するのによい季節です。子供たちが、新しいことに気づいたり個性を伸ばしたりできるように、担任一同力を合わせてまいります。引き続き御協力をお願いします。

生活科「たのしいあきいっぱい」校外学習

☆日時 10月23日(金) 予備日 10月26日(月)

☆行き先 ゆりが丘公園(上尾市市民体育館周辺)

☆時間 9時30分出発13時帰校予定

☆持ち物 お弁当 水筒 ハンカチ ちりがみ 雨がっぱ しきもの ごみ袋 おしぼり 名札

木の実などを入れる袋2セット合計4枚(スーパーの袋を二重にして記名) リュックサック

☆服装 活動しやすい普段着 赤白帽子

※予備日の昼食は、学校で給食になるためお弁当はいりません。



♪校内音楽会♪

10月30日(金) 校内(児童のみ) 10月31日(土) 公開日

1年生の曲目

斉唱 「きょうもあしたも1年生」

合奏 「メリーさんのひつじ」

練習を頑張っています。ぜひ、見にいらしてください。

詳細は、学校からのお便り(さくら連絡網)が出ますので御覧ください。

くり上がりの学習が始まります！

算数の学習で、くり上がりのあるたし算の練習が始まります。くり上がり、くり下がり の計算は、2年生、3年生につながる計算の基礎となる、1年生の算数の学習の中でもとても重要な単元です。どの子もくり上がりのある計算ができるように、学校でも丁寧にくり返し指導していきます。御家庭でも、宿題やノートなど、きちんとできているか確かめてください。もしも間違っていたら、「あといくつで10かな？」と10のまとまりを意識させてください。まずは、速く計算できるように、指を使っ ての計算を終わらせることをめざします。計算カードも引き続き取り組ませてください。

〈学習予定〉

- 国語 「くじらぐも」「しらせたいな みせたいな」「まちがいをなおそう」
「ことばをたのしもう」「かん字のはなし」
- 算数 「どちらがおおい」「たしざん」「かたちあそび」
- 生活 「たのしい あき いっぱい」
- 音楽 「たのしいおんがくかい」
- 図工 「あそぼうよパクパクさん」「うきうきボックス」
- 体育 「マット遊び」「体ほぐし」
- 道徳 「七つぼし」「ハムスターのあかちゃん」「学校のかえりみち」「となりのジェニーちゃん」
「ぽっかぽか」「マラソン」
- 学活 「かかりをきめよう」



〈お願い〉

- 算数「かたちあそび」の学習で、箱や筒を使います。教科書P72、73を見て、様々な箱や筒を取っておいください。箱は、図工「うきうきボックス」（教科書P34、35）でも使います。担任より連絡がありましたら、学校へ持たせてください。（10月中旬頃から学習予定です）
- 生活科「たのしいあきいっぱい」の学習で、ドングリなどを使ったおもちゃづくりをしていきます。ドングリは校外学習の際に拾うことができますが、クヌギなど大きなドングリや松ぼっくりがたくさんあると遊びが一層広がります。お休みの日等にお出かけの際にはぜひ木の実を探してみてください。遊びについてはこれから学習の中で話し合っていきますが、教科書のP72～76を参考に材料の用意をお願いすることがあります。また、拾ったドングリはそのままにすると虫がわいてしまうので、使う前に煮沸消毒や冷凍をお願いします。御協力よろしくお願いします。

どんぐりの処理方法

処理が終わりましたら、名前を書いた袋に入れ、
11月5日（木）に持たせてください。

水で茹でる方法

使うもの ・ 水 ・ 鍋かフライパン（ステンレスのボールでも OK！）

- 1、鍋に水をたっぷり入れ、火にかける。
- 2、沸騰したら、どんぐりを入れて、5～10 分茹でる。
※小さいどんぐりなら 3 分くらいで OK。
- 3、茹で終わったら、2、3 日陰干しする。
- 4、しっかり乾燥したら、OK！



冷凍させる方法

使うもの ・ 冷凍庫 ・ ビニール袋

- 1、どんぐりをキレイに洗い、乾かす。
- 2、どんぐりをビニール袋に入れ、冷凍庫に入れる。
- 3、7 日～10 日したら、取り出してよく乾かす。

ポイント！

- ・ 穴が空いているもの、ヒビが入っているもの、芽が出ているものは、あらかじめよけておく。
- ・ 茹でる方法の場合、茹でる時間が短くても虫を撃退しきれず、茹で過ぎると皮が破裂してしまうので注意。
- ・ 様子を見ながら行う。
- ・ 茹でる方法の場合、茹で終わった後、急激に冷やすと殻が割れてしまうので、注意。
- ・ 冷凍・茹でる方法とも、最後しっかり乾燥させることがポイント。