

磨き合う緑陽

～「もっとよい自分」づくりを基盤として～

日 曜	日課 部活 下校	学 年	1日の流れ(生徒の活動)							校 内 関 係 各 種 行 事	備 考
			校 時						放課後		
			1	2	3	4	5	6			
19 月	特50 × 16:30	1							伝統	④伝統継承の会+ボランティア表彰 ⑤→帰りの会→⑥(清掃カット・制服) 朝)シェイクアウト指導  清掃カット	給食 12:35～13:10 ふれあい 13:10～13:30 ⑤時 13:35～14:25 帰りの会 14:35～14:55 ⑥伝統継承の会 15:10～16:00 最終下校(部活なし) 16:30
		2							伝統		
		3							伝統		
20 火	50 × 16:30	1							総	第一次選抜変更締切(正午)	ふれあい 13:10～13:30 ⑤時 13:35～14:25 ⑥時 14:35～15:25 清掃 15:35～15:45 帰りの会 15:55～16:15 最終下校 16:30
		2							総		
		3							総		
21 水	45 × 16:00	1							総	テスト返却解禁日	ふれあい 12:50～13:10 ⑤時 13:15～14:00 ⑥時 14:10～14:55 清掃 15:05～15:15 帰りの会 15:25～15:45 最終下校 16:00
		2							総		
		3							総		
22 木	50 ○ 16:30 17:00	1							学	⑥ブライド活動振り返り 朝)アセス(1・2年のみ)	⑥時 14:35～15:25 清掃 15:35～15:45 帰りの会 15:55～16:15 最終下校(部活なし) 16:30 部活 16:25～16:45 最終下校(部活あり) 17:00
		2							学		
		3							学		
23 金		1								天皇誕生日	
		2									
		3									
24 土		1									
		2									
		3									
25 日		1								ふれコミ隊地下道清掃	
		2									
		3									
26 月	50 × 15:40 16:15	1							/	拡帰)個人の人権宣言 マイエブロン開始(3年生) 放)立会演説会リハ	⑤時 13:35～14:25 清掃 14:35～14:45 帰りの会 14:55～15:25 最終下校 15:40 演説会リハ 15:35～16:00 最終下校(演説会) 16:15
		2							/		
		3							/		

「活動」について②

前号の週報で、「誰が、具体的に、何をするのか」を明確にすることが大切、と書きましたが、具体的な行動だけでOKではないので、今回も「活動」について続きを書きます。

「活動」を考えて、取り組むにあたって、「目指す姿」が大切ですが、そもそも「なぜその姿を目指すのか」という「目的」がもっとも大切です。これは、今までの週報でも同じようなことを書いてきました。しかし、再度書きます。なぜなら、いつの間にか「活動をする」というのが目的になってしまっていることがあるからです。自分たちのブライド活動について聞かれた時、「なぜそれが自分たちの学級のブライドなのか?」と問われた時、どのように答えますか?「この活動を頑張ってきたからです」「他のクラスに負けたくないくらいできているからです」という返答をもらうことがあります。もちろん、「ブライド」なので、そのような思いは大切ですが、その先のことまで考えて活動をしているかどうか、なのです。「なぜその活動を頑張ることができたのか」「頑張ろうと思ったきっかけは何なのか」など活動を始めた「目的」意識まで理解して取り組むことができ、ブライド活動です。多くの学級で「学び合い(学習も含めて)」がブライド活動として掲げられています。同じような「活動」でも、「目的」は学級によって異なるはず。そこにこそ、自分たちの学級文化が表れています。「目的」意識を大切に活動してください!

梅村亮介のどうでもいい話～「息子・娘も喜ぶご飯のお供」～

今年の「かかみがはら拉麺街道巡りデジタルスタンプラリー2023」は9/19しかお店巡りができなかった梅村です。昨年度が、12/18だったので、悔しいです。でも、A賞には応募できました!当たりますよーに!!

食べるのが大好きですが、作るのも嫌いではないです。ただし、作りたいときだけに作るだけです。毎日の献立を考えて、作るのと訳が違います。あくまで、たまに作るのが好きなのです。そんな先生ですが、ご飯を食べるときにはお供が必要。白米だけではなかなか食べられないのです。だから、どんなご飯のお供がいいかなと考えて作っております。そんな梅村レシピの一つを紹介します。作り方は簡単。ツナ缶を1つ、小さい鍋にドーン!そこに、大きじ2～3杯の醤油、同じ分量のみりんをドバー!煮詰まれ~!!!と願いつつ、「辛い味が好き!」ということで、七味を適当にパッパッ!!!おまけに、ほりにし(辛口)という調味料もちよい足し。そして、先生の好きなジンジャーパウダーをドーン!チューブの生姜が2cmくらいギュー!再度、煮詰まれ~!!!と願い、最後にこれまた先生の好きな柚子をこれでも食え~!!!と入れます。コトコトして水分がなくなったら完成!これで、先生はどんぶり2杯いけます!