



1272 「最初の单元まとめノート作り」6/15

○4年生

3年生の3学期の最後の单元で練習していたのを去年はやめました。
「3年生でノートがとれなかった子は作れるかな？」
と思いましたが、全員が作ることができました。すばらしい！



○5年生

Aさんの上達に驚きです。授業で作っている時、5 mm マスで書いていました。

「5 mm はしんどいから1 cm マスでした方がいいよ。」「5 mm マスです。」
仕上げて提出できることが大事です。心配したけれど、担任から・・・

「Aさん、5 mm マスでやりきりました！」

うれしくて他の先生にも見てもらいました。



まとめノートの感想書きの時も「すごい！」「すごい！」の声がたくさん聞こえました。

○6年生

5年の3学期まで作ることがしんどかった Bさん。今回、授業の1時間では最初から集中して素敵なノートを半分作りました。そのノートを次の2組の参考に紹介しました。

まとめノートの感想書きの時。

「Bさんのノートに感想をはろう。あれ？Bさんのがありません？」
期待されていたけど、あと半分が仕上げられませんでした。残念！



Bさん「木曜までに仕上げます。」の約束を守って仕上げました。この時にBさん

「Cさんのノートがありません。『Bよりいいノートを作る』と言っていたので見たかった。」

Bさんに刺激されCさん、いいノートになっています。

Bさん、Cさん。これからも競い合ってお互いを高めていきましょう。

1273 「おいしい雑草料理」6/15

娘と図書館に行きました。借りた本の1つが「おいしい雑草料理」です。

タンポポ、スギナ、ヨモギ、ツメクサ(クローバ)、アカザ、ハコベ、ツユクサ、オオバコ、アザミ、スベリヒユ、カタバミ、ギシギシ、スイバ、ヨメナ、イタドリ、ミツバ、ユキノシタ、クズ、ハルノノゲシ、アキノノゲシ、ドクダミ、ヒルガオ、イヌタデ、オオマツヨイグサ、フキ、クマザサ、スマレ。

太文字の雑草は、私が食べたり使ったりしたことがあるものです。私の町では行事でヨモギもちを作ります。オオバコはハウレンソウより味が濃い。スベリヒユは粘りがあっておいしい。

大量生産できない野菜は作られません。そこから「店に置かない野菜は食べることができない」と思っていないですか？

**雑草が選ばれて
野菜になりました。**



1274 「私が食べた雑草の味」6/18

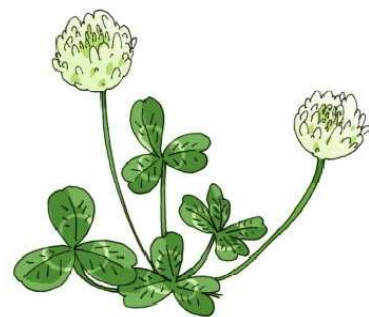


←タンポポ

フランスでは葉をサラダに使うそうです。苦味がある大人の味です。

シロツメグサ→

クセがありません。というか味がありません。私が鈍感なだけかも。

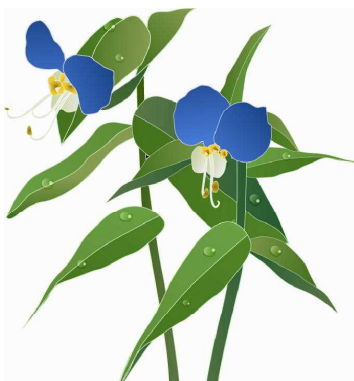


←スギナ

ツクシは毎年、末娘が採ってくるので食べますが、葉はまだです。

ツククサ→

葉を食べました。味がありません。シロツメグサと同じです。

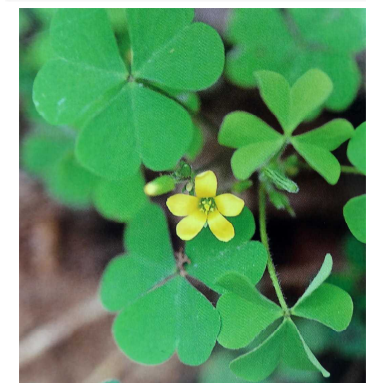


←ヨモギ

ヨモギもちにすると香りもいいね。天ぷらもよしです。

オオバコ→

ホウレンソウ代わりに食べたことがあります。味が濃くて美味しい。



←カタバミ

私が試す前に4年生が試食しました。私も食べました。すっぱい味がします。

スベリヒユ→

先輩の先生に教えてもらって食べました。粘りがあっておいしい。



★ 「おいしい雑草料理」で「くせがない」とある雑草は味が薄いというか「ない」感じですか。

オオバコやスベリヒユは、しっかり味があっておいしいです。きれいな場所で、よく育ったものを採って食べてみませんか？