



Bonds of Koka(光華の絆)

2月号

校長 長者 美里



暦の上ではもうすぐ春です

厳しい寒さももうしばらく、暦の上ではもう立春です。子どもたちは、毎日、野球やサッカー、一輪車等で元気に遊んでいます。いろいろな遊びや行事を経験し、心もひとまわり大きくなり、進学・進級に向け期待が膨らみ



始めています。今後もみんなで力を合わせて挑戦したり、取り組んだりしていきたいと思います。

先日もお知らせしましたように5日(予備日7日)はマラソン大会です。児童の皆さんは体調を十分に整えておきましょう。保護者の皆さんには現地での応援をよろしくお願いします。(西京極競技場ご来場に際しては、ハイヒールはご遠慮していただくようにとの申し入れがありました)

また、インフルエンザが全国的に流行しています。学校でも、手洗い・うがいの励行を奨励していますが、引き続きご家庭でも、予防にご協力をお願いします。

なぜ節分に豆をまくのでしょうか？

なぜ、2月3日の節分に豆をまくのでしょうか。4つの季節のことを「春夏秋冬」といいますが、「夏秋冬春」とか「秋冬春夏」という人はあまりいませんね。「春」は季節の始まりであり、1年の始まりでもあるのです。だから、2月4日の「立春」は、昔は1年の始まりの日、今でいうとお正月みたいな日だったのです。そうすると、「節分」は1年の最後の日、大みそかのような日です。

昔の人は、病気はすべて鬼の仕業と考えていました。そして、豆には鬼を退治する効果があると言われていました。つまり、「1年の最後の日に悪いことをする鬼を退治して新しい年を迎え、1年間病気をしたり、悪いことが起きたりしないように...。」という願いをこめて、節分の日豆をまいたのです。今でいうと、お正月の前に大掃除をしたり、年越しそばを食べたりするようなものだったのですね。ですから、今日は、家で豆まきをして、家や自分の心の中からも悪い鬼を退治してほしいと思います。



私(校長先生)も、光華小のみなさんが健康で元気に過ごせるように、そして、今年も光華小に悪いことが起きないように、鬼がいたら退治をしようと思って、豆をまく予定です。ちなみに、豆まきをしたあとは、数え年といって、この1月~12月までにみなさんがなる年の数と同じだけ豆を食べるのですよ。年を取るたびにたくさん食べられるのでうれしいような悲しいような、複雑な気持ちになります。

大豆のおはなし

豆まきで使う「大豆」には、たくさんの栄養が含まれているため「畑の肉」とも呼ばれているんですよ。豆腐、納豆、味噌、きなこなど、1日1回は大豆の食品を食べると良いと言われています。風邪に負けない元気な体を作ることができますよ！



2月の行事予定



日	曜	学 習 ・ 行 事 等	日	曜	学 習 ・ 行 事 等
1	金	委員会⑥	15	金	涅槃会(中) クラブ⑥(3年クラブ見学)
2	土	C入試(午後)	16	土	4年桂川清掃 新入生体験学習(3) 算数検定 文具販売
3	日		17	日	
4	月	児童集会	18	月	全校朝会
5	火	マラソン大会	19	火	邦楽5年⑤⑥
6	水		20	水	
7	木	マラソン大会予備日 体操服販売(12:00~12:30)	21	木	6年2組茶道②③(最終回)
8	金	5年社会見学(OSAKA ENGLISH VILLAGE) クラブ⑥	22	金	太子忌(5・6年)② クラブ⑥
9	土	第2土曜日(休校)	23	土	第4土曜日(休校) バンドフェスティバル(京外大12時~)
10	日		24	日	
11	月	建国記念の日(祝日)	25	月	
12	火	邦楽5年⑤⑥ 選書会(図工室)	26	火	
13	水		27	水	4年「社会のルール教室」⑤ (右京警察)
14	木	礼法(偶数学年・最終回) 6年1組茶道②③(最終回)	28	木	3年伝承遊び②③(年中児) 4年「2分の1成人式」⑤(太子堂)

授業参観・学級懇談会の予定

※5年2組は5時間目がとびますのでご注意ください。
詳細は各学級のお便りをご覧ください。

学 級	日・曜日・校時	教科	学 級	日・曜日・校時	教科	学 級	日・曜日・校時	教科
1年1組	25日(月)④⑤	英語	3年1組	21日(木)⑤⑥	国語	5年1組	19日(火)④⑤	邦楽
1年2組	25日(月)④⑤	英語	3年2組	21日(木)⑤⑥	算数	5年2組	19日(火)④⑥	邦楽
2年1組	21日(木)⑤⑥	生活	4年1組	28日(木)⑤⑥	総 合 2分の1 成人式	6年1組	21日(木)④⑤	算数
2年2組	21日(木)⑤⑥	生活	4年2組	28日(木)⑤⑥		6年2組	21日(木)④⑤	国語

さかなを食べよう 現在の日本では肉食化が進み、魚介類の消費率が年々下がっています。魚にはビタミンやミネラル、DHA、EPAなど栄養素がたくさん含まれています。2月は金目鯛や真鱈が旬の季節です。お鍋や煮付けにすると、独特の臭みがとれて子どもでも食べやすくなります。

