

サポートルームだより

LINE

2024年7月9日 No.4
町田市立南成瀬小学校
サポートルーム拠点校
校長 吉成 美紀
サポートルーム担当

日も長くなり、夏が近付いていることを感じます。子供たちと「夏休みにやりたいこと」の話題で盛り上がり、夏休みを楽しみにしていることがうかがえます。

さて、サポートルームの1学期の指導は7月12日（金）まで、残すところあと3日となりました。今学期もご理解とご協力をいただきありがとうございました。夏休みに心身ともに充電をして、2学期に備えていただけたらと思います。

今後の主な予定

- 9月 9日（月） 2学期サポートルーム指導開始（南成瀬小）
 - 9月10日（火） 2学期サポートルーム指導開始（高ヶ坂小）
 - 10月15日（火）～22日（火） 前期個人面談期間（各校、巡回日に実施）
 - 11月19日（月）～27日（木） サポートルーム授業参観期間
- ※予定は、変更となる場合があります。

南成瀬中サポートルーム授業公開がありました

6月25日（火）に南成瀬中学校サポートルームの平野指導教諭による授業公開が行われました。中1～中3の6名の生徒が、「見て覚える方が得意」「聞いて覚える方が得意」など、自分に合った覚え方について体験を通して学びました。

先日行われた「小中連携の会」では、中学校に入学した後、困難さを感じても、なかなかサポートルームにつながりにくいという状況を聞きました。中学校に入学後、サポートルームを再度利用しようとした場合、5月申込→9月指導開始、9月申込→1月指導開始、と、小学校と同様、指導開始まで時間がかかるため、サポートルームの継続について迷う場合は6年生の5月に進学相談会に申し込んでおく方がよいとのことでした。

次回10月22日（火）11:55～12:45に南成瀬中学校サポートルームで授業公開があります。どの学校の保護者の方でも、見学可能です。

夏休みにできる「手伝い」のすすめ

習慣化につなげるコツは、まずハンカチをたたむなど、簡単なことからスモールステップにすることと、一緒にやってみることで。また、「手伝ってもらったことで、助かった。」「うれしかった。」という言葉が“人の役に立った”と感じ、よい経験になります。

服をたたむ、ご飯を炊く、洗濯をするなど、身の自立は、お子さんの自信にもつながります。手を使うことは様々な感覚統合になり、おすすめです。

サポートルーム



のおすすめレシピ

夏休みに一緒に料理作りはいかがでしょうか。今回はギョウザを紹介します。タネを手で練ったり、折ったり、並べたりと、感覚統合や数量感覚などを養うこともできます。タネの材料は、お好みで調整してください。

ワンタンの皮を使うことで、ひだを作ったり、水をつけたりせず、簡単に作る事ができます。ワンタンの皮は、シュウマイの皮に比べて少し厚くて大きいことから、より作りやすくなります。両方作って食べ比べてみるのも楽しいです。

おいたたみギョウザ 材料（4人前）

- ワンタンの皮（シュウマイの皮）60枚ほど
- 【ギョウザのタネ】豚ひき肉 300g、醤油大さじ1、コショウ少々、おろしショウガ大さじ1、（お好みでおろしニンニク大さじ1）、鶏ガラスープの素小さじ1、（あればオイスターソース大さじ2）、ニラ1束
- 【焼くとき】ごま油またはサラダ油大さじ2、水180ml



① 材料を混ぜる

ニラをみじん切りにして、ニラ、調味料をひき肉と混ぜます。手でこねると触覚を入れられます。



② 包む

ワンタンの皮の中央に、①のタネをティースプーン1杯ほど乗せ、三角形になるよう、ぱたんと半分に折りたたみます。皮のふちに水をつける必要はありません。皮をたたむとき、ふちを少しずらすと、よりパリッと仕上がります。



③ 並べる

フライパンに大さじ2杯の油をひき、餃子を並べます。26センチのフライパンで、およそ14個並べられます。これが大人1人前です。どう並べるとよいか、工夫してみてください。



④ 焼く

中火で30秒ほど焼き、180mlの水を鍋肌に沿って注ぎ入れ、その後ふたをして、弱火で蒸し焼きにします。3分ほどで水がなくなります。その後ふたを外し、2分ほど焼くと完成です。お好みで両面焼いても、おいしいです。そのままでも、ポン酢を付けてもどうぞ。