

なかよしのみなさんへ



あおぞらにおよぐ 大きなこいのぼりを見て
「ああ、こどもの日だな」と、おもいだしました。

いつものようには いかないかもしれないけれど すこしでも
「こどもの日」らしい一日がすごせていたらいいなと おもいました。

きょうから(5月8日~15日)の3回目の学習かだいが、各学年からでています。

2年生は、ひきつづき 学年のかだいにとりくんでくださいね。

4年生は、学年かだいの 社会、理科、体育は やってみましょう。

※国語の音読が「白いぼうし」になりました。いちど読んでみてね。

5年生は、べんきょうの しゅうかんを とりもどして 言ってね。

※理科や社会は、きょうかしょを見てかきうつすものがあります。新しいきょうかしょを、ひらいてみてね。

なかよしからのかだいも、下にのせています。ひきつづき がんばることがおおいですが、しゅうかんに なってくれと うれしいです。

18日からは、まいにち それぞれのじかんわりにそって 学習をしてもらうことになります。18日からのかだいは、(13日~15日の間に)お家の人に とりにきてもらいます。くわしいことは、ミマホルメや学校ホームページで れんらくを しています。

(なかよしの かだい)

生活	(2, 4, 5年生) 「なかよし(おうち)カレンダー」をつくろう	4月、5月のカレンダーを みんなといっしょに つくることはできなかったけれど、せめて、「 おうちカレンダー 」をつくってみましょう! 5月は、 こいのぼり に してみました。(れい のように つくって みてね。) 6月は、 みんなで つくれますように!!
国語	(2, 4, 5年生) 「(まい)日記」	・ まいにち つづけることで ちからが つきます! ※前回のかだいのプリントをつかってください。
	(2, 4, 5年生) 「かんじ れんしゅうワーク」(ワークはべっしにつけています。)	かんじ チェック シート は もう つけてみたかな? チェックシートのいろが たくさん ぬれるように れんしゅうするよ。 ・ 2年生は 、1年生ようだけでいいよ。 ・ 4, 5年生は 、1, 2年生ように、とりくんでみてね。
算数	(2, 4, 5年生) ひきつづき... 「計算カード」	・2年生は、くりあがりのあるたしざん・くりさがりのあるひきざんカードにとりくみましょう ・4, 5年生は、たしざん・ひきざん カードにくわえて、九九カードもね。 ・ これも、つづけることで ちからが つきます!
	(4, 5年生) 「レシピで計算」	・おりょうりレシピを見て、自分のかぞくの人数分の ざいりょうをかけざん(×人数分)や、たしざんをしてもとめてみましょう。 ・よゆうがあれば、作ってみても いいですね。(家庭科) ・うまく作ることができたら、 写真 をとったり、お話ししたりして教えてね!

なかよしカレンダー

を先生たちでつくり、みんながなかよし学級にくることをこころまちにしていました。

4月（はまの先生 作）3月につくってくれました。

5月（はまさき先生 作）



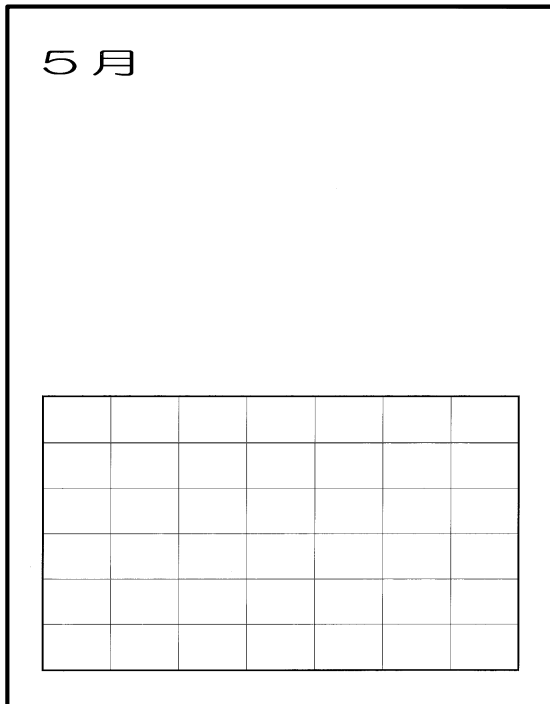
おうちカレンダーをつくらう

今月は、「こいのぼり」にちょうせん！

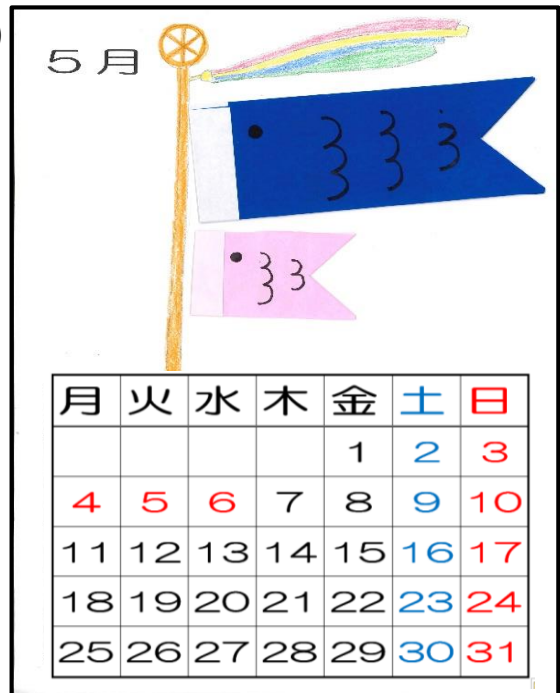
こいのぼりのつくりかたをみておりがみでつくってみよう！

そらのいろをぬったり、くもをかいたりとまわりはいろえんぴつでかいてみてね。

（れい）のようによう日やひづけをじぶんでかいてからこいのぼりをはってね。



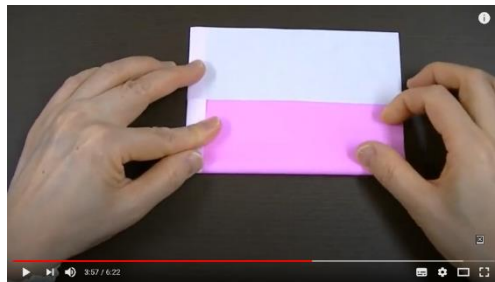
※（れい）



○こいのぼいのつくりかた○



1. ゆび1本ぐらいのはばでおる。
※白い面は下。口になるよ!



2. 口がよこにくるようにおりがみをおく。
3分の1ぐらいのところでおる。



3. 上からもおる。体がかんせい!
のりでくっつける。



4. まんなかに きりこみを入れて、しっぽをつくる。



5. きりこみから さんかくになるように
おる。しっぽになるよ!



6. 目玉とうろこをかいたら、かんせい!!



小さなこいのぼりは、
おりがみ 4分の1サイズでつくったよ。

【つくりかた2ばん】のところは、
はんぶんにおりました。

★材料3つ！パリパリちくわ★

材料は、ひとりで分です。家族分ではいくらになるか 計算してみよう。
 ごはんのおかずに いかがでしょうか？
 ケチャツツでもソースでも、しょうゆマヨでも塩コショウでもなんでも
 あうと思えます。お試しあれ！

ざいりょう	ひとりで分	×□	□人分
ちくわ	2本	×	=
やきのり	てきりよう	×	=
とろけるスライスチーズ	2まい	×	=

下ごしらえ

・焼き海苔は、スライスチーズよりもひと回り小さめに切ります。

作り方

- 1 ちくわは1本を4等分します。
- 2 フライパンに焼き海苔、チーズをのせて中火で加熱し、チーズが溶けてきたらちくわをのせます。
- 3 きつね色になったら裏返し、さっと焼いたら完成です。

コツ・ポイント

・ちくわを並べる数を少なくしたり切り方を整えたりとアレンジしてみてください。
 ・チーズの周りがカリカリになってきて、真ん中辺りが少し溶けてきてからちくわをのせるのがポイントです。



参照：macaroni

ちくわを4等分する というとき・・・
 「4つに等しく分ける (同じ長さ)」ということ。

