

学校紹介シリーズ(7)

大津東小学校を知って14!

●住所 大津町大字大林44番地
●問い合わせ ☎096(293)2341

大津町の東部に位置する大津東小学校は、東西に長い校区で立野火口瀬に近く、阿蘇五岳が望めます。そこからは、「まつばり風」と呼ばれる強い風が吹き、児童の心身を鍛えてくれます。現在は、児童数55人、教職員数13人の小規模校で、昭和44年、瀬田小学校と錦野小学校が統合され、現在の大津東小学校として生まれました。校訓は、「体を鍛え、心を磨き、自ら学ぶ」です。それを受け、今年度の教育目標を「夢を持ち、たくましく生きる 心豊かな子どもの育成」と設定し、保護者や地域の皆さんの協力を得ながら、日々頑張っています。

東小の特色の一つとして「NIE」があります。これは、「教育に新聞を(も)」という実践で、児童の興味・関心・考える力・表現する力をもっと伸ばすため、新聞を効果的に利用しています。授業はもちろんのこと、「ファミリーフォーカス」といって、一つの記事を基に家族で意見交換し合いふれあう活動もしています。また、児童が選んだ新聞記事に、自分の意見を書いた「自作の新聞」を校区の一人暮らしの高齢者に月1回を目安に配布しています。

さまざまな体験活動を通して健やかな心と体、大きな夢を育んでいる子どもたちです。

その際には、民生委員さんの力もたくさん借りています。また、保護者や地域の皆さんとの交流も盛んで、いろいろな行事にきてもらったり、こちらから出かけたりにしています。右の写真は11月17日(日)に行われた「ふれあいフェスタ」の様子です。「缶バッジ」作りをしています。自分でデザインした絵がバッジになるということで大人気でした。この他、6年生は豚汁作り、5年生は春から育てたもち米を使った餅つきと盛りだくさんの内容を児童・PTA・地域の皆さんと一緒に楽しみました。



一瞬でバッジに!!!びっくり

子どもの発達には早期支援が大切です

—理解と支援のために(その9)—

発達障害は、その障害特性から日常生活が送りにくいことがあります。これは周りからは見た目には気付きにくいものです。文部科学省の調査(平成24年)によると、知的発達に遅れはないものの行動面や学習面で著しい困難を示すとされた児童生徒の割合は6.5%でした。

注意欠陥多動性障害(ADHD)・学習障害(LD)などがありますが、その特性は重複することもあり、個人によってさまざまです。子どもの特性を理解し、能力に沿った支援や対応を正しく行うために、発達障害に早く気付くことが大切です。そして障害に向き合うことが、本人の能力を発揮することにつながります。

特性について理解しよう ～能力に沿った支援のために～

1. 行動面

主に次のような特性を極端にコントロールできない事で、「わがまま」「自分勝手」などと誤解されることがあります。理解することで、子どもが集団の中で本来持っている能力を発揮することができます。

人との関わり方(コミュニケーション)の障害

- ・極端に親しく接して距離を測れない。
- ・言葉の使い方が苦手でその場に合わない発言をする。

想像力の障害

- ・想像力を働かせる事など、「ごっこ遊び」が苦手。
- ・同じ動作・時間・ルールにこだわる。
- ※変化に対応できず、パニックに陥ることもあります。

不注意

- ・忘れ物や簡単なミスが多くみられる。
- ・気が散って、一人で勉強できない。

多動性-衝動性

- ・落ち着きがなく、人の話を最後まで聞かない。
- ・叱られると暴れて嫌がる。

感覚過敏・鈍感

音・光・におい・味・痛覚などが通常よりも過敏または鈍感なことがあります。

2. 学習面

「聞く」「話す」「読む」「書く」「計算する」「推論する」などの能力のうち、極端に苦手な部分が見られます。学習面で成果が上がらないことで、自信を失い、情緒面に影響がでることがあります。

- ・お遊戯が覚えられない。
- ・ハサミなどの道具が使えない。
- ・読みにくい字や鏡文字を書く。
- ・音読が苦手で行を抜かして読む。

栄養士からの一言 新年いきいき免疫力アップ

年末・年始は外食の多い時期です。気をつけていてもついつい食べ過ぎたり、飲みすぎたりして体調不良になり、免疫力が低下します。免疫力が落ちると、疲れを感じやすくなったり、風邪をひきやすくなったりします。免疫力が低下しているときは、温かく、消化しやすいものをとり、体をいたわることが大切です。じんわりと体を温めるスープやおかゆ・不足しがちな野菜がたっぷりとれる鍋料理を紹介します。

●問い合わせ 役場健康福祉課 健康推進係(町子育て・健診センター内) ☎096(294)1075

主食、主菜、副食を基本にバランス良くとり、腹八分目を心がけ、夜食・間食をとり過ぎないようにしましょう。食生活を見直すことにより、生活習慣病の予防につながります。

根菜と鶏肉のミルクスープ(2人分)

- 【1人分】エネルギー:255kcal 塩分:1.4g
- 鶏もも肉.....100g
 - たまねぎ.....50g
 - にんじん.....40g
 - レンコン.....150g
 - サラダ油.....小さじ1(4g)
 - 水・牛乳.....各200cc
 - 塩.....小さじ1/2(3g)
 - こしょう.....少々

作り方
①鶏肉は皮と余分な脂肪を除き、1cm厚さの削ぎ切りにする。
②玉ねぎは薄切り、にんじん・レンコンは半月切りにする。
③鍋に油を熱し、②を入れ弱火で2~3分炒め、①を加え、中火でさっと炒めて水を加える。
④レンコンが軟らかくなったら、塩・こしょうを加え、牛乳を混ぜてひと煮する。

豆腐のあんかけ粥(2人分)

- 【1人分】エネルギー:196kcal 塩分:0.9g
- 米.....75g
 - 水.....500cc
 - 絹ごし豆腐.....100g
 - だし汁.....100cc
 - A みりん.....5cc
 - しょうゆ.....小さじ2(12g)
 - B 片栗粉.....大さじ1/2(4.5g)
 - 水.....大さじ2(30cc)

しょうゆのすりおろし...好みで少量

作り方
①鍋に洗った米と水を入れて30分おき、ふたをして火にかけ、煮立ったら弱火で30分煮る(ふきこぼれそうな時はふたを少しずらす)。
②別の鍋にAを入れて煮立て、さいの目に切った豆腐を加えてひと煮立ちさせる。Bを加え混ぜとろみをつける。
③丼にかゆを盛り、②をかけておろししょうゆをのせる。

きのこの酸辣湯風鍋(2人分)

- 【1人分】エネルギー:189kcal 塩分:1.7g
- 鶏手羽先.....4本(120g)
 - だし汁.....800cc
 - 酒.....50cc
 - A ねぎの青い部分.....1本分
 - しょうが薄切り.....3~4枚
 - 塩こしょう.....少々
 - しめじ.....50g
 - しいたけ.....2枚(20g)
 - えのきたけ.....40g
 - なめこ.....100g
 - 水菜.....30g

作り方
①手羽先は関節の部分で2つに切る。
②しめじはほぐし、しいたけは軸をとって薄切りにする。えのきたけは3等分にし、ほぐしておく。なめこはさっと水洗いする。
③水菜・白菜・春菊はざくざくと切り、にんじんはピーラーでリボン状に削る。豆腐は4等分に切る。
④鍋に①とAを入れて火にかけ、煮立ったらアクを除き、弱火で15分ほど煮る。
⑤手羽先の先の部分とねぎ・しょうがをとりのぞき、②③を加えてさっと煮、Bを加えて塩で味を整える。仕上げにごま油をまわしかけ、黒こしょうをふる。

Q. 子どもの個性とはちがうの?

A. 個性の一つです。しかしその個性が理解と支援を必要とする場合もあります。
日常生活において、できる事とできない事があることや、取り組みにムラがあるなど、それは誰にでもあり、個性の一つです。
しかし、その個性が理解されないと、子どもが日常生活や集団の場で、生活のしづらさを感じ、苦しむこともあります。その個性が理解と支援を必要とする場合もあります。

Q. どうやって気付けばいいの?

A. 1歳半、3歳児健診や保育園などの先生からの指摘に耳を傾けましょう。
親からすれば、発達の過程なのかどうか気付くことはとても難しいと思います。乳幼児健診時や、保育園・幼稚園の先生、学校の先生から言われて気付くことが多いのではないのでしょうか。気になることがあったら、医療機関や町の心理相談などを活用することをおすすめします。

特別児童扶養手当の支給制度があります

心身に中度以上の障害がある20歳未満の児童を養育している人に対して、児童の福祉増進を目的として支給される手当です。所得制限などがありますので、詳しくは福祉係にお問い合わせください。

●問い合わせ 役場健康福祉課 福祉係 ☎096(293)3510