

令和7年度 長崎大学教育学部附属小学校 学校だより

「らしさ」輝く附属小

第24号 令和7年11月28日(金) 校長 森内 秀学



「価値観を広げる旅」～修学旅行編～



11/19(水)～11/21(金)は、6年生の修学旅行でした。場所は大阪。テーマは、「自分の価値観を広げよう」でした。

修学旅行で価値観を広げるためには、主体的な学びと異文化・異体験との交流を重視した活動を取り入れることが重要です。

そこで、修学旅行に行く前に、単なる知識の習得に留まらず、自ら課題を見つけ、問いを立てる探究的な学習を行うことで、現地の見方や感じ方が大きく変わるよう工夫しました。

何より、座学では得られない五感を使った体験こそが、子どもの価値観を揺さぶり、感性を育みます。インバウンドの影響で目的地が大阪に限定されましたので、今回はあえてそこでしかできない歴史・文化の体感をさせるため、目的地を、「なんばグランド花月」「ユニバーサルスタジオジャパン」「道頓堀」に絞りました。そこで見たり触れたりかかわったりしたことは、背景にある考え方や価値観に直接触れたことで、より深い記憶と理解につながったはずです。

子どもたちは、親元や日常の環境から離れ、班行動や宿泊生活の中で、自分の役割を果たすこと、友達と協力すること、そして、問題に直面したときに自分で判断し解決する力を養うことの大切さにも気付きました。今回の修学旅行は、「楽しい思い出」を作るだけでなく、「自分とは違う価値観」に触れ、「自ら考え行動する力」を養い、人間的な成長へとつなげていくことができる、価値ある体験となりました。

給食の工夫とおいしさ抜群です

右は、11/27(木)に出された給食です。右下はサツマイモ・ニンジン・タマネギ・シメジ・クリが入った「秋のシチュー」。そして左上が、1・2年A組の子どもたちが考えた「こつこつサラダ」。学級目標の「こつこつ」が入っているとところがしゃれています。彩りも豊かです。国語の教材「サラダでげんき」の学びを、栄養面と食材の観点から捉え直し、頭と体とおなか元気になるレシピを、栄養教諭と一緒に考えたそうです。

左上の皿うどんの麺とドレッシングと混ぜて食べると、とてもおいしかったです。

物価も光熱費も高騰し、現在の給食費のままでは、こんなおいしく素敵な給食は、維持できそうにないことが見えてきました。子どもたちの健康を守り、食育を充実させるためにも、今後、値上げについて御相談させていただくと思います。よろしくお願いします。

