

イナナーラ アンナーラ

石垣市立 宮良小学校
〒907-0243
石垣市字宮良 331-1
TEL 0980-86-7016
FAX 0980-86-7392
miyara-s@ishigaki.ed.jp

令和7年度のゴール目前!

令和7年度も残りわずかとなりました。3月の授業日数は14日(1・2・6年生は13日)です。

6年生は、小学校生活最後の3月を迎え、卒業式の練習や、これまで学んできたことの総まとめに励んでいます。他の学年も、それぞれが今年度の学習や生活を振り返りながら、次の学年でよりよいスタートを切るための準備に取り組んでいます。

3月もどうぞよろしくお願いいたします。

〈3月主な行事予定〉

- 1日(月) チャレンジテスト、クラブ活動
 - 4日(水) 旧十六日祭(給食なし、午前授業)
 - 6日(金) PTA総会 18:30~
 - 11日(水) 6年生を送る会
 - 12日(木) 長縄大会
 - 17日(火) 卒業式リハーサル
 - 18日(水) 卒業式(1・2年登校なし、給食なし)
 - 19日(木) 修了式・離任式(給食なし)
- ※令和8年度始業式 4月9日(木)



2月12日 校外学習(6年)

6年生は卒業制作として、「川平焼の器づくり」を体験しました。石垣島の自然・歴史・人々の暮らしと焼き物とのつながりについて学び、子どもたちは自分なりの気づきを深めることができました。出来上がりが楽しみです。



2月19日 児童会引継ぎ式

児童会引継ぎ式では、旧・新児童会長のあいさつがとても立派でした。旧会長の仲道絆人さんは、これまでの活動を振り返りながら、成長したことや次への思いを力強く語ってくれました。

新会長の宮良永悠さんも、「笑顔でつながる宮小っ子」というキャッチフレーズを掲げ、頼もしさを感じるあいさつをしてくれました。宮良小の伝統をしっかり受け継ぎ、さらに発展させてくれるだろうと期待が高まる引継ぎ式となりました。



2月1日(日) 「令和7年度学習発表会」

3学期に入り、約1か月間練習を重ねてきた宮小っ子。発表会では、どの学年も元気いっぱいのステージを見せてくれました。朝早くからのご来校と励まし、ありがとうございました。

練習を通して子どもたちの表情は引き締まり、ぐんとたくましく成長しました。

5・6年生の舞踊や棒術では、地域の皆さまにご指導をいただきました。ご協力に心より感謝申し上げます。



2月19日 「もうすぐ1年生だねの会」

4月に入学する新1年生を迎えて、体験入学「もうすぐ1年生だねの会」を行いました。小さな手をつないで歩く姿や、緊張しながらも一生懸命に活動する姿がとてもかわいらしく、学校全体がやさしい空気に包まれました。

この日のために学校紹介やプレゼントの準備をしてきた1年生も、本当にがんばりました。1年間の成長をあらためて感じるここのできる温かい会となりました。



2月10日 第3回学校運営協議会

今年度最後となる第3回運営協議会では、学校評価の結果や次年度の行事計画などについて協議しました。協議会後には、各教室の授業を参観いただき、給食交流会も行いました。

今後も宮良小は、地域とともに歩む学校として、よりよい学校づくりに努めてまいります。



▲ 3年教室給食交流会

2月23日 カジマヤーパレード&生年祝賀会

宮良公民館主催のカジマヤーパレードに、宮良小鼓笛隊(5・6年の希望者)が参加しました。地域の皆さまに見守られながら、堂々とした演奏を披露する姿がとても頼もしかったです。

午後の合同祝賀会では、5年生が、「新鼓笛隊」として一生懸命練習してきた演奏を届けました。

地域の皆さまと一緒に、子どもたちの生年をお祝いできたことに、心より感謝いたします。



右のQRコードから、本校HPを閲覧することができます。





第46回さとうきびの変身「黒糖づくり」



半嶺重行さんを講師にお迎えし、5年生がさとうきびの変身「黒糖づくり」を体験しました。
 前日には、4・5年生がキビ刈り、4年生がキビ植え、そしてPTA作業としてキビ洗い等に取り組み、多くの保護者の皆さまにもご参加いただきました。当日は天気にも恵まれ、子どもたちは安全に、そして楽しく学ぶことができました。
 ご協力くださった保護者・地域の皆さまに、心より感謝申し上げます。

2月12日 事前学習



▲黒糖づくりの手順を教えてくださいました

2月14日 4年・5年親子キビ刈り・PTA作業



▲4・5年 親子キビ刈り



▲刈ったきびをみんなで水洗い

2月15日 5年生 さとうきびの変身「黒糖づくり」



▲作業前にみんなではじめの会



▲前日に洗って準備したキビ



▲まず、自分たちの力で、さとうきびの汁を絞り出します！



▲さとうきびの汁をこして、シンメー鍋に入れ、火にかけます。



▲灰汁をしっかりにとって…。



▲火加減に気を付けて…。



▲石灰をいれて、煮詰めていきます。



▲途中でちょっと味見…。



▲もうすぐ黒糖の花が…。



▲お父さん方は飴用のキビを準備、お母さん方は黒糖を小分けします。



▲全校児童に、黒糖飴が配られました。おいしかったね！



黒糖づくりは、朝早くから作業をしてつかれました。だけど、おいしい黒糖が作れてよかったです。PTA役員の人や保護者の人にも力をかりたのでかんしゃします。(5年男子)

黒糖づくりでは、キビをしぼってキビ汁をとってかまに火をつけました。温度が上がりにすぎないように調節するのがたいへんでした。だけどとてもおいしい黒糖ができました。(5年男子)