

が っ き し きょう し き  
**2学期 始業式**

令和6年8月29日(木)

南城市立佐敷小学校  
校長 慶田盛元

(けだもり はじめ)

あんぜん  
交通安全など

手洗い・うがいなど

あんぜん き  
安全に気をつけること

はやね はやお あさ  
早寝 早起き 朝ごはん

せいかつしゅうかん まも  
生活習慣を守る

なつやす  
夏休みに  
まも  
守ること  
2つ



# 高くジャンプ



たか  
高くジャンプ  
するには？

りっこう  
旅行

あそ  
遊ぶ

おでかけ

かだい  
課題に  
とく  
取り組む

ぶかつどう  
部活動

けいけん  
一つ一つの経験

じょそう  
助走

がっき じゅんび  
2学期の準備



かんが こうどう  
考えて行動すること

がっき  
2学期が  
スタート！



かんが

こうどう

考えて行動すること

ねっちゅうしょうたいさく

熱中症対策を！

みず の  
水を飲む

マスクを  
とる

がっき  
2学期が  
スタート！

ことば

たいせつ

言葉を大切ににつかう

ふわふわ  
ことば  
言葉



かんが

こうどう

考えて行動すること

じぶん

なりたい自分  
になる

ゆめ

でっかい夢ノート

がっき  
2学期が  
スタート！

しょうらい じぶん

将来の自分, なりたい

じぶん す

自分を捨ててませんか？

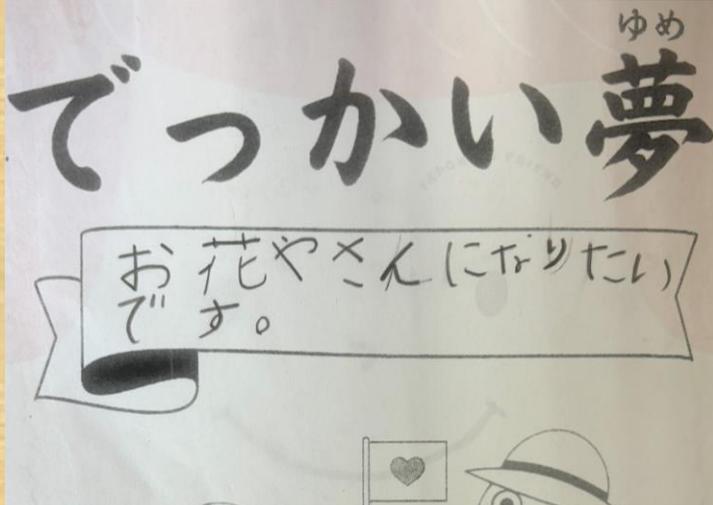


ゆめ

# でっかい夢ノート

ねんせい

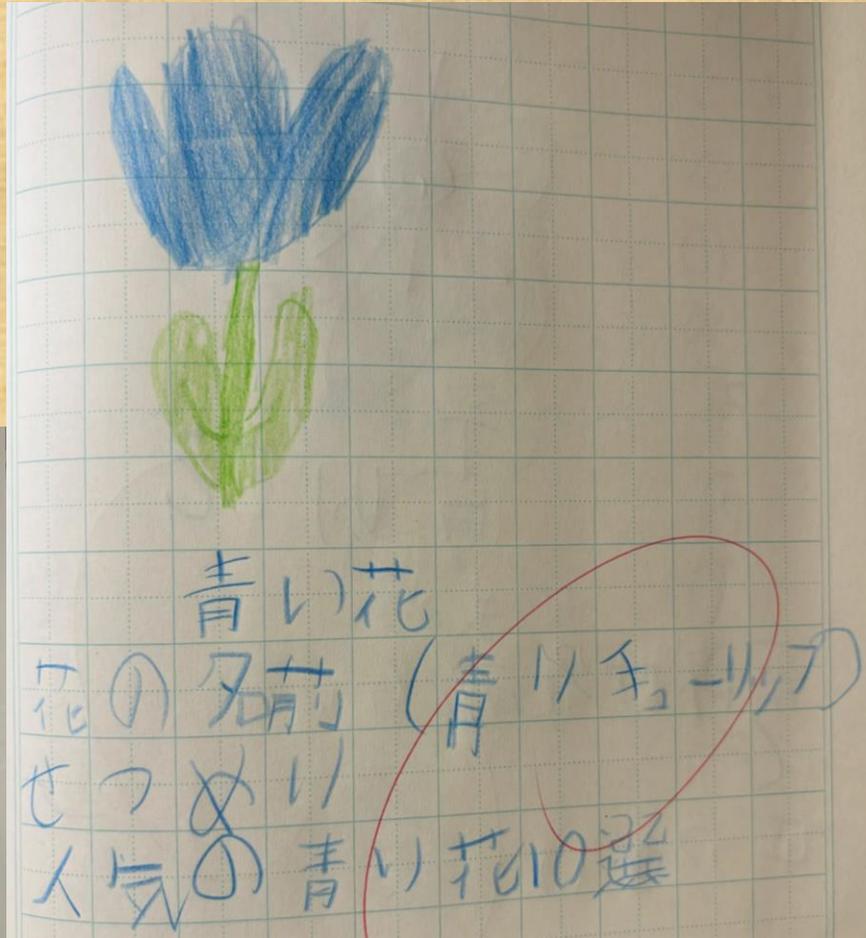
## 2年生



わたしのゆめ(いいゆめ かなないゆめ)

(2)ねん (1)くみ (8)ばん なまえ(きしものえ)

かなったマーク	ちいさなゆめリスト
😊	お花のしるいをかかんがえる。
😊	ちやうちのしるいをかかんがえる。
😊	えがけうずになりたい。
😊	じかきわいになりたい。
😊	かん字がけうずになりたい。
😊	



がっき  
2学期が  
スタート!



ゆめ

# でっかい夢ノート

ねんせい

## 4年生

2学期始業式 No.7

# でっかい夢

ゆめ

保育士



わたしのゆめ(保育士)



(5) ねん (2) くみ (10) ぼん なまえ (小波津 祥和)

かなった  
マーク



### ちいさなゆめリスト



<input type="checkbox"/>	☺ やっておく事を調べる
<input type="checkbox"/>	☺ :
<input type="checkbox"/>	☺ :
<input type="checkbox"/>	☺ どう文才成るか
<input type="checkbox"/>	☺ いいのが悪いのがを伝えられるように
<input type="checkbox"/>	☺ 知識

保育士が子どもに言っ てはいけな  
いNGワード

- ・「悪い子」
- ・「好きじゃない」
- ・「○○ちゃんにはできないね」
- ・「へしないうらあげない」
- ・「○○しないうらあげないよ」
- ・「もうやらせてあげないよ」
- ・「そんなことする子に先生好き  
じゃないな」
- ・「もうやらせてあげないよ」
- ・「早く着替えなさい」
- ・「早く食べなさい」
- ・「おもろしが多くて困った子で  
すね」
- ・「わがままですね」
- ・「発達に問題がある」
- ・「へしなさい」
- ・「悪い子だね」
- ・「きらい」
- ・「バカ」
- ・「頭悪いね」

# がっき 2学期が スタート!



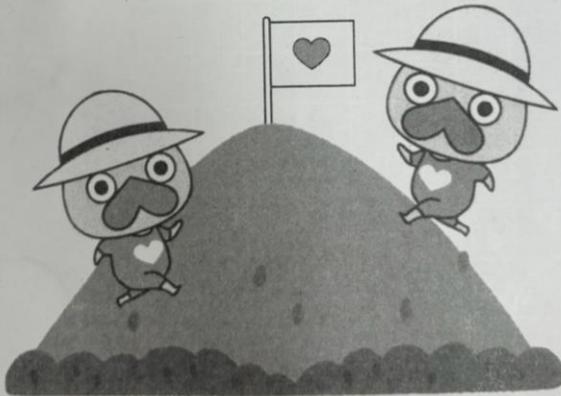
# ゆめ でっかい夢ノート

ねんせい  
5年生

2学期始業式 No.8

# ゆめ でっかい夢

学校の先生か  
パティシエ



南城市立佐敷小学校

5年2組25番 名前 外間 美紗乃

わたしのゆめ(学校の先生かパティシエ)

(5) ねん (2) くみ (25) ばん なまえ (外間 美紗乃)

かなったマーク	ちいさなゆめリスト
☆	😊宿題1日1ページ
	😊苦手なのをふく習
	😊字をキレイにする
	😊とくいなのをふやす
☆	😊整理せいとんをね
	😊漢字を使う
☆	😊おかしを作る(ケーキ)
	😊料理を作る
	😊ドーナツ作る
	😊サーターアングーを作る
	😊いちごあめを作る
	😊プリンを作る

まるっと♪  
電子レンジで5分!  
純ココアを使った生地だよ!  
コーティングチョコ付き  
この容器でまぜて

チョコレートケーキ  
セット

電子レンジ専用  
容器(直径16cm)

### チョコレートケーキの作り方

必要な調理器具  
・計量カップ  
・計量スプーン(大さじ)  
・生地を混ぜる器具(フォーク等)  
・製菓用チョコレートを融る器具(スプーン等)

材料(1個分)  
・卵(Mサイズ).....1個  
・牛乳.....80ml  
・サラダ油(オリーブ油可).....大さじ3杯

- 最初にサラダ油を容器に直接入れる。
- 卵を割り入れ、フォーク等でしっかりほぐすように混ぜる。次に、牛乳を加える。さらにミックスを加え、なめらかになるまで(3分しっかり!)よく混ぜる。約5cmの高さから5回以上落とすとして空気を抜く。冷蔵庫で5分生地を寝かせる。
- 電子レンジで加熱する。できあがり状態に応じて追加加熱する。  
【加熱時間の目安】  
●600Wの場合 約5分  
●500Wの場合 約5分30秒
- 加熱が終わったらすぐに容器をひっくり返してケーキを出し、あら熱を取る。
- 製菓用チョコレートを袋ごとお湯につけ溶かす。ケーキの上に乗べんなくかけ、側面にたれてくるチョコレートをスプーン等ですくいあげるようにしてぬり広げる。
- 冷蔵庫で冷やし固めてできあがり。(約30分)

レンジ加熱を途中で止めないでください! ケーキが膨らまなくなります

加熱途中で大きく膨らみますが、しばらくすると落ち着きますので、レンジ加熱を止めず、所定の時間加熱してください。  
※まれに焼きこぼれることがありますので、心配な方はキッチンペーパー等を容器の下面に置いて加熱してください。

アレンジ  
生クリームやフルーシィ等で飾りつけすると、より本格的な仕上がり!





がっき  
2学期の  
おお ぎょうじ  
大きな行事



さいご  
最後まで、  
ちゃんと  
き  
聴いてくれて  
ありがとう！

