



令和8(2026)年6月30日
吹田市立山田第一小学校
TEL 06-6877-4131

山一小公式マスコット



本校 HP ↑

【学校教育目標】

主体的に考え、
人と協働して、
最後までやりぬく子を育てる

【めざす学校像】

みんなが安心 
みんなで創る
みんなが輝く学校

【めざす子ども像】

自分で考える子 
協力する子
最後までやりぬく子



みんなが安心し、みんなが輝く学校へ

校長 道倉 一美

子育ては、うれしいことや楽しいことがたくさんある一方で、悩みや迷い、不安を抱えることも少なくありません。子どもと向き合う毎日の中で、「これでいいのかな」と立ち止まることは、誰にでもあることだと思います。

私自身も、子育ての途中で深く悩んだ時期がありました。こちらの思いがなかなか伝わらない、何を考えているのかわからない、どう関わればよいのか悩む日々でした。でも振り返ってみると、その頃の私は、知らず知らずのうちに「こうあってほしい」「こうしてほしい」と、自分の思い通りにしようとしていたことに気づきました。子どもを変えようとする前に、まずは子どもの思いをしっかり受け止めること、そして自分自身が変わっていくことの大切さを学びました。

その時、私は学校の先生に相談したり、友だちに話を聞いてもらったりしながら、一人で抱え込まずに子育てをしてきました。自分一人だけで何とかしようとするのではなく、多くの人に支えられながら、自分自身も親として成長してきたように思います。

子育てに「これが正解」というものはありません。だからこそ、迷ったときや苦しいときには、一人で抱え込まず、周りを頼ることも大切です。家族、友人、地域、そして学校。

学校が目指すのは、「みんなが安心し、みんなで創り、みんなが輝く学校」です。保護者の皆様にとっても、学校が「困ったときに相談できる場所」「一緒に考えられる場所」でありたいと思っています。迷いや不安を抱えたときには、どうか一人で抱え込まず、気軽に相談に来てください。保護者の方も気軽に足を運び、話ができる、そんな学校・校長室でありたいと思っています。



プールでの水泳学習に関して

①見学について

体調不良等で見学をする時は、必ず保護者の方が連絡帳で見学する旨をご連絡ください。見学する際は、適宜水分補給を行う・帽子をかぶる・足に冷水をかける・スポットクーラーで風を当てる等の熱中症対策を取っています。必要な方は、首などを冷やす保冷剤や頭にかぶるタオルを持ってきたいただいても大丈夫です。

②夏休みのプール指導とプール参観について

例年実施しております夏休みのプール指導およびプール参観につきまして、近年の猛暑による熱中症の危険性を考慮し、児童(保護者)の安全を最優先に考えた結果、今年度より実施をしないことといたしました。ご理解のほどよろしくお願いいたします。

★よろしくお願いします★

「ひまわり学級介助員」として、7月1日より金銅 こんどう 美登里 みどり が着任いたしますのでお知らせいたします。

令和8年度 7月行事予定			
日	曜日	週	行 事 等
1	水	A	〈太陽〉
2	木	↓	個人懇談 児童集会 〈太陽〉 4時間授業
3	金		個人懇談 4時間授業
4	土		
5	日		
6	月	B	個人懇談 4時間授業
7	火	↓	個人懇談 4時間授業
8	水		児童委員会(5・6年) 〈太陽〉
9	木		〈太陽〉
10	金	↓	
11	土		
12	日		
13	月	A	
14	火	↓	
15	水		クラブ活動(4・5・6年) 〈太陽〉
16	木		給食終了日 〈太陽〉
17	金	↓	一学期終業式(11時25分下校)
18	土		
19	日		
20	月		海の日
21	火		夏休み(8月24日まで) 夏休み教室(7月24日まで)
22	水	↓	
23	木		
24	金		
25	土		山一地区夏祭り盆踊り大会
26	日		
27	月		
28	火		
29	水		
30	木		
31	金		

令和8年度 8月行事予定			
日	曜日	週	行 事 等
1	土		
2	日		
3	月		
4	火		
5	水		
6	木		
7	金		
8	土		
9	日		
10	月		閉庁日
11	火	↓	
12	水		
13	木		
14	金		
15	土		
16	日		
17	月		
18	火		
19	水		
20	木		
21	金		
22	土		
23	日		
24	月		
25	火	B	二学期始業式(11時25分下校)
26	水	↓	給食開始 4時間授業 6年二測定 〈太陽〉
27	木		4時間授業 5年二測定 〈太陽〉
28	金		4時間授業 4年二測定
29	土		
30	日		
31	月	A	3年二測定

※「太陽の広場」がある日には〈太陽〉の表示をしています。

※ 翌月分(8月分)も予定として記載しています。今後、変わる場合がありますので、毎月の学校だよりをご覧ください。

子どもの命と心を守るために・・・

近年、子どもたちが犠牲となる痛ましい出来事や、心を深く傷つけられるような悲しいニュースが後を絶ちません。こうした現実に触れるたび、子どもたちの命と心を守るとは、私たち大人に課せられた大切な責任であると強く感じます。各ご家庭におかれましては、子どもたちに愛情を注ぎ子育てしてくださっていると思っておりますが、改めて何が児童虐待に当たるのか、また学校としての対応の仕方についても知っていただきたいと思います、以下の内容を掲載しております。

【虐待とは？】

下の表のような4種類があります。子どもを叩くことが虐待と思われがちですが、これら全てが虐待にあたります。

種 類	内 容
身体的虐待	暴力的行為によって身体に傷やアザ、痛みを与える行為や外部との接触を意図的、継続的に遮断する行為
心理的虐待	脅しや侮辱などの言葉や態度、無視、嫌がらせ、恐怖を与える等によって精神的に苦痛を与えること
性的虐待	児童にわいせつな行為をする、させる、見せること
ネグレクト	養育者が食事や衣服等の世話を怠り、放置すること。育児放棄

【通告は学校の義務です】

子どもの身体や心に大きな影響を与える「児童虐待」。してはいけないことは当然ですが、それは児童虐待防止法という法律にも明記されています。この法律では虐待の疑いがあれば通告することが義務付けられているため、以下のように少しでも虐待の可能性があるときは学校として関係機関に通告を行います。

- ◆身体に学校外でついたとみられる傷跡等があったときはその原因について本人や保護者の方にお聞きします。
- ◆児童の口から虐待が疑われる言動が確認された場合は通告します。
- ◆近隣の方から虐待が疑われるという情報が学校に寄せられたときは関係機関に通告します。

実際には虐待にあたらないというケースもありますが、虐待かどうかを学校で判断するとさまざまなバイアスがかかって対応を見誤ったり、後手に回って危険性が増してしまったりすることがあるため、学校は判断をせず、通告を受けた機関が虐待かどうかを判断して対応します。通告があった場合、関係機関からの聞き取りや面会の依頼が入ることがありますので、その際はご対応をお願いします。

通告は、保護者を責めるためのものではなく、子どもの命と心を守るための行動です。

もし、子育てで悩んだりつらい思いを抱えていたりすることがあれば、一人で抱えこまず、誰かに頼ってください。もちろん学校にもいつでも相談してください。学校外の相談できる場所を紹介することもできます。



ホームページの「給食レシピ」ページ、見ていただいていますか？

給食で出たメニューのレシピを、不定期ではありますがアップしています。いくつかご紹介しますので、ご家庭でも、ぜひ作ってみてください！

お子様から「作ってほしい！」と言われたなど、レシピを知りたいメニューがあれば、お気軽に校長までご連絡ください。（お子様を通じてでも大丈夫です！！）

山一小ニュース・今日の給食もご覧くださいね。

こちらのQRコードからどうぞ



今日の給食



山一小ニュース



日々の学校生活をアップしています。一度のぞいてください！！

学校給食レシピ ☆

にんじんのレモン風味サラダ

材料（1人前目安）

調味料	下処理
・ ツナ 10g（汁ごと使用）	・ にんじん：せん切り
・ にんじん 30g	・ 玉ねぎ：薄切り
・ 玉ねぎ 5g	・ ツナ：汁ごと使用
・ なたね油 0.3g	
・ 塩 0.2g	
・ こしょう 0.01g	
・ レモン果汁 0.7g	
・ 酢 1g	
・ 砂糖 1g	

作り方

- 1 フライパンに油を熱する
- 2 にんじんを炒める。
- 3 玉ねぎを加えて炒める。
- 4 ツナ（汁ごと）を加える。
- 5 塩・こしょう・砂糖・酢で味を調える。
- 6 最後にレモン果汁を加えて軽く混ぜ、仕上げる。

ポイント

- ・ レモン果汁は最後に入ると香りがよく残ります。
- ・ ツナの汁を使うことで、うま味が出て給食風の味になります。

「にんじんのレモン風味♡」
さっぱりとしていてとっても美味しいです！
校長のおすすめメニューのひとつです！！

「和風ビビンバ」
よく出るメニューのひとつで、だしがよくきいていて、食べやすいです。大豆も入っていて栄養がありますよ！！



和風 ビビンバ

学校給食レシピ

材料(1人分)

- ・ 鶏肉 … 20g
- ・ 大豆（乾） … 10g（ゆで汁は使わない）
- ・ きざみ揚げ … 10g ・ にんじん … 15g（せん切り）
- ・ 小松菜 … 10g（1cm幅、さっと茹でて色止め）
- ・ なたね油 … 0.5g ・ こいくちしょうゆ … 3.5g
- ・ さとう … 1.8g ・ みりん … 1g
- ・ 酒 … 1g ・ 赤味噌 … 1g
- ・ 削り節 … 0.2g（だしをとる） ・ 水 … 10g

作り方

1. フライパンになたね油を熱し、鶏肉を炒める。
2. にんじんを加えてさらに炒める
3. だしを加え、ゆでた大豆を加える。
4. きざみ揚げを加え、しょうゆ・さとう・みりん・酒・赤味噌で味付けする。
5. 最後に小松菜を加え、軽く混ぜて完成