

・新年の始まりです。どんな一年にしたいですか？今年の目標を決めましょう。
・1月は「行く」2月は「逃げる」3月は「去る」といわれるように、3学期はあっという間。一日一日を大切に。

日	曜		行事	1年生	2年生	3年生	部活動	模試・検定等	MEMO
1	木	元日	冬季休業（～1月13日） 学校閉庁日（～1月4日）						
2	金								
3	土								
4	日								
5	月								
6	火								
7	水								
8	木						バック模試		
9	金						バック模試		
10	土								
11	日								
12	月		成人の日						
13	火								
14	水		始業式・大清掃 実力テスト③、整容指導⑤						
15	木								
16	金								
17	土		大学入学共通テスト						
18	日								
19	月								
20	火	短縮授業 職員会議							
21	水								
22	木								
23	金								
24	土								
25	日								
26	月								
27	火		学年末考査（3年）①						
28	水		学年末考査（3年）②						
29	木		学年末考査（3年）③						
30	金		学年末考査（3年）④						
31	土								

1月のイベント
箱根駅伝

1月2日～3日の2日間に分けて実施される競技で、正式名称を東京箱根間往復大学駅伝競走と言います。創設のきっかけは、金栗四三が「五輪で日本を強くするには、長距離、マラソン選手を育成すること」と発案したことがきっかけでした。今年はどの大学が優勝するのでしょうか。



自然の話
うるち米ともち米

お正月に食べるお餅は、もち米を何度もついて作られます。では、普段食べているお米と、お餅を作るときに使うもち米には、どんな違いがあるのでしょうか。

普段食べているお米は「うるち米」と呼ばれるものです。うるち米ともち米の違いは、お米の主成分であるデンプンの種類にあります。お米に含まれるデンプンには、アミロースとアミロペクチンの2種類があります。この2つのデンプンがどのくらいの割合で含まれているかによって、うるち米ともち米が分けられます。うるち米にはアミロースが約20%、アミロペクチンが約80%含まれています。一方、もち米はアミロペクチンが100%です。

お米の粘り気ややわらかさはアミロペクチンによって生まれます。そのため、アミロペクチンを多く含むもち米は、より粘りのある食感になります。

ちなみに、日本人はしっかりと粘り気のあるお米を好む傾向があり、アミロースの割合が低いお米が好まれています。

