

## 土岐市教育 夢☆絆 MYスクールレポート

このコーナーでは、市内の幼・小・中学校の取り組みをレポートします。

土岐市教育研究所

### みんなで取り組みましょう「アクション7」～「プラン」から「アクション」へ

市教育委員会では、平成22年度から「夢を持ち人との絆の中で育ち合うひたむきな人」を目指し、土岐市教育振興基本計画「夢・絆プラン」を進めています。これは、10年間を見通して学校、家庭、地域が連携・協力して、より確かで豊かな人づくりを目指そうとするものです。その中で、より具体的な行動が生まれるよう、授業の質や地域の実践力を高めたり、子どもを幸せにしたりするカギを示しています。

- ①授業クオリティ7
- ②家庭教育アクション7
- ③地域教育アクション7

今回は、この中から家庭での教育力を高めるための具体的な行動として「家庭教育アクション7」を紹介します。

#### 家庭教育アクション7

- ①わが家は当たり前！ 早寝・早起き・朝ごはん
- ②心で交わす！ 「おはよう・おやすみ・ありがとう」
- ③心を豊かに！ 親子で読書
- ④自立への一歩！ お手伝い
- ⑤がまんが大事！ モノとお金を大切に
- ⑥家族で参加！ 地域の行事
- ⑦社会に役立つ！ ボランティア



皆様のご家庭ではどうでしょうか？

「夢・絆プラン」について、詳しくは市HPをご覧ください。「夢・絆プラン」の本体とダイジェスト版を見ることができます。

夢・絆プラン

検索

### 給食センター掲示板



学校給食センターでは「楽しい！おいしい！」給食を通して、子どもたちに望ましい食習慣を養ってほしいと考えています。

今年度も、広報ときの中で、学校給食の取り組みや給食センターの様子、献立のレシピなどを紹介していきます。「このメニューの作り方を教えて」など、給食についての質問も大歓迎です！ぜひ問い合わせください。

#### 1. 安全安心な手作り給食

衛生管理の徹底を図り、安全・安心な給食作りに頑張ります。食材選びは、良質なものを選定しています。

だしなども、煮干しやかつお節など、天然のものから取っています。

カレーのルウも手作りだよ

#### 2. 栄養のバランスの整った給食

子どもたちに必要な栄養が届けられるよう努めます。特に、不足しがちなカルシウム、鉄分、食物繊維などが摂取できるように心掛けます。

脂肪分や塩分の取り過ぎ、肉と魚のバランスなどにも配慮します。

#### 3. 旬の食材を大切に給食

食べ物には旬があります。旬の時期がおいしさも、栄養素も一番充実します。メニューに旬の野菜・果物・魚などを取り入れ、季節の味を大切にします。

#### 4. 地産地消に心掛けた給食

米、牛乳、小麦粉などをはじめとする県内産物を多く取り入れます。地域で生産されたものをその地域で消費する地産地消。生産者の顔が見え、安心・安全な農産物が手に入るほか、子どもたちに感謝の気持ちが育まれます。もちろん土岐市産の野菜も取り入れます。

#### 5. かみ応えのある給食

よくかむことは、脳の働きを良くしたり、食べ過ぎを抑えたりして肥満防止にもつながります。子どもたちがしっかりかんで食べるよう、かみ応えのある食品や料理を取り入れます。

#### 6. 食文化を大切に給食

栄養バランス・食品バランスに優れ、健康に良いといわれる日本型の食事や食文化。学校給食では、ご飯を中心とした献立など、日本に伝わる料理、行事食、郷土食を大切にします。