

体となった取組を充

共通認識のもとに、様々な教小中学校が共通理解を図り、の視点からの取組を充実させ、 (合同研修会、合同校内研教員を視点とした取組合同体験学習など) はいるでです。 子供を視点とした取組(合子供を視点とした取組(合 育活動を合同で実施する。 中学校区ごとに以下の3つ

程やきまりの統一など)(教育課程の統一、生活時教育体制を視点とした取組究会など)

小中一貫教育校の整備

に、小中一貫教育校の体制を市内全地域の各中学校区ごと

を進める。
を変して、
のの小中一貫教育校と中では、
ののの小中一貫教育校と中では、
のののののののののがと中では、
ののののののののができる。

計する。 を含め、学校では、設置に向けて、以下の観点から、各中学校区ごとの小中一貫教育校の実態に即した、中一貫教育校の実施に即した、中学校では、設置が必要がでは、設置が必要がでは、設置が必要がでは、設置が必要がでは、設置が必要ができた。 と、各中学校区の設置形態等について検討する。

る。 設置形態等の在り方を検討す 理的条件を最大限に生かして増戸小中学校については、地

う設置形態等の在り方を検討的条件を最大限に生かせるよ設が同一の敷地内にある地理学区域が同一であり、学校施増戸小中学校については、

する。小中一貫教育校の体制を整備制度変更は、必要最小限とし

ことから、制度変更は必要最学校・地域の実態に即して小まえが地理的条件を含めた、でに積み上げてきた取組を踏での推進である。また、今ま育の推進である。また、今ま 育を充実させることが重要でれた趣旨及び内容に即した教指して、学習指導要領に示さきる力」をはぐくむことを目

木住野みほ子教諭が受賞

子供たちの食に対する興味、 月の給食だよりなどを通じて、 よう努力しています。 また、毎

心を引き出せるよう様々な工夫

3今後の 事業推進の流れ

限とする。

本画 「計画(案)を策定する。 『策定委員会』を設置し、基小・中一貫教育推進基本計

程を明確にする。 貫教育を実施するための行成26年度から全市的な小中

た取組を進める。小中一貫教育校の 小中一貫教育校の設立に向けモデルとなるよう先行して、増戸小中学校は、他の地域の

御堂中学校

ました。 るだけでなく、特に、就学相談 学校保健の推進に尽力されてい 主任養護教諭が表彰されました。 教育委員会職員表彰式が開催さ 委員として、多大な貢献をされ れ、御堂中学校の木住野みほ子 木住野教諭は、長年にわたり 2月9日に平成23年度東京都

応等 導・助言し、不登校生徒の減少 てきました。 組織的に運営し、 教育相談部や特別支援教育部を に成果を上げました。そして、 校傾向の生徒の支援や保護者対 更に教育相談担当として、不登 教育の推進に努めてきました。 学級担任や学年主任を指 活性化を図っ

このような教育活動が高く評 表彰されました。

平成23年度東京都教育委員会職員表彰

ディネーターとして、特別支援校内では、特別支援教育コー 校内では、

安心で安全な 給食の

ついての理解を深めてもらえるり入れ、日本や世界の食文化にや季節ごとの旬の食材などを取行事食、郷土料理、世界の料理れています。あきる野市では、 食作っています。 教育の一環であることが明記さ 校6校の給食を一日約7800 ターで市内の小学校12校、中学 学校給食法には、 学校給食課では、三つのセン 学校給食が

菜導入に向け、市内の農家のれるなど地産地消の取組を進めれるなど地産地消の取組を進め菜を使用したメニューを取り入菜を使用したみそ田楽など地場野日市で収穫されたこんにやく芋 ります 方、ファーマー ズセンター、 野菜であるのらぼう(菜)や五献立には、あきる野市特産の をしています。 A秋川などと協議を行なってお

者を対象とした試食会を行って

また、学校からの依頼で保護

ぜ重要なのか、それぞれの栄養長期の栄養が体や心にとってなた食育指導も行っています。 成 への感謝の気持ちを持ってもら ています。そして、給食センタいて理解してもらいたいと考え 素が体の中で持つ役割などにつ また、 の見学などを通じて、 給食時間や授業時間を使っ 好き嫌いせずに残さず食 積極的に学校に出 食べ物 向

ために

るよう心がけてもらいたいと思

食食材の産地を掲載し、情報公た。そのため、給食だよりに給放射能汚染が問題となりまし響により、大気、そして食材の響により、特に昨年は大震災の影います。特に昨年は大震災の影 は中心温度85度以上を確認する洗いの徹底、そして加熱調理で ュアルを作成し、日々の調理作給食衛生管理基準に沿ってマニ らに推進していく所存です。じ、学校給食の安心、安全を 施する方向で準備を進めていま は、給食食材の放射能検査を実開に努めてまいりました。 現在 います。特に昨年は大震災の影など、衛生管理に注意を払って 業を行っています。身支度、手ュアルを作成し、日々の調理作 則です。あきる野市では、 子供たちが 安心安全であることが大原 その測定結果の公表を通 安全をさ

楽しく食べられるような給食を 目指し、今後も努力していきた 方はぜひご参加ください。 とで給食への理解がより広がる います。 実際に給食を食べるこ ことと思いますので、 最後に、子供たちが美味しく 保護者の

* 給食費につい

いいたします。いいたします。は材料の購入のみに充てら食材料の購入のみに充てら意者のはいようにお願いたのがに充てらいたがあり、 給食費は児童・生徒の保