

## 学力ジャンプアップ 事業の実施

外部人材を活用し、子どもの  
学力向上を図ります

あきる野市では、重点施策「学力向上対策の強化」のもと、これまでに、授業改善推進プランによる授業改善や教員補助員の配置を行うとともに、平成25・26年度には、東京都学力向上パートナーシップ事業の指定を受け、国語科を中心とした学力向上の取組を行いました。

また、平成26年度からは中学校区ごとに小中一貫教育「基本方針」に即した取組を推進するとともに、基礎学力の定着を図るため、全ての学校において週3回、10分以上の補充的な学習の時間の取組を継続して行っています。

さらに、平成27年度から今年度までの3年間、東京都の学力ステップアップ推進地域の指定を受け、各学校に外部人材の派遣を行い、小・中学校の算数・数学、理科における教員の指導力向上、児童・生徒の基礎学力の定着を図るとともに、市独自の予算で、平成27年度には2校、平成28年度には、6校を学力向上モデル校として指定し、外部人材を活用した学力向上策について研究を進めてきました。

その結果、子どもたちの学力に改善の兆しが見られるとともに、あきる野市の子どもたちには秘められた伸びしろや可能性があることが感じられました。

そこで、今年度から、これまで6校で行っていたモデル校事業の成果を踏まえ、外部人材を活用した学力向上を、市内全校で実施するため、学力ジャンプアップ事業を実施することになりました。

学力ジャンプアップ事業では、大きく二通りの外部人材の活用の仕方があります。

一つは、時間講師です。指導する校種及び教科の教員免許を保持している人物で、単独で授業を行うことができます。そこで、一クラスの授業を二クラスに分けて指導したり、学年を習熟度別に分け、その一グループを引き受けて指導したりすることができま

す。少人数にすることで、子ども一人一人の活動時間の増加や個別指導の時間が増えます。また、習熟度に分けることで、子ども一人一人の実態に応じた指導が可能になります。

二つは、教員補助員です。こちらは、単独での授業の実施はできません。授業はあくまで教員が実施します。教員補助員は、その指導中、子どもたちの反応や活動状況を見て回り、学習につまずいている子どもの指導補助を行ったり、進んでいる

子どもへ課題を提示し、採点をしたりするなど個別指導の充実を図ります。

さらに教員補助員の重要な役割として、補充学習の充実があります。朝学習及び放課後並びに長期休業日の補充学習の補助に教員補助員が入ること、これまで以上に実施日数や時間が確保できると考えられます。

時間講師と教員補助員を組み合わせる授業を行うことも可能です。例えば、40人の学級を、時間講師を入れることで20人2学級にし、そこに教員補助員をそれぞれ加えることで、さらに丁寧な指導が可能になります。全学級全時間がそのような授業形態になるわけではありませんが、子どもの実態、学習内容などを踏まえ、各学校ごとに工夫していくことで、子どもたちの理解度は確実に上がっていくと考えています。



教員補助員による学習支援の様子

## 地場産品を使用した 学校給食メニュー紹介

学校給食センターでは、安全で安心して食べられる栄養バランスのとれた給食の提供に努めています。

献立は、日本の伝統的な食生活である米飯による食習慣の形成を目的として、和食を中心としています。また、各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史などを知らするために、行事食、郷土料理、世界の料理を組み入れ、旬の食材や地場産野菜などを使用するようにしています。

特に地場産野菜の使用については、食育の観点から、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者への感謝や食べ物を大切にすることを学ぶなど重要であると考えています。

このようなことから、JA秋川、秋川・五日市ファーマーズセンターと連携を図り、地元農家の方々から新鮮で美味しい野菜を納めていただいています。地場産野菜を積極的に使用する取組の一つとして、昨年度は献立に「地場産の日」と題して、あきる野市や東京都内で収穫された食材を中心とした給食を提供しました。

この献立には、あきる野市B級グルメに認定されている「だんべえ汁」や、副菜として「白菜の煮浸し」を組み入れ、あき

る野産野菜を「だんべえ汁」にはネギと大根を、「白菜の煮浸し」には白菜を使用し、白米もあきる野産のお米を取り入れたものを使用しました。これからも、子どもたちの心と体を育てる給食、安全で安心して食べられる栄養バランスのとれた給食の提供に努めていきます。



「地場産の日」の献立

## 広報紙「一房のぶどう」に 対する感想をお寄せください

今後の紙面づくりの参考にさせていただきます。

問合せ：教育総務課教育総務係

☎558-2406（直通）

電子メール：

110101@akiruno-info.tokyo.jp