

統合や連携を

検討しています ②

問い合わせ先 教育総務課(☎・内線1361)

昨年3月に策定した「第3期市小中学校適正配置計画」に基づき、学校統合の検討状況や学校間連携の取り組みをお知らせするコーナーです。

今回は

【安代地区】

安代地区小中一貫教育の取り組み状況をお知らせします

安代地区の3小中学校については、学校間の距離の状況に鑑み、学校統合ではなく「小中一貫教育」による地域ならではの特色ある教育の実現を目指しています。

3校の連携の在り方については「安代地区小中一貫教育検討委員会」を昨年度から計3回開き、検討を重ねてきました。

新たな取り組みとして、9月には安代中の国語科の教員が、安代小の教員と協力し、同小6年生の国語の授業を実施。連携した教育の進め方を学びました。



安代中・小の教員(左・右)が連携し国語の授業を実施(9月26日)

また、新たに「安代地区小中一貫教育プログラム」を3校合同で策定し「ふるさと安代に誇りをもち、仲間とともに未来をたくましく生きる児童・生徒の育成」を目標に取り組んでいます。今後、地域特産のリンドウを教材とした「りんどう学習」を更に充実させ、小・中学校の9年間で系統的に取り組むことができるよう、プログラムの充実に向け検討を進めています。

今後も、地域の特色ある教育の実現を図っていきます。



安代・田山小が合同で行っている「りんどう学習」(6月12日)

次回は、3月号に掲載予定です。



- 1人当たり -
268kcal/塩分1.7g

調理時間
約 45 分

むかごは山芋や長芋などのつるにできる小さな芋で、9～11月に収穫されます。皮が薄いいため、きれいに水洗いすれば皮ごと食べることができます。

むかごは炭水化物を消化するために必要な酵素であるアミラーゼを含むため、むかごとご飯は最適な組み合わせです。ほんのり甘みのあるむかごご飯は、素材の味を楽しめる料理で、食欲の秋にぴったりです。

今月は

むかごご飯



市食生活改善推進員
連絡協議会



- 今月の担当 -
安代地区の皆さん

- 作り方
- ① もち米は一晚水につけておく。
 - ② もち米の水を切り、蒸し器で15分ほど蒸す。
 - ③ もち米が蒸し上がったなら、大きめのボウルにあげ、むかご、塩、砂糖、酒、水を入れて満遍なくかき混ぜる。
 - ④ かき混ぜたらもう一度蒸し器に入れ、20分程度、二度蒸しする。

- 材料 -

【4人分】

- ☆もち米…2合
- ☆むかご…40g
- ☆塩…7g
- ☆砂糖…7g
- ☆酒…40cc
- ☆水…80cc