

こども未来会議室

船橋市の新たな取り組みとして、市長と子供たちが船橋の将来を語り合う場「こども未来会議室～船橋の未来に“たね”をまこう～」が開かれました。

●こども未来会議室開催

市内公立・私立中学校28校(各校原則2名)の2年生を対象とし、市域を北部・中部・東部・南部・西部の5ブロックに分けて夏休みのそれぞれ開催日の午前中に、市役所9階の第1会議室・市長室・第2応接室で開催されました。

第1部 テーマに沿った意見発表【第1会議室】

【「私たちが市長になったら〇〇します！」～船橋をいま以上に住みよい街にするために～】というテーマについて、各学校で話し合った結果を代表生徒から市長に発表しました。



順位	「もしも私が市長なら…」ランキングベスト5
1	船橋の良さや特産物などをPRするまちへ
2	道路を広くし街灯を増やして、より安全なまちへ
3	ボール遊びができる公園をつくり、スポーツがより盛んなまちへ
4	ゴミ捨てを減らして、きれいなまちへ
5	音楽ホールをつくり、音楽が盛んなまちへ

第2部 フリートーク【第2応接室】

船橋の現状を把握しながら、市長、生徒、市民団体、市若手職員でフリートークを行いました。

主な話題
部活動の事、どうい仕事をしてみたいか、船橋の英語の授業、給食、タブレットを使用した授業についてなど



市長室見学ツアー【市長室】

市長から参加生徒へ市長室全体の案内と市長の執務内容を説明してもらいました。



●事前学習

「こども未来会議室」の開催に向けて、市内の各中学校で話し合いなどが行われました。



高根中学校2年生の事前学習の様子

教育情報誌

まなびの風



船橋市総合教育センター 〒273-0863 船橋市東町834番地 TEL 047-422-7730

船橋市の新しくなった公民館

公民館は、いつでも、だれでも、学び、集える場として、地域の学習活動を支援するコミュニティの中核的施設です。

北部公民館

実習室や音楽室、和室等の他に、地域の方々が集えるコーナーや多目的コーナーの設備があり、廊下や吹き抜けのロビーも広々としています。



地域交流コーナー



多目的コーナー

車いすが2台すれ違える広い廊下

浜町公民館

市内で唯一海に隣接している浜町公民館は、外観は海を連想させるようにルーバーの間隔を変えて波や風を表現しています。階段の手すりも波を表現しています。



海を連想させるルーバー



波形の手すり

広いエントランス

特色ある事業「船橋の梨まるかじり」

例年梨農家中村平さんの協力により、梨の観察・選果場の見学を実施し、4回目の最終日には管理栄養士の杉山れい子さんを講師に迎え試食会を開催しました。



主なメニュー

- 梨入りゴーヤチャムブル
- 鶏スペアリブ梨ソース
- 梨入りミルクゼリー

特色ある事業「海洋教室」

海洋少年団との共催事業「海洋教室」は、目の前に展開する三番瀬や東京湾を通して海について学び、団体活動の体験と親子の交流を図ることを目的として実施しています。例年5回程度の講座では、SHIRASE見学や手旗信号・ロープワーク等の基礎訓練で規則正しい団体行動を学んだ後、ヨット体験航海やジェット船大平丸乗船により三番瀬の学習を行っています。



第3回 算数・数学チャレンジふなばし

今年度も「算数・数学チャレンジふなばし」が開催されました。算数・数学好きな子供を育てるとともに「考える力」や「表現力」を高めることを目標に、今年で第3回目の実施となりました。

■ファーストチャレンジ 8月2日(土)

今年度は、全小中学校からの応募があり、各学校の予選を通過した小学生182名、中学生94名が筆答に臨みました。



■結果と表彰式 11月1日(土)

総合教育センターで行われた表彰式では、受賞者一人一人に賞状が手渡された後、記念撮影をしました。



受賞者一覧(特別賞・金賞)

	小学校名	氏名	中学校名	氏名
特別賞	市長賞	中野木 坪井 公佑	海神	坂口 慶多
	議長賞	峰台 小倉 彩花	海神	朽方 康裕
	教育長賞	宮本 宮下 愛来	八木が谷	藤田 将大
金賞	習志野台第二	内川 仁	七林	北村 龍太

■ファイナルチャレンジ 8月23日(土)

ファイナルチャレンジには小学生30名、中学生28名が筆答と発表審査に臨みました。発表審査の様子は、モニター室の画面に映し出され、発表を終えた児童生徒は、その様子を視聴しました。



タイトルカット 石村 育子(坪井中学校教諭)

わが校の給食自慢レシピ 葛飾中学校編

「ホンビノス貝のチャウダー」

※各学校の食材の産地は毎日ホームページで公表しています。



作り方

- 鍋に水と香味野菜を入れて煮込み、スープ(ブイヨン)を作っておく。
- フライパンにバターを溶かし小麦粉を加え、小麦粉がどろどろからパサパサの状態になった後、再びどろどろになるまで弱火でじっくり炒める。牛乳を少しずつ入れ馴染ませていき、最後に塩を加えてホワイトソースを作る。
- ホンビノス貝は適当な大きさに切り、酒を振り、から炒りして取り出しておく。
- 鍋に油を熱し、ベーコンを炒める。
- 玉ネギを加えて塩を少々振り、透き通るまで炒める。
- ニンジン・ジャガ芋・マッシュルームの順に加えてよく炒める。
- Aのスープを入れてひと煮立ちしたらアクを取り、塩・こしょうを加える。
- Bのホワイトソースを入れ、焦げないように注意しながら弱火で煮込む。
- 味をととのえ、プロックローと生クリームを入れて仕上げる。

材料(4人分)

ホンビノス貝(むき身)・・・150g	ベーコン(せん切り)・・・1枚	プロックロー(←口大に切りゆでる)・・・1/4個	香味野菜(玉ネギ・ニンジン・セロリなど)・・・少々
酒・・・大さじ1	玉ネギ(1cm角切り)・・・中1個		B: バター・・・30g
油・・・大さじ1/2	ニンジン(1cm角切り)・・・小1本		小麦粉・・・30g
生クリーム・・・大さじ1	ジャガ芋(1cm角切り)・・・中1個	A: 水・・・300cc	牛乳・・・300cc
こしょう・・・少々	マッシュルーム(スライス)・・・4個	コンソメ・・・1個	塩・・・少々
塩・・・小さじ1/2強		ローリエ・・・1枚	

ホンビノス貝は三番瀬で多く水揚げされている、船橋市の代表的な水産物のひとつです。見た目はハマグリに似ていますが、ハマグリより大きく左右非対称な点がホンビノス貝の特徴です。本場アメリカのクラムチャウダーで使われている二枚貝です。また、船橋市ではカレーやシチュー、チャウダーなどで使う際は、バターと小麦粉から手作りをしています。じっくり煮込むことも大切にし、時間をかけて丁寧に仕上げられています。船橋の地場産物と、手作りのこだわりが組み合わさった自慢の一品です。
学校栄養職員 福留夕佳

学校給食

●船橋市学校給食調理の安全性

- ①納品が可能な食品は、添加物のないものを使います。
- ②国産品を優先して使います。
- ③船橋産の旬の食材は、優先して使います。
- ④遺伝子組み換え食品は、可能な限り使用しないように努めます。
- ⑤食品は、学校の調理室で加熱又は消毒したものを提供します。
- ⑥加熱処理や最終調理後は、素手で食品に触れないようにします。

●地産地消の取組

船橋市で生産された旬の農産物を学校給食に供給し、地域や地場産物への理解を深め、児童生徒、保護者等への食育を推進しています。

月	船橋産食材の1年	月	船橋産食材の1年
4月	キャベツ	10月	かぶ
5月	小松菜① 5月27日小松菜の日	11月	だいこん
6月	ペーターキャロット(にんじん)	12月	ブロッコリー
7月	枝豆	1月	小松菜②
8月	夏休み	2月	ほうれん草
9月	梨	3月	根深ねぎ

学校給食展

船橋市では、毎年船橋市学校給食会と船橋市教育委員会主催で「学校給食展」を開催しています。学校給食展を通して食育の意義や役割について認識を深め、学校、家庭、地域との連携のもとで「食に関する指導」の充実を図るよう努めています。

●平成25年度の様子



●平成26年度の開催予定

テーマ 「広げよう！船橋の給食」～食を知ろう！つくろう！楽しもう！～

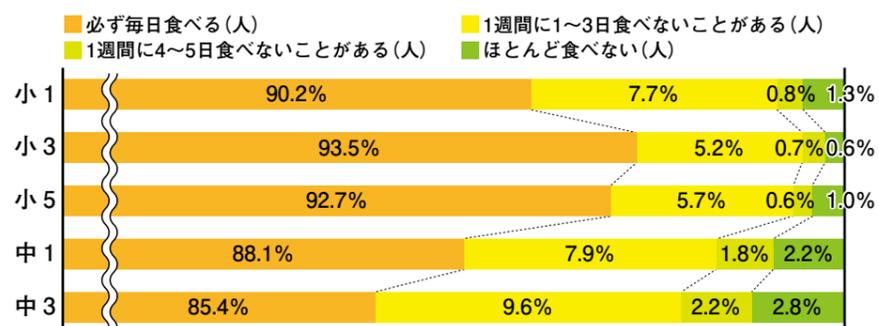
- 日 時 平成27年1月23日(金)
- 会 場 船橋市民文化ホール
- 内 容 (午前) 講演会 南和歌山医療センター小児科医 星野恭子氏
「生活リズムと心身の健康」
(午後) 小中学校の給食の様子を紹介
食育ボランティアの活動発表、実践発表
(終日) ロビー展示・サンプル献立展示

船橋の食育

船橋市では、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、積極的に食育に取り組んでいます。

学校においては、栄養教諭・栄養職員を中心として食に関する指導の充実に取り組み、また、学校における食育の生きた教材となる学校給食の充実を図るため、より一層の地場産物の活用や米飯給食の充実を推進しています。

船橋市小中学生朝食欠食状況



小学校3年生をピークに「必ず毎日食べる」割合は減少傾向が見られます。
(船橋市教育委員会調べ 平成25年4月~10月現在)

栄養教諭・栄養職員研修会

●夏季調理講習会

例年、船橋市教育委員会と船橋市学校栄養士会共催で夏季調理講習会を行っています。

今年度は7月23日、24日に「太巻き祭り寿司」「フルーツ白玉(牛乳を使った料理)」「即席すまし汁」の調理実習を行いました。



●「食に関する指導」の授業研修会

市内の栄養教諭・栄養職員は、小学校3ブロック、中学校2ブロックに分かれて、保健体育や家庭科等の食に関する指導の授業を参観し、自校の食育の推進に役立てています。



●食物アレルギー研修会

8月22日に食物アレルギーへの適切な対応を可能にするための研修会を開催しました。この研修会には、栄養教諭・栄養職員の他、学校の管理職や養護教諭も参加し、アレルギー対応への理解を深めました。



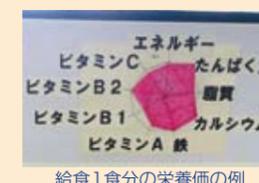
食に関する指導

●食育に関する主な教科

教科	学年	題材名	単元名	内容
家庭科	小学6年	工夫しよう 楽しい食事	バランスのよい献立を考えよう	1食分の献立を考える
家庭科	中学2年又は3年	食生活と自立	食事の計画	1日分の献立を考える
保健体育	中学3年	健康な生活と病気の予防	食生活と健康 生活習慣病の予防	年齢・運動量に応じた食生活について考える バランスのよい食事の必要性を考える

●食育の授業

二宮中学校では、「自己の栄養管理能力の育成」を重点目標として掲げ、食に関する全体計画を立てて食育に取り組んでいます。



中学3年生を対象とした保健体育の授業は、教科担任と栄養教諭によるティーム・ティーチングで実施しています。食に関する学習ノート「いいきちばっ子」中学生版を活用することで、生徒が食生活の大切さに気付き、積極的に活動をすることができるようになっています。学習を通して、自己の食生活を振り返り、自己の栄養管理能力を高めることで、生涯を通して健康に生活していくことができるようになることを期待しています。

栄養教諭 小澤 正樹

親子キッチンセミナー

金杉台小学校では、「全校児童が朝ご飯をしっかりと食べて登校する」ことを目指し、千葉県学校給食会「家庭・地域と連携した食育推進事業」の取組に参加し、親子キッチンセミナーを開催しました。



9月6日に開催されたセミナーには、親子20組合計49名が参加し、野菜中心のメニュー6品を調理して試食会を行いました。

豚ひき肉とニンジンのまぜご飯レシピ

- 【材料】6人分
米…………… 3合
豚ひき肉…………… 180g
しょうが(みじん切り)… 1かけら
ニンジン(みじん切り)… 小1本
白ゴマ…………… 大さじ3
サラダ油…………… 少々
- 【調味料】
しょうゆ…………… 大さじ3
砂糖…………… 大さじ3
酒…………… 大さじ1と1/2

メニュー
豚ひき肉とニンジンのまぜご飯
切り干し大根の焼きそば風
簡単! チョレギサラダ
ホンビノス貝とトマトの旨みスープ
ごぼうベーコンの巣ごもり卵
クレームダンジュ風デザート



【作り方】

- 1 米3合を炊飯器で炊く。
- 2 フライパンを熱しサラダ油少々でひき肉を炒め、しょうが・ニンジンも順に炒める。
- 3 調味料を入れて水分を飛ばしながら炒め、水分がなくなったら白ゴマを加え、炊いたご飯に混ぜる。

いろいろな品種のなす



野菜を紹介する野菜ソムリエの南谷志保先生と秋田たか先生