

学校のトイレ改修工事が進んでいます

現在、老朽化した学校のトイレ環境を改善するために、順次改修工事を行っています。2021（令和3）年度末までに、船橋市立小中学校のトイレ改修工事を完了させる予定です。

トイレ改修では、和便器を洋便器に変え、トイレブースも改修しています。床はドライ化され、照明はLEDへ転換し、センサーでつくようになりました。改修前よりもトイレはとても明るく使いやすくなりました。

〈改修前〉



【床・タイル】

〈改修後〉



【床・ドライ】



【便器・和式】



【便器・洋式】

（芝山中学校 令和3年1月改修終了）

令和2年度 文部科学大臣優秀教職員表彰受賞者 （令和3年1月12日）

全国の国公立学校の教職員組織で、学校教育における教育実践等に顕著な成果を上げた者として、文部科学大臣優秀教職員表彰を受賞された方を紹介します。今年度船橋市からは1名が受賞されました。

薬圃台南小学校教諭 小野澤 美行（社会科教育の推進）



わが校の給食自慢レシピ 芝山中学校編 『いわしのメンチカツ風』



材 料（4個分）

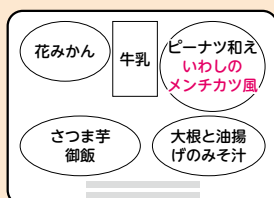
玉ねぎ（みじん切り）……100g（1/2個）
人参（みじん切り）……40g（1/5本）
サラダ油……4g（小さじ1）
いわしすり身……100g
豚ひき肉……100g
A 赤みそ……12g（小さじ2）
牛乳……15g（大さじ1）
生パン粉……8g（大さじ2）
小麦粉……20g（大さじ2強）
卵……50g（1個）
パン粉……40g（カップ1）
揚げ油……適量
中濃ソース……適量

作り方

① 玉ねぎ、人参はサラダ油で炒めて冷ましておく。
② ①とAをよく練り、混ぜ合わせる。
③ ②を4等分にし、小判型に丸め形を整える。
④ ③に小麦粉→卵→パン粉の順に衣をつけて、油で揚げる。
⑤ 出来上がりに中濃ソースをかける。

レシピ紹介

千葉県で採れた食べ物を、千葉県内のみんなで消費して食べようと、「千産千消デー」を設定するなどの取り組みをしています。千葉県産のいわしをすり身にし、みそや牛乳を入れて魚の臭みを取り、豚肉と合わせたメンチカツは、魚の苦手な生徒でも美味しく食べることができます。いわしには、骨や歯の素となるカルシウムとそのカルシウムの吸収を助けるビタミンDの両方が含まれ、成長期にかかせない栄養素がたくさん入っています。



栄養士 住岡洋美

教育情報誌

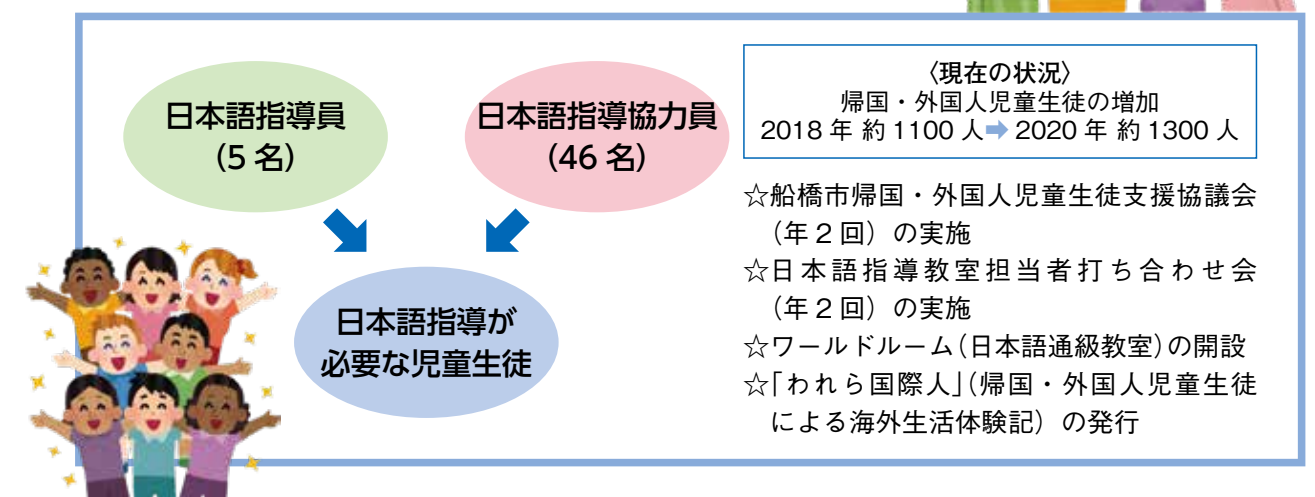
まなびの風

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



帰国・外国人児童生徒への支援

〈帰国・外国人児童生徒等に対する
きめ細やかな支援事業実施体制〉



日本語指導員・ 日本語協力員の派遣

帰国・外国人児童生徒の就学に伴い、日本語指導を必要とする児童生徒について、教育委員会に雇用している日本語指導員や、船橋市国際交流協会所属の日本語指導協力員を該当校へ派遣して、日本語指導を行っています。



【日本語指導の様子】
（七林小学校）

翻訳機の導入

日本語を十分に理解できない児童生徒に、学校や家庭での学習やコミュニケーション等で活用できるように、翻訳機を貸与しています。言葉の壁を越えて、担任の先生や友達と進んで対話し、安心して学ぶことができる環境を整えています。



【翻訳機を活用した話し合いの様子】
（若松中学校）

ワールドルームの開設

平成19年度から高根台中学校にワールドルーム（日本語通級教室）を設置し、水曜日に小学生が、金曜日に中学生が日本語指導を受けています。また、節分や七夕等の日本の文化に慣れ親しむ時間も作っています。今年度は、感染症予防のためオンラインで授業を行っています。



【オンライン授業の様子】
（高根台中学校）

船橋市の学校給食



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・学校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。

学 校 給 食

●船橋市学校給食調理の安全性

- ①業務用としての納品が可能な食品は、添加物のないものを使います。
- ②国産の商品が入荷可能なものは、国産品を優先して使います。
- ③船橋産の旬の食材を優先して使います。
- 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て提供します。
※パン・牛乳・ジャム・果物の缶詰・一部の調味料はそのまま出すこともありますが、ハム類は必ず加熱処理をします。
- 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。

●感染症予防策を講じた給食の提供

今年度、小学校では、短時間で配膳が完了できる献立とし、中学校では、ランチルームではなく教室で食事をしやすいように給食をパックに詰めて提供しています。



全国に誇る、全校自校調理式給食

船橋市では市内全校に1名ずつ配置された栄養教諭や学校栄養職員が、年中行事や学校行事に合わせて学校独自の献立を毎月作っています。また、市内全校で完全給食(主食・副食・牛乳)を自校調理方式で実施しており、児童生徒に創意工夫された給食が提供されています。



【市内小学校の給食室の一日の様子】

こだわりの給食



●「素材から手作り」

給食では、だしはもちろんのこと、カレーのルウや、デザートゼリーなども、素材から丁寧に手作りをしています。



学校給食展

例年、船橋市学校給食会・教育委員会主催、学校栄養士会協力のもと「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。令和2年度は、市役所とイオンモール船橋、保健所でパネル展を行い、来場者に「船橋市の学校給食レシピ集」を配布しました。



【学校給食の様子を知らせるパネル展の様子 (市役所ロビー)】

食に関する学校の取組 船橋市立金杉小学校

日々の給食の献立は、教科等や食に関する指導の教材となるよう配慮して作成しています。例えば、本校では5年生の「総合的な学習の時間」で、米について学習しています。授業では、実際に納品して下さっている業者の方にも関わっていただきました。いつも給食で提供している「ふさこがね」という品種と、13年の開発の後、今年度デビューした「粒すけ」という新品種の食べ比べを行いました。子供たちは、その感想を「味わいカード」に記入しました。「粒すけの方は粒が大きく香りが強かったが、どちらも美味しかった。」「機会があったら、粒すけをまた食べたい。」という感想が書かれていました。「千産千消」の食材を通して、学びをより深めました。 栄養教諭 上野 理絵



【米についての授業の様子】



【食べ比べ後の「味わいカード」の記入の様子】