

「教育の町」づくり推進事業

『家庭学習の手引き』をお届けしました

昨年度より、町学力向上推進委員会で検討してきた『家庭学習の手引き』が完成しました。

これは、お母さん方から寄せられた「どういふうに家庭で学習したらよいかわからない」「どのように勉強したらよいかわからない」などという声をうけて、学校側としてその学年で付けてほしい学習方法を示したものです。小学校1年生から6年生の小学校版と中学校版とあわせて一冊としました。各ご家庭では義務教育の間にこういうことを中心として勉強するのだという理解を親子で深めてほしいと思います。

今年度より取り組んでいる「教育の町」づくり事業の大きな柱でもありますので、確かな学力を身につけるために大いに活用されることを期待します。

〈本文より一部抜粋〉

「家での生活習慣は学習の成果と大きな関係があります。睡眠を十分にとったり、朝食をしっかりと摂取するなど、規則正しい生活も非常に重要です。」

英語教育教職員研修会を開催しました

「教育の町」づくり事業の一環として、本年度から1年生～4年生は年間17時間程度。5、6年生は年間35時間（週1回）の英語教育を実施しています。

教育委員会では5月7日（月）コミュニティ・プラザにおいて、町内の小中学校教職員向けに英語教育の研修会を開催しました。先生方は新たに取り入れた「レシピ方式」の授業をNLT（外国語を母国語とする外国人講師）のアレックス先生や講師のみなさんと実際の授業形式で体験しました。

「レシピ方式」は、英語の授業をコース料理にたとえて考えられているプログラムです。1時間の授業の中に数多くの学習活動を組み合わせ、短時間にテンポよくスピーディに授業を進めます。ネイティブの発音にたっぷりと触れるよう、原則として授業のすべてを英語で行います。

（参考）PLS英語教育研究所「英語授業のレシピ」



“無料塾”講師 応募状況

5月22日現在、12件のお問い合わせをいただき、9名の方からのお申込を頂いています。引き続き、ボランティアで学習指導をしていただける講師を募集しています。お気軽にお問い合わせください。

また、6月には生徒募集も始まります。今年度は中学3年生が対象となります。教科は国語・数学・英語の3教科です。夏休みの午前中、無料塾で学習をしてみませんか？生徒の皆さん、ぜひ参加してみてください。

問 富士見町教育委員会・総務学校教育係（担当：後藤） ☎62-9235

教育委員会だより

富士見町

第78号

平成24年6月1日発行
富士見町教育委員会編集
☎62-9235
kodomo@town.fujimi.lg.jp

定例教育委員会
6月13日（水）
午前9時30分より
役場2階
教育長応接室
傍聴歓迎！

子どもに関する
なんでも相談
月曜日～金曜日
午前8:30～午後5:15
☎62-9233
家庭・教育相談員
（鈴木）



（「子育てホットファミリー かるた」より）

学級生募集 平成24年度 乳幼児家庭教育学級

乳幼児(0歳～4歳)をお持ちの保護者の皆さんへ～大切なわが子のすこやかな成長を願って～

回	開催日	内 容	講 師(敬称略)
1	7月 4日(水)	開講式	事務局
		乳幼児期に大切なこと 子どもと遊べる折り紙	家庭・教育相談員 鈴木 清
2	7月18日(水)	こころの子育て	心理カウンセラー 小池 一彦
3	8月22日(水)	絵本 大好き!	中村 美恵子
4	9月 7日(金)	【公開講座】子どもの病気とケガの話	高原病院 医師 山本 めぐみ
5	9月26日(水)	ピラティス ～自分の体としっかり向き合って心地よくメンテナンスしましょう～	小林 あかね
6	10月10日(水)	子どもとの遊びとお母さんへ伝えたいこと	保育士 森山 悦子 保育士 三澤 忍
7	10月27日(土)	【公開講座】父親それは地球で一番大切な仕事～素敵なお父さんはナイスガイ～	NPO法人子育て応援団ぱれっと 代表 宮尾 秀子
8	11月 7日(水)	メッセージカードを作ろう!	家庭・教育相談員 鈴木 清

【開催時間】 午前10:00～11:30

【申 込 み】 ご希望の方は、6月20日(水)までにお申込みください。

定員20名になり次第締め切らせていただきます。

→ 子ども課 子ども支援係 ☎62-9237

※公開講座はどなたでも聴講できます。お気軽にご参加ください。



6月食育 月間特集

学校給食で郷土の食文化を子どもたちに!

富士見町の学校給食では、郷土の食文化を子どもたちに伝えようと、諏訪地域の特産物を使った料理や、昔から伝統的に食べられている郷土料理を学校給食に取り入れています。今年度より、5月から毎月第1月曜日を「郷土食の日」とし、町内の小中学校で共通の献立を実施する取り組みを始めました。郷土料理という見た目が地味で子どもたちが苦手なものも多いですが、先人の知恵であり、故郷の味として後世に伝えていきたい食文化です。ご家庭でもぜひ話題にしていいただければ幸いです。



【季節のおすすめ献立】 厚揚げとふきのそぼろ煮

☆当日の献立☆

- ・ご飯
- ・厚揚げとふきのそぼろ煮
- ・いかくんマリネ
- ・じゃがいものみそ汁
- ・牛乳

◆材料(4人分)

- 生姜 1かけ 鶏ひき肉 100g 人参 1/3本
- たけのこ水煮 60g 厚揚げ 1枚
- ふき 150g だし汁 200ml
- A { 酒 大さじ1強、うすくち醤油 大さじ1・1/2
- { 砂糖 大さじ2
- 片栗粉 小さじ2 油 小さじ1

◆作り方

- ①ふきはさっと茹でて、冷水にとり皮をひき、4センチの長さに切り、水に漬けておく。
- ②鍋に油を熱し、生姜みじん切りと鶏ひき肉、短冊に切った人参、たけのこを炒める。
- ③1センチ幅に切った厚揚げ、①のふき、だし汁、Aを加え中火～弱火で煮る
- ④片栗粉を倍量の水で溶いて入れ、とろみをつける。

☆当日の様子☆

富士見小学校の1年生のクラスにお邪魔して、ふきについて尋ねてみたら、「いもの茎」、「パセリ」など珍回答が。ふきとわかると、「食べたことある!」と、おいしくいただきました。

6月17日(第3日曜日)
は家庭の日

17日は「父の日」です。家族ひとりひとりが互いに「ありがとう」と感謝し、親子の理解を深めましょう。

編集後記

町の子どもや将来のため、無料塾にご理解いただきボランティア講師の登録をお願いします。(Y)

