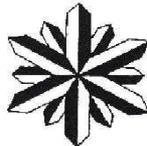


図南万里

と なん ばん り

教育目標 豊かな創造性を磨き 現在及び
将来をたくましく生き抜く生徒の育成



- 活力のある一中生
- 団結力のある一中生
- 優しく力強い一中生

第253回鳳雛講座！食事の楽しさ大切さ！

先週22日(水)、今年度最後となる10回目の鳳雛講座を行いました。講師は第一中学校職員の栄養教諭である嶋田みどり先生が務めました。給食を通して、食事を通して健康な児童生徒を育てたいという思いが伝わる内容で、参加した生徒たちは健康な生活を送る意識を高められた様子でした。

現場で働く職業人から貴重なお話を聞くことができる、他校にはない一中の鳳雛講座。来年度も引き続き開催していく予定ですので、一中生にはぜひ、積極的に参加することで将来における選択肢を広げてほしいと思います。

○講話の内容

・栄養教諭とは…

栄養士、または管理栄養士の免許を有しており、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ持つ職。栄養士、管理栄養士はどちらも栄養士法によって定められた国家資格。栄養士は主に健康な人を対象に、栄養指導を行う。一方管理栄養士は、病気の人、高齢の人、健康な人など幅広い人に栄養指導、食事指導を行う。栄養士の活動の場は、病院、学校、スポーツの現場、行政など様々で、乳幼児期から高齢期までの様々な人の健康を、食と栄養の面からサポートしている。

・栄養教諭の仕事

給食の献立作成、衛生管理、食物アレルギーの管理に加えて、各教科の先生と連携して、食に関する授業を行うこともある。大館市の小学校では、年に1回は食に関する授業を行っており、2年生では「やさいとなかよしになろう」、4年生では「新・減塩音頭を歌おう」、6年生では「健康的な生活リズムをつくるには」など学年に合わせた内容になっている。一中でも、1年生の家庭科で、「給食の献立を考えてみよう」という授業を行い、4月にはその内容を取り入れた献立が給食になっている。学校給食の献立作成では、栄養バランスと予算の兼ね合いを考えながら組み立てられている。また、必要なエネルギーが取れているか、食べやすい味付けや形状か、旬の食材の利用など様々なことが考慮されている。

○結びに

将来の目標を達成するためには、今やるべきことをコツコツとやる人になってほしい。社会に出ると様々な立場の人がおり、たくさんの人と上手に関わっていくためにも、相手の立場に立って考えることが大切。そして、感性を豊かにして、食を楽しみ大切にしてほしい。

○生徒の感想から

- ・給食の献立をつくるときに様々なことを考慮してつくっていることを知ることができた。
- ・栄養士の仕事は、関わる場・人に応じて考える献立の内容や、配慮することが変わってくるのが分かった。
- ・毎日何気なく食べている給食だが、その一つ一つにたくさんのことが考えられていると知ることができた。今後は、自分自身で食を選択する機会が増えるので、食の楽しさ・おいしさを大切にして、健康に生活できるように過ごしていきたい。



ふるさとキャリア教育作品コンクール伝達式!

このコンクールにおいて優秀賞を受賞した2年生菊池凛さん、優良賞を受賞した3年生丹代小鈴さん、1年生高柳洸希さんに市教育委員会より賞状と副賞(優秀賞に「はちくんのオリジナルクリアファイル」)が届き、23日(木)に武田校長から手渡されました。おめでとうございます!



一中生の活躍!

よみがんばり
ました



☆第4回ふるさとキャリア教育作品コンクール

- | | | | | |
|------|----|----|----|--------------------------|
| ○優秀賞 | 2年 | 菊池 | 凛 | 「わかりやすい授業を作る工夫とは?」 |
| ○優良賞 | 3年 | 丹代 | 小鈴 | 『田舎』と『都会』の違いを探る |
| | 1年 | 高柳 | 洸希 | 「働く人たちはどのように人の役に立っているのか」 |