

～ 特別支援教育に関する講演会を開催 ～

発達障害や特別支援教育についての理解を深めるため、7月19日(火)に明星大学教授 星山麻木先生をお招きし、講演会「みんなと違って大丈夫～虹色なこどもの発達を理解する～」を子ども育成課との共催で、開催しました。64人の方にご参加いただき、当日は、講師ご自身の経験談や、少数派の子どもたちの生の声をご紹介いただきました。また、虹色のタイプ別に、子どもの様々な発達の様子や支援の仕方について、分かりやすくご解説いただきました。



【今後の特別支援教育に関する講演会の予定】

- ◆日時・内容 10月29日(土) 午前10時～正午
「子どもを育む支援・働き掛け ～発達障害を中心に～」
- ◆講師 岩崎 智之 氏 (東京西法務少年支援センター長)
- ◆場所 市役所市民ホール
- ◆定員 80人(申込順)
- ◆保育 1歳以上の未就学児5人(申込順)
- ◆申込 10月3日より申込受付を開始しています。電話または市ホームページ内専用フォームでお申込みください(右記QRコード)
- ◆TEL 042-519-2290 (平日午前9時から午後5時)
特別支援教育係



Let's 食育クッキング教室を開催しました



8月4日(木)あいぽっく(保健福祉センター)において、「物語に登場するおやつを作ろう!」をテーマに、クッキング教室を開催しました。対面での調理教室開催は3年ぶりです。簡単な調理を通して作る楽しさを味わえるようにすること、物語に登場するおやつを通して読書への興味・関心を高めるきっかけとすることを目指して、感染症対策を徹底して実施しました。

子どもたちからは、「おうちでも作りたい」「また教室に

参加したい」と感想が寄せられました。本取組は、今後も継続してまいります。下のQRコードを読み込むと、「昭島市動画チャンネル」より今回実施したメニューのレシピ動画を閲覧いただけます。ぜひご覧ください。



←「ふわふわ
カステラ風
ケーキ」
レシピ動画



←「ロック
ケーキ」
レシピ動画



中学校給食の紹介

令和4年4月より、中学校給食が「親子調理方式」になりました。

調理室のある学校(親校)では、2校分の給食を調理し、食数が以前の2～3倍に増加することから、調理能力の優れている機器を導入しました。その1つの、スチームコンベクションオーブンは、蒸気をあてながら焼くため、ミートローフ・卵料理などがふっくらと美味しく短時間に仕上がります。



新しく導入されたスチームコンベクションオーブンは、短時間に美味しく料理が仕上がります!



調理室のない学校(子校)では、調理場方式の時と比べ配送時間が短縮されたことにより、給食時間に合わせた温かい給食の提供をしています。

また、地元の農家さんと連携し、毎日のように新鮮な地場野菜を給食に提供してもらうようになりました。

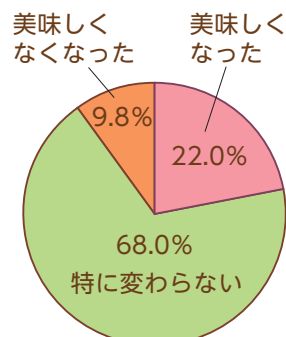
アンケート結果を踏まえ、献立や味付けの工夫に取組、生徒から喜ばれる給食の提供をしていきます。



食缶が入ったコンテナを配送車に載せて子校へ運びます。

全校中学2年生を対象にした給食アンケートより抜粋

Q. 味はいかがでしたか



<生徒よりコメント>

- ・いつも温かい給食を届けてくれてありがとうございます。
- ・すごくおいしいです!いつも作ってください、ありがとうございます。



☆詳しくは学校給食課(Tel 042-541-8041)へ