

学校給食課主催で食育イベントを開催しました

近年、私たち日本人の魚離れが問題視されています。実際に肉料理よりも、魚料理の日のほうが、給食の残菜も多く、魚を苦手とする傾向がみられました。そこで、今年度学校給食課では、伝統的な食文化としての和食の中でも「魚」に着目して、「特に和食献立における魚料理を好ましく感じる児童・生徒を増やす」ために、魚や水産業について興味・関心を高める食育を行っています。その取組の一環として、学校給食共同調理場のLet's食育研修室において、小学生を対象に夏休みを利用した2つの食育イベントを開催しました。

☆詳しくは、学校給食課へ

Let's食育クッキング教室

Let's食育クッキング教室では、自分で手開きをした「いわしのかば焼き」、だしで使った鯉節で作ったふりかけ入り「おにぎり」、型抜きをした野菜とみそ玉入りの「みそ汁」を作る調理実習を行いました。

最初は少し躊躇する参加者もいましたが、手開きをしていくうちに、自然と一生懸命取り組んでいました。

自分で手開きしたいわしの味は格別！いつもは魚料理を残してしまう人も美味しいと言って全部食べていました。

「楽しかった！」、「また手開きをしてみたい！」、「料理へのモチベーションがあがりました！」など楽しく参加された様子うかがえました。



～見て！触れて！味わって！～ 魚はかせによる楽しい魚教室

魚の生態や水産業への理解を深めることを目的として、一般社団法人 大日本水産会 魚食普及推進センターから講師をお招きして、体験型イベントを開催しました。

かつお、カレイを丸ごと1匹の状態から、給食調理員さんのプロの包丁さばきで、三枚おろしにする様子を間近で見たり、イカー杯を自分たちの手でさばいたりする体験をしました。参加した子ども達も興味深々で体験をし、積極的に魚に触れ合っていました。

「魚に触れられて楽しかった」、「家でもイカをさばいてみたい」と魚への興味がより高まった感想が寄せられました。



教育委員会の学校訪問

令和8年6月25日に、教育長と教育委員がつつじが丘小学校を訪問しました。

訪問では、授業の様子を視察し、授業改善の推進や特別支援教育の充実、教員の働き方改革の推進等の学校経営上の課題について、各校の校長・副校長との情報交換を行いました。今後も学校訪問を実施し、教育内容の充実に向けた支援を行います。

☆詳しくは、教育総務課へ



令和7年度昭島市教育委員会の事務事業に関する点検及び評価報告について

「地方教育行政の組織及び運営に関する法律」に基づき、令和7年度に教育委員会が行った事務事業について点検・評価を行い、報告書を作成しました。

市公式ホームページ市役所2階行政資料コーナー、市民図書館で閲覧できます。



☆詳しくは、教育総務課へ