

コラボ企画！

広報かいせい × 文命中学校 職場体験学習

企画政策課 ☎84-0312 教育総務課 ☎82-5221



川村彩未さん 柏木啓那さん

11月9日(水)、文命中学校2年生が、県内各所で職場体験学習をしました。コーヒーショップ、スーパーマーケット、開成幼稚園など、それぞれ興味のある仕事を選び、体験をとおして、「働く」ことを身近に感じました。

「開成弥一芋」の収穫



収穫する園児と吉総生 (川村さん撮影)

11月9日(水)、開成幼稚園で園児と県立吉田島総合高等学校農業クラブの皆さんが、「開成弥一芋」を収穫しました。園児と農業クラブの皆さんは、協力しながら、楽しく収穫していました。(川村彩未)

「ママ&パパ教室」



真剣に話を聞く妊婦さんたち (柏木さん撮影)

11月9日(水)、保健センターで、「ママ&パパ教室」がありました。これから出産する妊婦さんは、真剣に助産師の話聞いていました。今後の生活に役立つ話がたくさんありました。(柏木啓那)

今回、役場の仕事を体験したのは、川村彩未さんと柏木啓那さんのお二人。役場の仕事や職場で働く人に興味があり、選んだそうです。お二人は、町の広報業務体験として、この日あった町の取組みを取材してくれました。

取材後記



辞書を見ながら原稿を書く

最初は緊張していたけど、皆さんが優しく接してくれて緊張がほぐれました。取材などもして忙しいと思いました。(柏木さん)



カメラで一瞬を狙う

私は2つの取材をしました。最初は難しかったけど、どんどん慣れてきて、いい写真が撮れた感じがしました。(川村さん)

全国学力・学習状況調査の結果

問 教育総務課 ☎82-5221

平成28年4月に小学6年生と中学3年生を対象に実施した「全国学力・学習状況調査」の結果から、本町の小・中学生の学力や生活習慣などの状況をお知らせします。

全国学力・学習状況調査の結果から見てくるもの

教科に関する調査では、小・中学校ともおおむね全国平均正答率と同程度(±5%以内)の結果となりました。

学習意欲や生活習慣などの調査では、小学校では「先生はあなたの良いところを認めてくれますか」という問いに肯定的に答えた割合が全国に比べて高い結果でした。このことから、先生が児童一人ひとりにきめ細かく接し、授業をしていることがうかがえます。

中学校では「国語、数学の授業が好きである」と答えた生徒の割合が高く、「授業の内容がよくわかる」と答えた生徒の割合も高い結果でした。学校全体で学力向上への取組みを進めてきた成果と言えます。小・中学校を通して、家庭で計画を立てて学習することに課題が見られました。家庭との連携や課題の出し方に工夫が必要ということがわかりました。これからも、学校、家庭、地域が相互に連携し、子どもたちのより良い成長を支援していきます。

学力・学習状況調査の問題に挑戦！

問題① (小学校6年生 算数A)

バスに乗る人が、バス停に1列に並んで待っています。さゆりさんの前に10人、後ろに19人います。バス停に並んでいる人数は全部で何人ですか。求める式と答えを求めましょう。(全国正答率80%)



問題② (中学校3年生 国語A)

どれが最も適切かを選びなさい。弟子を手塩に(1まいて 2ひいて 3かけて 4にぎって)育てる。(全国正答率59%)

答えは今月号のどこかに！



一流シェフ!? 学校給食調理員さんのミニインタビュー!

問 企画政策課 ☎84-0312



「学校の給食調理員さんを主役にしたドラマが現在放送中です。学校給食調理員は、どんな方で、どんなお仕事をされているのか、ぜひ知りたい!」という町民の「調べて!」指令を受けて、さっそく調査してきました!

調理員のある一日

- 8:00 打ち合わせ 食材受取り・給食室消毒
8:40 食材の洗浄&調理器具・食器準備
9:00 調理開始 食材カット
11:00 調理仕上げ
11:25 給食を各教室へ運ぶ
11:45 片付け (園児の給食スタート)
12:00 昼休み・打合せ
13:00 食器や調理器具の洗浄
15:00 調理室掃除&エプロン等の洗濯
15:45 翌日の打ち合わせ
16:30 業務終了

分刻みのスケジュールの中で、約200人分の手作りの美味しい給食を、食中毒が起きないよう衛生面に細心の注意を払いながら、給食のスタート時間にきっちり間に合うように、素晴らしいチームワークでテキパキ作業を進める調理員さんたち。その姿はまさに「プロフェッショナル」。そのお仕事の詳細を知れば知るほど、「スゴイなあ」と、感動が深まります。

給食調理員の喜び&楽しみ 「一番の楽しみは、なんと!」 といっても「食材との対話」。同じ野菜でも、春には柔らかくても、夏には固くなってし



みんないただきます!

知れば知るほどスゴイお仕事! 今回、情報特派員が訪問したのは、開成幼稚園の給食室。そこでお仕事されている調理員の小野洋子さんにお話を聞きました。小野さんは、勤続23年の大ベテラン。給食室では、小野さんに加え、3人の調理員さんが働いています。

この日の献立にある「豆腐ナゲット」は、給食室で揚げながら、全て(約200個)に温度計を刺して、中心部が90度以上になっているかどうか測定する等、衛生管理を徹底しています!



今日の献立をわかりやすく紹介



大きな鍋でつくる

※給食室内の撮影は、調理後に行ったものです。

取材を終えて

子どもの頃、当たり前のように食べていた給食。しかし、その裏で、給食調理員さんたちのこんなにすごいお仕事があったとは、想像すらしていませんでした。特に、20年前にO-157の問題が起こって以来、衛生管理の面で、給食室の仕事はより大変さを増したことが、今回の取材でよくわかりました。そのような厳しい状況の中、プロとしての高い意識を持ち、仕事をする給食調理員さんたち。こうした方々の力によって、町の子どものための、豊かで安全な「食」が支えられているのですね。 まちづくり情報特派員 和田 智代

小野さんのようなステキな「プロフェッショナル」の力と思いに支えられて、町の幼稚園児さんたちが幸せそうに給食を食べる姿が、とても印象的でした。 これからもおいしい給食をよろしく願います!

このコーナーでは、町内の気になるあつ場所・あの人をまちづくり情報特派員が取材します。気になる情報をお寄せください!