

令和5年度第2回天童市総合教育会議

日 時 令和6年3月28日（木）
午後1時30分開会
場 所 市役所3階会議室

次 第

1 開 会

2 あいさつ

3 協議・調整事項

- (1) 教育大綱に基づく令和6年度の教育方針について
- (2) 教育委員会として今後重点的に講ずべき施策について
 - ・ 炊飯施設等を活かした今後の給食について

4 閉 会

令和6年度の教育方針

天童市教育委員会 教育長 相澤 一彦

1 基底とする基本的指針

ともに明日をひらく、まちづくりとしての教育

よりよい児童生徒を育てることは、同時によりよい市民を育てることにつながる。

児童生徒は、まず自分が大切にされることで、自己存在（有用）感を持ち、意欲的に学習や諸活動に取り組み、また周りや環境・郷土を大切にす。したがって、一人一人を大切にすること、そして、自ら課題を見つけ、思考し、表現する知性を、仲間や社会との対話を通して育てること、その際に情報を活用する力や心身の健康を保持して人間性の伸長に努めることにも意をくたくことを大切に教育の歩みを進めていく。これらの充実が市の発展の基盤となると考える。

2 一人ひとりを大切にす教育（「共生」）

（1）生徒理解、教育的ニーズに応じた教育の充実

特別支援教育の視点を核に、インクルーシブ教育を推進また各支援員の視点や活躍を月報で紹介

（2）たくましくかかわる力を教育活動全体を通して育て、いじめや不登校等の課題の解決を図る

S S W、S C、COCOLO支援員等連携した指導の一層の充実

（3）関わる力の見極めと効果的な支援の研究と実践

集団アセスメント（ハイパーQU）の実施と研修

学校生活の満足感や安心感を高め、一人一人のつまずきに対応する教育

3 深い学びにつながる知性を育む教育（「自立」）

（1）自立した学びを育み学力の向上を図る

指導主事の指導訪問を積極的に推進し、個別最適な学びと協働的な学びを一体的に充実させる

(2) 多様な情報を選択しながら学びに活用することで、言語能力、情報活用能力、課題解決能力の伸長を図る
ICT機器の積極的活用と一層の習熟によって情報活用能力の充実を図る

(3) これからの学力に必要な英語力の向上を推進する
実用英語検定の活用とパワーアップイングリッシュクラス

多様な情報を活用し、深く思考し、論理的に伝える学力の向上と、英語教育充実を通し開かれた視野を育てる教育

4 人づくりの土壌を整える施策を推進（「創造」）

(1) 地域の中で働くことを描く教育を推進する
地域活動補助事業、ひと・もの・こと活用事業及び商工会議所と連携したキャリア教育の推進

(2) 学校施設の長寿命化及び安全で快適な学習環境の整備を推進する
トイレ改修事業、照明設備LED化事業、熱中症予防対策事業等の推進

(3) 部活動の地域移行の推進を通し、課題（生徒にとって望ましいスポーツや芸術文化活動の推進、働き方改革の推進）の解決を図る
「検討委員会」を機能させ、組織的、計画的に地域移行を図る（地域移行コーディネーターを機能させ共に推進）

(4) 市立図書館、各小中学校図書の実充実と読書活動の推進
市立図書館リノベーション事業の確実な推進と図書配備の実充実

(5) 安全安心な学校給食の推進と施設設備の実充実
安全・安心な給食食材等の調達・管理と炊飯施設・アレルギー調理室整備を効果的に運用

地域、天童の学校としての充実等生涯にわたる教育の土壌を育てる施策を確実に推進する

炊飯施設等を活かした今後の給食について

1 整備内容

- (1) 工 事 名 天童市学校給食センター炊飯施設等整備工事
- (2) 増 築 施 設 炊飯施設、食物アレルギー対応給食調理室、洗浄室
- (3) 増築床面積 炊飯・アレルギー施設 (298.28 m²)、洗浄室増築 (46.96 m²)
- (4) 構 造 鉄骨造平屋建て
- (5) 総 工 事 費 356,675千円
- (6) 設 備 納米庫、連続炊飯機、金属探知機、アレルギー調理機器等

2 施設の特徴

(1) 炊飯施設

[主な特徴]

- ア 炊き立ての温かく美味しいご飯を、他の給食と一緒に配送（2時間喫食）
- イ 安全安心なご飯を提供（金属探知機の設置）
- ウ 豊富な献立が可能（炊き込みご飯や混ぜご飯など）
- エ 地産地消の推進（はえぬき、つや姫、雪若丸）
- オ 環境対策
 - ・ 配送の効率化により排出する二酸化炭素を削減
 - ・ 無洗米を使用し、水道使用量を削減し、下水道への負担を軽減
- カ 災害対策機能
 - ・ 炊き出し（備蓄食料を活用）

(2) アレルギー調理室

[主な特徴]

- ア アレルギー対応調理能力の強化
 - ・ 1日30食から50食へ調理能力向上
- イ 安全性の強化
 - ・ 専用下処理室を備えたアレルギー専用調理室（県内初）
 - ・ 食材の下処理から配食まで、専門のアレルギー調理員を配置
 - ・ 対象アレルギー品目ごとに個別の電磁調理器具を使用

3 献立の充実について

子供たちが喜んで食べる、多彩な献立を提供する。

(1) ご飯類の充実

ア 銘柄米の提供回数を増やす

つや姫：年1回→11回、雪若丸：年2回→8回

(農林課地産地消推進事業を活用)

イ 炊き込みご飯等の種類や回数を増やす

(これまでの五目ご飯や赤飯に加え、栗ご飯やチャーハン等の提供を検討)

ウ 胚芽米等の高栄養価ご飯の提供(検討中)

エ 西沼田遺跡公園の古代米、児童が栽培したお米の提供(検討中)

(2) パン類の充実(沼澤製パンと連携)

ア 米粉パンの提供

年2回→4回(農林課の地産地消推進事業を活用)

イ キャロットパン、バターパン、パンプキンパンなどの提供

ウ 山形県産の小麦を基本使用

(3) センター内での麺類調理(検討中)

ア 米飯食缶を利用した麺類の提供

鳥中華、カレーうどん、焼きそば、冷やし中華等

なお、やまがた紅王の学校給食への提供(農林課事業)や地元生産農家、プロスポーツ選手との交流給食のほか、様々な行事給食は今後も継続する。

4 安全・安心な給食の提供について

(1) 食材の見直しについて

福岡県の小1児童がうずらの卵を誤飲して死亡した事故を教訓に、以下の対策を講じる。

○うずらの卵の提供を取りやめ

○食材ごとに提供する大きさを調整

○小学校低学年へ別品の提供

○食べ方教室の開催

