

## 未来を拓く人づくり(小中一貫教育)プロジェクト

平成30年11月発行のNo. 7から5ヶ月間、毎月発行してきた「ゆずの里通信」も今号で一区切りとなります。今回はこれまでお知らせしてきた内容をまとめて、小中一貫教育を推進することや、コミュニティ・スクールを導入することで、今後学校や地域がどのようになっていくのかをお知らせします。

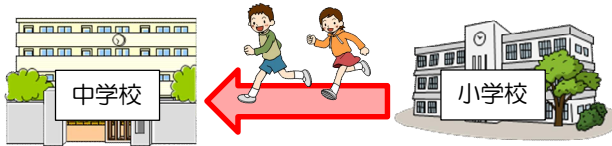
### 小中一貫教育の推進でこうなります！

- ①小・中学校の教員が児童生徒一人一人の個性に応じた支援が可能になる(学力の向上)



小学校で、より専門性を生かした中学校教員による授業の展開や、子ども達の様子をよく知る小学校教員が中学校でのチーム・ティーチング授業など、多様な学習形態が可能になります。

- ②小・中学校教員の連携で、より深い児童生徒理解に基づく指導が可能になる(中1ギャップの解消)



中学入学後に増加傾向にある不登校や問題行動の減少を期待することができます。

- ③小・中学校の教員が協働して、児童生徒の不安感を軽減する(9年間を見通した継続性のある指導)



中学校区の小・中学校で共通の目標(目指す児童生徒像)を設定し、指導内容及び指導方法等が義務教育9年間を貫いて設定されるため、児童生徒の不安感を軽減するとともに、家庭と連携した生徒指導上の諸問題への継続的な対応が可能となります。

### コミュニティ・スクールの導入でこうなります！

- ①児童生徒の地域貢献による地域の活性化が期待できます。



各地域で行われる防災訓練や清掃活動、お祭りなどに児童生徒が積極的に関わることにより、これまで以上に地域活動が活性化されることが期待されます。

- ②地域の人材を生かした教育活動の充実が図れます。



保護者や地域のみなさんが教育活動に「地域の先生」として参加することで、教育活動の充実が図れるとともに、地域のみなさんにとっても学校で経験を生かすことで生きがいや自己有用感をもてます。

急速な社会の変化、価値観の多様化、情報化、少子高齢化、核家族化等により、子供たちを取り巻く教育環境は大きく変化しています。また、家庭や地域社会の教育力の低下、体験の減少等の中、子供の自尊感情の乏しさ、基本的な生活習慣の未確立、規範意識の低下、人間関係を形成する力の低下などが指摘されています。学校現場では、いじめ・不登校等の問題行動の増加とともに、「小1プロブレム」「中1ギャップ」等の問題も生じています。

これらは、時代や社会の変化、子供の身体的成長の早熟化、心と身体の成長のアンバランスに起因するとともに、かねてから指摘されてきた小学校と中学校の指導の段差、小学校と中学校の教員が9年間を見通して児童生徒を育てるといった視点の欠如等、学校種間の連続・接続のあり方についても課題があると考えられます。

毛呂山町では、「元気のある学校づくり」として小中連携に取り組んできました。この事業では「小・中学校における互いの教育活動への理解促進と9年間を見通した連携」を目標に掲げ、小学校、中学校の教職員が連携を図ってまいりました。その結果、小学校から中学校へのスムーズな接続、学力・体力の向上に向けた研修会の定着など一定の成果を得ています。しかし、学力、特に主体的に学習に取り組む態度や思考力・判断力・表現力等が十分に身につけていないことなど、今後、学校・家庭・地域が連携して取り組むべき課題も残されています。

このような我が国及び毛呂山町の今日的な教育課題の解決に向け、本町教育委員会では、小中9年間という見直しをもって連続性のある教育課程を編成し、充実した教育活動を展開するために、町内全2中学校区で小中一貫教育を実施することといたしました。このことは、毛呂山町の特色を活かした新しい義務教育の姿を想像する取組みを推し進めていくことでもあります。

(「未来を拓く人づくり (小中一貫教育) プロジェクト基本方針」より抜粋)

## 学校給食センターからのお知らせ

毛呂山町学校給食センター調理・配送業務の民間委託の実施について

平成31年4月から、学校給食の調理・配送業務の民間委託を下記のとおり実施します。

民間委託導入後も、今までと変わらず、学校給食センターの管理・運営、給食献立の作成、給食の食材料の調達や検収、毎日の給食の調理実施方法の指示、食育指導・給食の検食といった食材の安全性や栄養面などに関することについては、町職員や栄養教諭を配置して、引き続き毛呂山町が実施し、安全・安心な学校給食の提供に努めていきます。

記

### 1. 委託事業所

株式会社東洋食品 東京都台東区東上野1-14-4

※国内・埼玉県内の自治体で数多くの調理業務を受託し、創業以来「食中毒」等、食品衛生法の規定に基づく営業停止処分を受けていません。

### 2. 委託する業務について

給食の調理、配送、回収、食器・食缶の洗浄消毒、厨房機器・厨房施設内の洗浄消毒等

### 3. 町が実施する業務について

学校給食センターの管理・運営、給食献立の作成、給食の食材料の調達や検収、毎日の給食の調理実施方法の指示、食育指導・給食の検食といった食材の安全性や栄養面などに関する事項等



問合せ先 毛呂山町学校給食センター  
所長 酒巻 義一  
TEL 049-294-2242