

まごころ通信

教育長コラム

『授業について思うこと』



4月の校長会と教育委員会との連絡調整会議の中で、私の授業に対する思いを語らせて頂きました。

教育委員会の基本方針として社会力の育成を掲げています。私が考える社会力とは、子ども達一人ひとりが、自分を輝かせて、充実した人生を送り、より良い地域社会を創る力です。端的に申せば、充実した人生と、より良い地域社会を創る力ということです。

この社会力を育むためには、様々な要素が必要となりますが、その中で最も必要なことは、子ども達が、人やもの、様々な出来事と関わることで、関わりを持つことで、関わりの中で自分を高める力、共に高め合う力、つまり、関わる力だと考えます。

特に人との関わりの中で、子ども達一人ひとりが、自己肯定感を持ち、互いに良さを認め合い、高め合う。そして、切磋琢磨しながら生きること。自分らしく輝いて生きることが、より良い世の中、地域・社会を創ることであり、歴史を創り、つなぐことだと思います。

社会力の育成、関わる力の育成を軸に教育活動を推進する上で最も大切な授業について、次のようにお願いいたします。

授業について3点ございます。1点目は、個(子ども達一人ひとり)と学習対象との関わりです。授業の中で教師が各教科、各単元、本時の学習の価値、目標をしっかりと把握し、子ども達一人ひとりがその価値を学び取る学習ができているか。学習の価値との対話ができている

るか。そういう関わりを育ててほしいということです。

2点目は、個と個、子ども達同士の関わり(学び合い)についてです。1点目で申し上げたような自分が学んだことと、友達が学んだことを比較検討し、学び合う中で、自分の考えをより確かなものに、より質の高いものにしていく。学び合いを通して互いに高め合っていく、そんな学習をしてほしいと思います。学び合うことは、他者と協働しより良い自分、より良い自分達を創ることであり、生き方を学ぶことです。集団で学ぶ意義は、ここにあると思います。

3点目は、子どもと教師の関わりです。教師が子ども達一人ひとりを共感的に理解し、点から線の指導と評価に努めてほしい(参照第23号)。学習の結果だけを評価するのではなく、結果にたどり着くまでの過程をしっかりと評価し、今までの指導を振り返り次の指導に役立てるように努めてほしいということです。

1…個(子ども)と学習対象との関わり、2…個と個(子ども同士)の関わり、3…教師と子どもとの関わりについてお話ししましたが、これらは、社会力の育成に極めて重要な要素であり、授業とは、生き方そのものを学ぶことであり、学校教育の基礎だと考えます。

また、これらの力を育むために ICT を道具として効果的に活用ください。

校長が授業を語ることで、職員の授業への意欲が高まります。子ども達の学びが豊かになります。

よろしくお願いいたします。

今後も学校現場と協働して、充実した授業づくりに取り組んでまいります。

小田原市教育委員会教育長

柳下正祐



学校給食における

倍增作戦!

市内産活用

POINT 1

目的

学校給食において小田原の地場産物の使用量を倍增させ、学校給食をととして、子どもたちが小田原の風土が育む地場産物を理解し、そのおいしさを味わうことができるようにするとともに、その利用拡大を目指していきます!

POINT 2 予定

実施日	使用予定食材
5月から9月上旬	下中たまねぎ
6月から7月	小田原産なす
7月	地魚のフィレ

※9月以降については広報等でお知らせいたします。

POINT 3

取組紹介

市内産のブランド野菜である 下中たまねぎは5月が旬です。これまでも下中たまねぎを給食で使用していましたが、市内産使用率の倍增を目指した取組として、5月に全ての市立小中学校で下中たまねぎを使用した学校給食を提供しました。



足柄小学校



大林 夢空 栄養士

下中地区は暖かく、栄養豊富な土で、甘くておいしい下中たまねぎができます。「甘くておいしかった!」「玉ねぎが好きになった!」という子供たちの声を農家さんに伝えてきました。レシピを参考にご自宅でも作ってみてください。

※1 給食の味付けです。調味料の量などはご家庭で調整してください。
※2 玉ねぎはしっかり時間をかけて炒めると、甘みが出ておいしいです。

オニオンスープ【4人分】材料・分量

- ・マーガリンもしくはバター 3g
- ・たまねぎ 約 200g (1個)
- ・ベーコン 60g (薄切りベーコン 3枚程度)
- ・にんじん 40g (1/3本)
- ・コンソメ 2g (小さじ 1/2)
- ・塩 2.4g (小さじ 1/2)
- ・こしょう 0.08g (少々)
- ・しょうゆ 2g (小さじ 1/3)
- ・水 800mL (4カップ)



下中たまねぎのオニオンスープ

- ① たまねぎは薄切り、ベーコンは短冊切り、にんじんはいちょう切りにする
- ② 鍋でマーガリンを熱し、たまねぎを透明になるまで炒める。※2
- ③ ベーコン、にんじんを加えて火が通るまで炒める。
- ④ 水を加えて煮込む。
- ⑤ コンソメ・塩・こしょう・しょうゆで味を調える。