

まごころ通信

教育長コラム

『小田原の教育をひらく』

～授業をひらく～

本市では、「社会力」を教育の柱に掲げています。

社会力（※まごころ通信 第15・18号参照）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。

「人・モノ・こと」と関わり、自分を高め共に高め合うことで育成されます。

本市の学校教育では、社会力を育むためには授業が基礎であると考えており、次の3要素を重要視しています。

- 1 個（子ども達一人ひとり）と学習対象との対話
- 2 個と個（子ども達同士の関わり）学び合い高め合う学習
- 3 子どもと教師の関わり

教師が子ども達一人ひとりを共感的に理解し、学習した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見取り評価し、今までの指導を振り返り次の指導に努める「点から線の指導と評価」です。教師が、自ら指導力を高め質の高い授業をするためには校内研究、とりわけ研究授業が必要となります。

私は、校長として勤めた2校で3年後に研究発表することを掲げ、早稲田大学的小林教授とともに全員研究授業、教師一人ひとりが研究の主体者として取り組む研究を進めてきました。具体的には、校内の教師全員が研究授業を行います。研究協議では、協議の視点を確認してからグループ（4～5人）に分かれ、自分

ならこの子にどのように支援指導したか見取ったことを付箋等にまとめ必ず発言します。司会者、記録者を輪番制とし記録者が発言内容を模造紙にまとめ、後半の全体会で発表します。その際に成果と課題を一言で表現します。司会記録は、年間を通して若手中心に行い、企画力・調整力・運営力・発言力などを養います。これを繰り返し1年間取り組むことで確実に力の向上が見られました。

本市では、各校で意欲的に校内研究に取り組んでいますが、前述のような実践が広がりを見せています。

また、これらの研究は校内だけにとどめず、市内全体に公開し、他校からの参加者を募っています。コロナ禍で一時停滞していましたが、徐々に復活してきました。教育委員会でも、公開研究を指導の重点として掲げ、今年度は小学校14校、中学校6校、幼稚園1園が公開しました。

今後も研究を広く公開し、市内誰でも参加できる体制づくりと教師の指導力の向上に努めていきます。



小田原市教育委員会教育長

柳下正祐



小学校の給食でサバフグのから揚げが登場！

近年、小田原の海では、シロサバフグの漁獲量が増えてきています。このシロサバフグは、魚の中でも特に筋肉質で、から揚げにするとプリっとした食感と癖のない味のため、子どもでも食べやすいのが特徴です。

そこで、自分が住んでいる地域で獲れる魚のおいしさを知ってもらうことを目的に、全小学校の学校給食で『サバフグのから揚げ』を提供します。

小田原の海の恵みに感謝して、どうぞ召し上がれ！
※今回の取組は、小田原市の「美食のまち小田原推進事業」の一環です。

35cm前後の大きさに成長するぶぐです。シロサバフグは無毒ですが、
ぶぐ包丁師の資格を持った職人が丁寧加工しています。



シロサバフグ



片浦小学校の様子



【献立】全学校同一メニュー
牛乳・ごはん・
サバフグのから揚げ・
豚汁・野菜炒め



・子どもたちから、「また食べたい。」という声が多くあがりました。サバフグは白身であっさりとしているので、片浦レモンや曾我の梅干しなどのたれとも合うと思います。これからも給食を通して、小田原でとれる魚のおいしさを伝えていきたいです。

・サバフグが小田原でとれるのを初めて知った！
・サバフグがとれる地元はさすがだと思う。
・また出たら食べたい。
・ふっくらしてジューシーだった。
・ご飯にあうと思った。
・サバフグの顔がかわいい♡



・やわらかくふわっとしていて、魚臭さもなく子どもたちにも良いと思います。
・人気メニューになるかもしれないと思いました。いつもより、ご飯もよく食べていました。



学校名	給食提供日
三の丸小学校	3月4日
新玉小学校	3月4日
足柄小学校	3月4日
芦子小学校	3月14日
大窪小学校	3月5日
早川小学校	3月5日
山王小学校	3月8日
久野小学校	3月6日
富水小学校	3月14日
町田小学校	3月8日
下府中小学校	3月8日
桜井小学校	3月11日
千代小学校	3月6日
下曾我小学校	3月12日
国府津小学校	3月12日
酒匂小学校	3月7日
片浦小学校	3月1日
曾我小学校	3月7日
東富水小学校	3月1日
前羽小学校	3月13日
下中小学校	3月13日
矢作小学校	3月11日
報徳小学校	3月11日
豊川小学校	3月12日
富士見小学校	3月13日

【美食のまち小田原推進事業とは】

小田原には、農産物や水産物などの豊かな食材、そして、生産者をはじめ、加工業者や飲食店など、食に関する多くの関係者が存在します。そのような食にまつわる多くの地域資源を最大限活用した取組を、市民や民間事業者等と一体となって展開し、「美食のまち」のイメージを市内外に定着させることで、地域経済の好循環の実現につなげるものです。

お問い合わせ先：小田原市観光課 TEL 33-1521



【公式アカウント】



ホームページ



Instagram

