

未来へのさらなる一歩が始まる



小・中学校では、子どもたちの健全な成長を支え、将来に向けて、勉強や運動に取り組める環境づくりに取り組んでいます。

英語教育

英語教育を充実させ、子どもたちの世界を広げる

- 市では、世界で活躍できる人材を育てることを目指して、英語教育の充実に力を入れています。
- 「英語教育パワーアッププロジェクト」として、小学校から中学校まで切れ目なく英語を学べる環境づくりに取り組むことで、外国の文化への関心を高め、英語を学ぶ意欲の向上につなげています。
- **ALTを増員**
ALT（外国語指導助手）とは、小・中学校で英語の授業をサポートする外国人の先生です。市では、東総地区の中で最も多い10人のALTを配置しています。
- **小学校での授業を充実**
ALTや英語教諭補助員も加わり、3～6年生で授業を行っているほか、1・2年生にも英語に慣れ親しむことを目的とした授業を行っています。
- **英検3級の取得を支援**
中学生の英検3級の取得率アップのため、市内中学校の生徒を対象として、英検3級の検定料を在学中に2回まで全額補助しています。

ALTにインタビュー

自信を持って、英語をたくさん使ってほしい

ケンダール先生：旭市は英語教育への意欲が高い先生が多く、ALTの考えや意見も良く聞いてくれます。子どもたちには、正しい英語を覚えるよりも、映画や音楽など自分が好きなことをきっかけにして、英語に興味を持ち、たくさん聞いたり、話したりしてほしいです。

オーブリー先生：子どもたちと話すときは、日本語の質問にも英語で答えたり、簡単な英語を使ったりして、話しやすい雰囲気づくりを心がけています。最初は「難しい」「恥ずかしい」と思うかもしれませんが、間違うことを恐れずに、英語を学び続けてほしいです。



ボズィック・ケンダール先生(左)と
クライン・オーブリー先生(右)
(ともにアメリカ出身)

生徒にインタビュー

将来は英語を使う仕事をしたい

ALTの先生の授業では、会話をしたり、ゲームをしたりするので楽しいです。英語で分からないことや、困ったことがあっても優しく助けてくれます。

英語や海外に興味があり、中学2年生のときには英検3級も取得しました。これからも勉強を続けて、将来は学んだ英語を生かせる仕事に就きたいです。



高橋真帆さん
(二中・3年)

学校給食

おいしく食べて、楽しく学ぶ 心身の成長を支える学校給食



学校給食は、子どもたちの心身の成長を支える大切な源であり、食育の生きた教材としての役割もあります。市では、全国有数の農産物の生産地である強みを生かし、地元の食材を多く使った、安全で栄養バランスの取れた給食を提供しています。

また、学校給食を通して、子どもたちが食の大切さや旭市の文化・歴史を知るきっかけになるよう、食育出前授業の実施や指導動画の作成を行っています。

旭市の給食はここがスゴイ

●地元の食材が盛りだくさん
コメや豚肉、野菜など、市内や県内で生産された新鮮な旬の食材を多く使っています。

子どもたちに旭の特産物を知ってもらい、生産する人たちなどにつながり、理解を深めてもらうことを目指しています。

●調理の工夫で手作りを実現
提供する時刻が決まっている学校給食は、調理時間などの制限があります。そこで、主菜のメニューを小学校と中学校で分けて、時間や器具を効率的に使い、ハンバーグ、シューマイ、カップケーキなど、調理に時間がかかるメニューも手作りしています。

栄養教諭にインタビュー

学校給食は「おいしい教科書」

必要なエネルギー量や栄養バランスに気を配りながら、どうすれば子どもたちにおいしく食べてもらえるかを常に考えています。旭市では、コメは100%、豚肉や野菜も地元産を多く使っており、豊富な食材を生かしたメニューを考えるのがとても楽しいです。また、食の大切さや生産者の思いを知ってもらうため、学校での食育指導も積極的に行っています。子どもたちにとって、給食が楽しく学べる時間となり、大人になっても旭市の給食を自慢してもらえたらうれしいです。



左から木本恵子さん、石井幸恵さん、井上直子さん、池田明日美さん

児童にインタビュー

大好きな給食、感謝の気持ちを忘れない

おいしくて、栄養満点な給食が大好きです。毎月あるイベント給食や、季節に合わせたメニューが出る日は、学校に行くのが楽しみです。

旭市産の農産物がたくさん使われていて、農業が盛んなまちだということも知りました。僕たちのために、おいしくて栄養のある食べ物を届けてくれる、給食センターや生産者の皆さんへの「ありがとう」の気持ちを忘れず、給食を残さずに、よく味わって食べたいです。



高橋篤人さん 向井大翔さん
(矢指小・6年) (矢指小・6年)

「全国学校給食甲子園」で優秀賞を受賞

献立のアイデアや栄養バランスの工夫を競う、「第19回全国学校給食甲子園」に出場。全国1,051件の応募の中から、ベスト12に選ばれ、決勝大会で優秀賞に輝きました。



- ① 千葉の恵の磯香あえ
- ② イナダの石まきトマトソース焼き
- ③ 鉄人そばろご飯
- ④ 旭ゆうがく汁



出場した栄養教諭の石井幸恵さん(左)と調理員の佐藤智子さん(右)