統合校「花島小学校」が開校しました！

令和５年４月に花見川第三小学校と花島小学校が統合し、新たに「花島小学校」が開校しました。市内12校目の統合小学校となります。

統合によって児童数が増えることで、子どもたちの交友関係が広がり、多様な考えに触れる機会が多くなります。授業や学校行事では、子どもたちがお互いに切磋琢磨しながら、活気溢れる学校生活を送れるよう、引き続き、学校と連携してまいります。

開校に向けて、これまで両校の児童が学校行事を通じて交流したほか、様々な準備が行われました。

開校に向けた準備の様子

全校遠足での交流

げんきキャンプでの交流

学習発表会のリハーサルを合同で実施

両校合同で実施した教職員の研修

地域の方と通学路の点検

問い合わせ　企画課　TEL 043-245-5911

高校生と教育委員との意見交換会を開催しました

市教育委員会では、教育に関する様々なテーマに沿って意見交換を行い、教育的ニーズを把握する機会の充実に努めています。令和４年度は、市立千葉高等学校と市立稲毛高等学校の生徒が教育委員と意見交換を行いました。

テーマ　将来につながる高等学校教育について

生徒一人ひとりが、学校の魅力や社会で活躍するために必要な能力等について自分の考えを述べました。将来を見据え、努力を重ねている生徒たちに教育委員は感心していました。教育委員から様々なアドバイスや励ましの言葉をいただき、生徒たちは将来の展望についてより自信をもって発言する様子が見られました。

高校生より

- 学校の魅力は総合的な探究の時間が充実していることである。
- グローバルな人材になるため、海外の慣習や文化を学び、多様な視点で物事を捉えられるようになりたい。
- 様々な価値観を持つ人と共通の目標を成し遂げるために、コミュニケーション能力が必要である。

問い合わせ　企画課　TEL 043-245-5908

アフタースクールを拡充します

アフタースクールは、原則として小学校の敷地内において、放課後児童クラブ及び放課後子ども教室を一体的に運営するものです。

保護者の就労状況等にかかわらず、希望するすべての児童に安心・安全な居場所を提供するとともに、「体験プログラム」による体験・活動の機会と、「継続プログラム」による継続的な学びの機会を提供しています。

アフタースクールでの過ごし方

昼間の部［授業終了後～17時］

授業終了後にアフタースクールに登所し、宿題や自主学習に取り組みます。

自由に遊んだり、プログラムに参加したりして過ごします。活動内容に応じて学校の様々な場所を使用します。

夜間の部［17時～19時］

専用の部屋で、保護者がお迎えにくるまでゆったりと過ごします。

お迎えに来た保護者と一緒に帰宅します。

これまで年間６校ずつ拡充し、放課後児童クラブ・放課後子ども教室からアフタースクールへの移行を進めてきました。令和５年３月に策定した千葉市放課後子どもプラン（第２期）に掲げる基本理念の早期実現に向けて、当面導入が困難な一部の学校を除く全校へのアフタースクールの導入を目指して、年間10校ずつ拡充を進めます。令和12年度までに98校に導入を完了することを想定しています。

放課後施策の基本理念

- 希望するすべての児童に安全･安心な放課後の居場所を提供します。
- 希望するすべての児童に放課後における多様な体験･活動の機会を提供します。
- 学校施設を有効かつ積極的に活用します。

早期実現に向けて…

アフタースクール導入済校

令和4年度 24校 → 令和5年度 34校 → 令和12年度 98校

問い合わせ　生涯学習振興課　TEL 043-245-5957

おいしい学校給食をご紹介！ Vol.19

千葉市で採れる「春夏にんじん」を使ったメニュー

にんじんタルタルソース

春夏ニンジンは、主に花見川区の武石町、幕張町、長作町で栽培されています。

「にんじんタルタルソース」は、色鮮やかなオレンジ色を活かしたソースです。卵を使わずに、にんじんをすりおろして作ります。魚のフライにかけたり、鶏肉のから揚げに添えたりして味わってください。

材　料（４人分）

- にんじん ……中１/４本（すりおろす）
- たまねぎ …… １/８個（みじん切り）
- オリーブ油 ……小さじ１
- 白ワイン ……小さじ１
- マヨネーズ ……大さじ２
- 酢 ……小さじ１
- 水 ……適宜

つくりかた

① フライパンを火にかけ、オリーブ油を熱し、すりおろしたにんじんとたまねぎのみじん切りを、白ワインを加えて弱火で炒める。
この時、焦げそうであれば、水を少量加える。

② マヨネーズを加え、火を止めて酢を加えてよく混ぜる。

POINT にんじんをすりおろす時、ゆでてからすりおろすと、なめらかなソースに仕上がります。

問い合わせ　保健体育課　TEL 043-245-5945　このほかのレシピは 千葉市給食献立紹介 検索