

2 質問紙調査

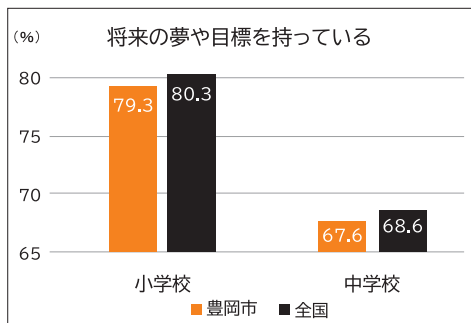
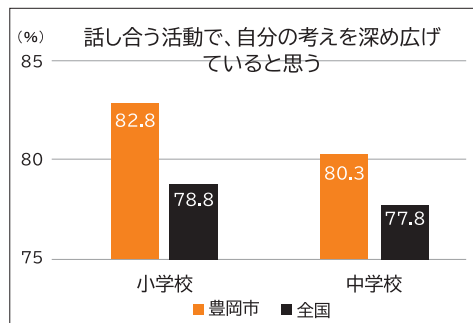
調査の内容

学習意欲、学習方法、学習環境、生活などに関する調査です。

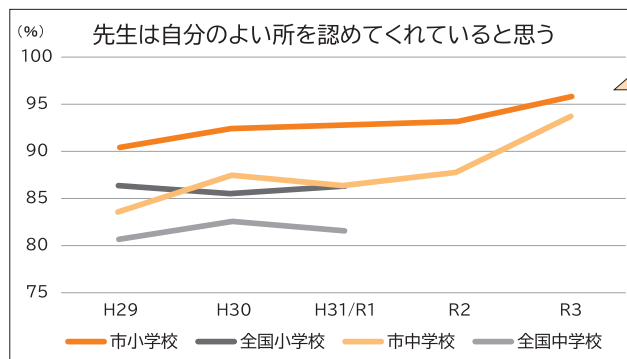
結果の概要

協働性は伸びています

新型コロナの影響が心配です



豊岡市の強み(経年比較)



「先生は自分のよい所を認めてくれていると思う」と肯定的に回答した児童・生徒は、全国平均を3ポイントから7ポイント上回っています。引き続き、**全ての教師が子どもの言動をよく見て、その価値や意味を、教師のプラスの言葉で伝えていきます。**

※令和2年度の全国学力学習状況調査は中止、令和3年度は質問紙の項目から外れたため、市独自調査結果のみです。

3 家庭と連携した取組

家庭での学習習慣、生活習慣の課題も見えてきました。

◆問い「昨春の臨時休校中、規則正しい生活ができたか」

◇回答「できた」「どちらかといえばできた」

市内小学生 69.0% (全国63.1%)

市内中学生 54.6% (全国48.4%)

約3割～5割の子どものが、臨時休校中の「規則正しい生活習慣」に課題があることが分かりました。

生活習慣、学習習慣も「非認知能力」の向上と連動して

育っていきます。「子どもとの対話を大切にする」「子ども

の努力の過程をほめる」「子どもに何でも挑戦させ何度でもやり直せる環境を創る」など、学校でも家庭でも子どもの声を聴いて、ほめたり、認めたり、一緒に喜んだり、プラスの関わりを大事にしていきましょう。

【問合せ 子ども教育課 Tel.22-1880】

「睡眠はとても大切」

睡眠時間のめやすは・・・

→低学年 10時間

→高学年 9時間

★寝る前のTV、ゲーム、スマホはやめる

★昼間、十分に運動しよう

(とよおか はばたきメッセージより)

こころとからだを育てる ～食に関する教育について～

学校給食センターでは、栄養教諭が学校を訪問し、学年に合わせて教科と関連した食に関する指導を行っています。各校では「自分で作るお弁当の日」が実施されており、子どもたちが栄養バランスや体に合った量のお弁当づくりができるよう事前指導も行っています。また、学校給食では地場産物を積極的に給食の食材に取り入れ、給食時間の放送でクイズを行ったり、学校の掲示板を活用しながら、豊岡市内産の食材や地産地消の良さを紹介しています。



☆給食の献立☆

コウノトリ米ごはん、アジの南蛮漬け、豊岡ピーマンのおかか和え、夏野菜の豚汁
ピーマンが苦手な子どもも食べられるように、細くカットしています。

☆使用した豊岡産の食材☆

コウノトリ米、アジ、ピーマン、キャベツ、なす、玉ねぎ、青ねぎ



～生徒が自分で作ったお弁当～



◀「お弁当の日」(港中学校)



栄養教諭の指導をうけて、「お弁当の日」に自分で栄養バランス、彩り、量考えたお弁当を作りました。



▲学校給食センター 栄養教諭による食育授業

～学校給食生産組合 若手生産者さんの声を紹介します～



小川 恭弘さん、菜美さん(出石)

栄養価の高い野菜の品種を、学校給食センターと相談して生産しています。野菜が苦手な子どもにもおいしさを届けたいです。



立脇 収平さん(出石)

化学肥料や農薬を使わない、有機農法で野菜を生産しています。地元産の食材を安心して食べてもらえたらうれしいです。

2022年4月から学校給食センターの調理等一部の業務は民間委託されますが、献立の作成や食に関する指導等は今後も市が行い、安心安全な学校給食の運営に取り組んでいきます。

【問合せ 学校給食センター Tel.23-0345】

【生産者に関する問合せ 農林水産課 Tel.23-1127】