

**対話と共創**



新たな年度を迎えました。3月の寒さからか、例年よりも桜の開花が遅れていましたが、校庭の桜は子どもたちの元気な姿を待っていたかのように、花がほころび始めました。

始業式に臨む子どもたちは、久しぶりの学校で少し緊張している様子でしたが、真剣な眼差しから新学年への意気込みを感じました。今年度は、新1年生 25 名を迎え、全校児童 170 名でのスタートとなりました。

さて、ようやく家庭や学校生活が少しずつコロナ以前の状態に戻ってきました。これまでのように我慢を強いられる状況にあっても、学校では工夫しながら教育活動を実施することができました。家庭・地域の皆様に感謝するとともに、より充実した教育活動を展開できるよう職員一同、チームとなって取り組んでいきます。

今年度は東京都教育委員会の人権尊重教育推進校としての取組を全都の学校に向けて発信します。本校の教育目標である「自他ともに認め合い、主体的に行動する人」を根幹に、他者との「対話」を通して新しい価値を「共創」していくことのできる子ども育成するよう次の3点を重点に指導していきます。

皆様のご理解・ご協力をこれからもよろしくお願いいたします。

**1 確かな学力の育成**

児童が、自分一人で思考する場面や、学習を振り返る場面を一単位時間中に設定することで、思考力の育成や自己の成長を実感させ、主体性を育みます。また、東京都教育委員会の教科担任制モデル校として、低学年での交換授業、中・高学年での教科担任制を推進し、子どもたちの学びを充実させていきます。

**2 人権尊重教育の推進**


東京都教育委員会の研究指定校として、子どもたち一人一人を大切に、自己肯定感や利他性を育む指導を行います。また、学校での居場所づくりや児童同士のきずなづくりを目指します。

**3 ICT 機器を活用した教育活動や情報発信の充実**

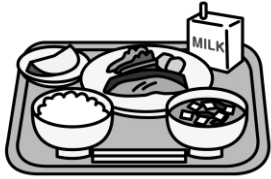
児童に貸与されているタブレットPCのアプリを活用しながら、一人一人の子どもたちにあった個別最適な学びの充実を図ります。また、自主学習の手引きを活用し、家庭学習を含めた主体的な学習態度の育成を目指します。また、学校からの情報発信も、電子媒体によるものに一本化するよう、移行していきます。

**開庁時間等のご案内**

**随時更新中！**

<p><b>開庁時間</b>                  月～金：8:00～17:00                  定時退勤日：8:00～16:30                  土曜授業：8:00～12:00</p>	<p><b>電話受付時間</b>                  月～金：8:00～17:00                  定時退勤日：8:00～16:30                  土曜授業：8:00～12:00</p>	<p><b>4月の定時退勤予定日</b>  <b>24日(水)</b>                  ※予定が変わる場合がありますので                  ホームページにてご確認ください。</p>	<p>左のQRコードをスマートフォンなどで読みとっていただきますと、江戸川小学校 HP 携帯サイトにアクセスできます。</p> 
---	---	---	---

# 学校給食について



## 学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。



## 学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より  
抜粋・要約

<p><b>1</b> 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p><b>2</b> 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p><b>3</b> 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p><b>4</b> 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p><b>5</b> 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p><b>6</b> 伝統的な食文化を理解する。</p>
		<p><b>7</b> 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

## 栄養管理と献立作成



「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。



## 衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p><b>調理員は健康</b></p> <p>チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p><b>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</b></p> <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p><b>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</b></p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p><b>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</b></p>
--	---	--	---