

小中一貫教育による 新たな学校づくり

本年4月から「ながふじ学府小中一体校」に子どもたちが通い始めました。新しい校舎には明るい笑顔が広がっています。

磐田市では、義務教育の9年間で、一貫したビジョンや目標に基づき、これからの子どもたちが生きていく時代に対応できる「たくましい磐田人」を育てるために、平成28年度から全ての学府で小中一貫教育に取り組み、磐田ならではの「新時代の新たな学校づくり」を推進しています。

これまでに比べて子どもを取り巻く状況は、子どもの発達、不登校、家庭の在り方、先生の働き方など、大きく変化しています。また、GIGAスクール構想の下、1人1台配布されたパソコン端末やプログラミング教育などによって、授業の様子は大きく変化

してきており、コロナ禍におけるオンラインの普及により、その流れは加速しています。日本の教育は、可能性の拡大や課題解決において、大きな分岐点にあるといえます。

私がこれまでに視察した小中一貫教育の先進事例では、小学校から中学校への進学時のギャップが小さくなることや、幅広い年齢が校舎内にいることにより、小1から中3までの縦のつながりが強くなり、中学生がさらに「たくましくなる」姿を垣間見ることができ、大変心強く期待が持てました。

今後は、向陽学府内において、学府一体校の設計、建設を進める予定です。地域の皆さんが子どもたちの未来に可能性を感じられる学校づくりができるように努めてまいります。

大クスの下から

市長
草地
博昭

イワタノゴハン IWATA NO GOHAN

磐田の食材が詰まった新レシピ！

ジュビロ飯^{めし}認定“カツ丼”

磐田の豊富な太陽の光と天竜川水系の美しい水で育ったパプリカときのこをたっぷり使った一品です。



材料（4人分）

豚ロース(厚切り).....	400g(4枚)
塩.....	小さじ1
こしょう.....	小さじ1
小麦粉.....	大さじ4
溶き卵.....	2個
パン粉.....	大さじ8
油.....	適量
白ネギ.....	100g
パプリカ(赤・黄).....	各1個
シメジ.....	80g
チンゲンサイ.....	80g
水.....	180cc
料理酒.....	大さじ4
みりん.....	大さじ4
しょうゆ.....	大さじ4
砂糖.....	大さじ4
和風だし.....	小さじ2
卵.....	6~7個
ご飯(磐田コシヒカリ).....	2合

「ジュビロ飯」については10ページをご覧ください。



1人分当たり【エネルギー884kcal】

たんぱく質41.3g 脂質31.0g カルシウム98mg 鉄3.6mg 食塩相当量4.8g

今月のシェフ...

磐田グランドホテル総料理長

やまざき ひろき
山崎 大樹さん



作り方

- ① 豚ロースの両面に塩、こしょうを振る。小麦粉、溶き卵、パン粉の順に付け、165℃の油で揚げる。
- ② 白ネギ、パプリカは5～6mmにスライスする。シメジは小分けにする。チンゲンサイは塩ゆでする。
- ③ 鍋にAを入れ、火にかける。白ネギ、パプリカ、シメジを入れ、硬くない程度に火を通す。
- ④ 切った①を入れ、煮汁が染みるくらい煮る。
- ⑤ 火を強め、煮立ったら卵を回し入れる。
- ⑥ ご飯を丼に入れ、⑤をかけ、チンゲンサイを添える。