

# 教育委員会だより

## レジェンドアスリート・寺内健さんの特別講演 南ひばりガ丘中学校

水泳飛び込み競技でオリンピックに6回出場し、世界選手権・日本選手権でも長年活躍された寺内健さんを招いて、全校生徒を対象とした講演会を実施しました。

寺内さんは「遠回りすることでしか見えないこともある」「諦めなければ次がある」「1日頑張っても、次の日サボると取り戻すのに何日もかかる」「ネガティブな自分を受け入れる」など、自身の経験をもとに生徒たちへ語りかけてくれました。講演の最後には「自分の経験を伝えることで、生徒たちの未来が今の自分より少しでも良くなってほしいと思う。43歳でのチャレンジより、10代でのチャレンジの方が可能性は無限に広がる」と力強いお言葉をいただきました。

今回の講演会は、生徒たちにとって「挑戦すること」の大切さを改めて実感する貴重な機会となりました。



## 教科書展示会

保護者や市民の皆さんに教科書への関心を持ってもらうため、令和6年度から小学校で使われている教科書と、令和7年度から中学校で使われる教科書を採択する際、検討の対象となる文部科学省検定済みの教科書を展示します。

日 ①6月14日(金)～29日(土)9時～17時(日曜休館)  
②6月15日(土)～30日(日)9時半～18時(水曜休館、金曜は19時まで)

場 ①教育総合センター②中央図書館(②は中学校用の展示のみ)

問 教育研究課(☎84・0946 FAX85・2281)



## 市立小・中学校の体育館に空調を整備します

夏場の児童・生徒の体調管理や熱中症対策、災害時の避難所施設としての環境改善のため、市立小・中学校の体育館などに空調設備を整備します。6月から事業者の公募を実施し、令和7(2025)年度末までに整備完了を予定しています。

問 施設課(☎77・2027 FAX71・1891)



宝塚市の

おいしい

## 学校給食レシピ



切り干し大根の炊き込みご飯

冬の日光と冷たい風によって甘みが増した切り干し大根を、成長期の子どもたちに大切なカルシウムを多く含む小魚のしらす干しと一緒に炊きこんだご飯です。

〈1人あたり〉エネルギー356kcal たんぱく質7.7g 脂質1.0g 塩分1.3g

### 材料(4人分)

米	2カップ
水	370ml
切り干し大根	5g
ショウガ	1片
しらす干し	25g
酒	少々
もち麦	50g
薄口しょうゆ	大さじ1
塩	少々
酒	小さじ1
本みりん	小さじ1
だし昆布	5cm角

### 作り方

- ①米をといで分量の水と一緒に炊飯器に入れ、30分ほど置く。
- ②切り干し大根はざっと洗って水で戻し、水気を切って短く切る。
- ③ショウガは千切りにし、しらす干しに酒をふっておく。
- ④①にもち麦・Aを入れて混ぜ合わせ、②③とだし昆布を乗せて炊く。
- ⑤炊きあがったらだし昆布を取り出し、具材とごはんを混ぜ合わせる。

問 学事課(☎77・2039 FAX71・1891)

## 食育劇団 からっぽ大作戦

給食調理員による  
レシピ動画や食育  
劇を公開中

過去のレシピ  
はこちら

