

教育委員会だより

11月1日～7日は文化財保護強調週間

素^す簫^{さう}鳴^{のう}神社の本殿と相^{あい}殿^{どの}2棟の修理が完了しました

素盞鳴神社(高司)は、川の氾濫から村人を守る社として17世紀初期に創建されたと考えられています。本殿と相殿2棟は江戸時代の優れた神社建築の技術を伝える建物として高く評価され、昭和54(1979)年に県の重要有形文化財に指定されました。貴重な文化財を継承するため、^{くらんど}蔵人村財産管理会が中心となり、令和4(2022)年から3年かけて改修工事を行いました。

特別公開

普段は非公開の3棟を特別に一般公開します。この機会にぜひ見学してみませんか。

11月30日(日)9時半～正午

場 高司2-14-6 ※車で来所不可。駐輪場あり

問 社会教育課(☎77・2029 FAX71・1891)



やすひこ 教育委員に川上泰彦さんが就任



就任あいさつ

普段は大学教員として、教員を目指す学生たちの学びや、現職の先生方の研修についてお手伝いをしています。これまでも教育環境審議会の委員として宝塚市の教育に接してきておりましたが、今後はさらに見聞を広げつつ、より魅力的で充実した教育の実現に向けて、ご生かした貢献ができればと考えております。

問 教育企画課(☎77・2025 FAX71・1891)

教職員の働き方改革を推進します

長時間勤務など負担が増す教職員の働き方を見直し、児童生徒により良い教育を行うことを目指し、市は学校・教職員の業務の適正化を図ります。詳しくは二次元コードから。



具体的な取り組み(抜粋)

- 外部の専門家の配置
スクールカウンセラーやスクールロイヤーなど専門知識を有する人材を適切に配置し、児童生徒が安心して学べる環境を整備します。
- ICTの積極的活用
児童生徒に1人1台のタブレット端末を配備するなど、ICTを積極的に活用し、業務効率化をより一層推進します。

問 職員課(☎77・2026 FAX71・1891)

宝塚市の

おいしい

学校給食レシピ

お腹の調子を整える食物繊維を多く含むひじきとゴボウを、ごまの香り豊かなサラダにしました。かみ応えがあるので、歯の健康にも役立ちますよ。

〈1人あたり〉エネルギー68kcal タンパク質4.1g 脂質1.9g 塩分0.9g

材料(4人分)

ゴボウ	小1本
ニンジン	40g
乾燥ひじき	大さじ1
鶏ささみ	1～2本
調理ワイン	小さじ1
砂糖	小さじ1
酢	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
ごま油	小さじ1
すりごま	大さじ1

作り方

- ①ゴボウはささがきに^{して}水にさらす。ニンジン^は千切り、ひじきは水で戻しておく。
- ②①を熱湯で茹で、ざるにと^{って}て冷ます。
- ③鶏ささみはワインで蒸し、中まで火が通ったら食べやすいようにほぐす。
- ④Aを合わせてドレッシングを作る。
- ⑤②の水気を絞り、③④とすりごまを合わせて仕上げる。

問 学事課(☎77・2039 FAX71・1891)



ひじきとゴボウの ごまサラダ



市公式
クックパッド



市内の小・中学校
で提供している給
食のレシピを公開
しています