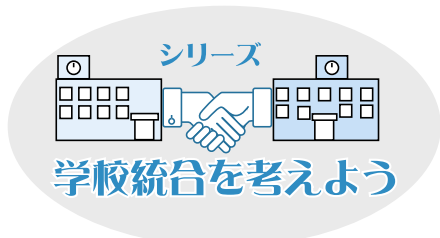


# 活力ある学校づくりをめざして 学校統合を進めます



町議会6月定例会において、平成21年4月に情島中学校を除く8中学校を、久賀中学校、大島中学校、東和中学校、安下庄中学校の4中学校に統合する条例案が可決されました。

教育委員会では、平成21年4月に向けた円滑な中学校統合を進めるため、自由校区の蒲野中学校区、沖浦中学校区の家房、出井地区および日良居中学校区の児童・生徒の保護者を対象に第一次学校選択希望調査を実施し、その結果を受けて表のように統合準備委員会を設置することとしました。

統合準備委員会は、統合する学校ごとに学校や保護者代表で組織し、統合後の教育内容や通学手段、制服・体操服等の持ち物、学校行事や部活動など統合に伴い発生する諸課題について具体的に協議していただくこととされています。

なお、自由校区の日良居中学校区から通学希望者が少なかった安下庄中学校については、統合準備委員会を設置しませんが、両校の円滑な就学準備に向けて努めてまいります。

また、東和中学校の校舎については、本年度、改築検討委員会の意見を反映させた基本設計を作成し、来年度中に実施設計を完了させ、平成21年度から2か年をかけ文部科学省の補助を得た改築事業に着手する予定です。

■周防大島町教育委員会  
☎ 78・2206

統合準備委員会名	構成する中学校区名
久賀中学校統合準備委員会	久賀中学校、日良居学校
大島中学校統合準備委員会	蒲野中学校、大島中学校、沖浦中学校
東和中学校統合準備委員会	油田中学校、東和中学校、日良居中学校

1人分の熱量

エネルギー	215kcal
たんぱく質	7.3g
脂質	10.5g
カルシウム	28mg
鉄分	1.1mg
ビタミンA	648 μg
ビタミンB1	0.15mg
ビタミンB2	0.17mg
ビタミンC	42mg
塩分	0.4g

## かぼちゃの カレーサンドフライ



材料 (4人分)	作り方
かぼちゃ 350g	1. たまねぎ・にんじん・ピーマンはみじん切りにする。
合びき肉 80g	
たまねぎ 80g	
にんじん 30g	
ピーマン 30g	2. ボウルに合びき肉・①の野菜・小麦粉・カレー粉・塩・こしょうをよく混ぜ合わせる。
小麦粉 大さじ1	
塩 大さじ1/4	3. かぼちゃを5ミリの厚さの大きめの一口大に切り、2切れ一組にして②をはさみ、小麦粉・溶き卵・パン粉の順に衣をつけて、170度くらいの中温で揚げる。
こしょう 少々	
カレー粉 小さじ1/2	4. 器に③を盛り付け、レタスを付け合せる。
卵 (小) 1個	
小麦粉・パン粉・揚げ油 適宜	
レタス 30g	

平成19年度は「野菜を食べて元気もりもり！」を活動キャッチフレーズに野菜を食べることの大切さについてお伝えしています。野菜が苦手な子どもさんは、好きな味つけや好きな食材と組み合わせたり、見た目をかわい型で抜いたり、切り方をひと工夫すると野菜をおいしく食べられるようになります。

今回紹介する献立はかぼちゃのカレーサンドフライです。かぼちゃは皮や皮に近い部分が栄養素が豊富で高エネルギーでカロテンを多く含みます。カロテンは油を使った調理で吸収率がよくなります。

周防大島町食生活改善推進協議会大島支部 中元みどり