

教育センター学びの丘 指導主事訪問

11月16日(水)に県教育センター学びの丘指導主事訪問が行われました。今年6月に、学習指導要領改訂について、「和歌山の授業づくり 基礎・基本3か条」に基づく授業づくりについて研修していただき、日々の授業づくりに生かしているところです。研修を基に指導略案の様式も新しくなりました。新様式で小学部3年生の「算数」、小学部低学年の「図工」、理療科2年生の「鍼実技」の授業の指導略案を作成し、参観や講評をしていただきました。協議会はKPT(ケプト)という方法を教えていただき、初めて取り組みました。本時の授業でうまくいった部分を強化しつつ、課題を解決するために次の授業で生かせる一手を参加者全員で考えることができました。今後の校内での協議会にも活用していきたいと思えます。



全体研修

「視覚に関わる基礎知識」

11月17日(木)に学校眼科医である吉村利規医師による全体研修が行われました。研修内容は「見るということ」「障害・疾病の理解」です。今回はグループウェアを活用し、職員は職員室と会議室に別かれ、自分のPC画面を見ながら研修に参加しました。小児眼科では、自覚的検査が難しいため、追視するか、屈折異常があるか等の他覚的検査から視機能を類推する必要があります。黒目の大きさや色、まぶたの大きさや視線等の問診も大切になってくるそうです。

障害・疾病の理解では、眼疾に多い緑内障や網膜症の画像を見ながら詳しく解説していただきました。



和歌山ふるさと誕生日!

給食もお祝メニュー

11月22日は「和歌山ふるさと誕生日」です。明治4年(1871年)11月22日、和歌山・田辺・新宮の紀州3県の統合により現在の和歌山県が誕生しました。ふるさと誕生日をお祝いするために、給食では和歌山県産の食材を使った献立が登場しました。献立は、「みかんどりのチキンカツ、すろっぽ、すまし汁、ごはん、牛乳」です。和歌山県産の食材は、みかんどり、大根、わかめ、米でした。

「すろっぽ」には大根が使われています。名前の由来は、大根の産地、和歌山市の毛見・布引地域で、たくさんとれる野菜を無駄なく食べる方法のひとつで千六本に突いた料理で、「せんろっぽん」がなまって「すろっぽ」になったそうです。

