

「百ます計算」でおなじみの

陰山英男

講演会



【演題】

「学力づくりの これまでとこれから」

5月28日(日) 14:00～
文化会館 (大ホール)

入場
無料

講師プロフィール

1980年岡山大学法学部卒業後、89年より兵庫県朝来町立山口小学校教諭として、着任直後より生活習慣の改善と「読み書き計算」の反復練習を2本の柱として学力向上に取り組む。2003年に広島県尾道市立土堂小学校の校長に公募で選ばれ、カリキュラム編成から学校づくりに取り組み、著しい成果をみせた。2005年から中央教育審議会義務教育特別部会委員。2006年4月から立命館大学教育開発支援センター教授（立命館小学校副校長を兼務）をつとめる。

■問い合わせ先 教育政策室 ☎ 82-1208

山陽小野田市では、「生活改善・学力向上プロジェクト」の取り組みが、本年度から市内全小学校で始まっています。

以前と比べ、今の子どもたちは勉強への意欲が低く、自信も持てず、将来への希望が見えてきません。また学力だけでなく、基礎体力の不足や様々な健康問題も指摘されています。



こうした子どもたちが抱える問題の多くが、社会の急激な変化（生活の夜型化や有害メディアの影響など）への対応の遅れによるものであり、こうした環境から子どもたちを守り、同時に脳機能を活性

化させることで、「学習に意欲と自信をもつ子」さらには本市が目標とする「自分の将来に明るい希望を持つ、元気な子どもを育てる」の実現を図ろうとするものです。

今回、「百ます計算」を用いた指導法で、児童・生徒の学力を引き上げ、有名となった陰山英男さんに、その指導法の考え方や学力の新ルール、また現在の状況を生み出した時代背景や学校・家庭・社会の問題など、様々な角度からお話ししていただきます。是非、ご聴講ください。



今月のおすすめ料理 【1人分栄養価】エネルギー 182kcal / たんぱく質 16.9g / 脂質 3.1g / 塩分 2.3g

「たけのこの鶏つくね」

～シャキシャキたけのこを薄味で～



■保健センター監修
■山陽小野田市食生活改善推進協議会
(有帆校区担当)

材料 (4人分)

グリーンピース	50g
茹でたけのこ	280g
鶏ひき肉	240g
にんじん	60g
しめじ	1/2袋
白ねぎ	1本
しょうが	20g
A みそ	25g
片栗粉	小さじ2
だし汁	カップ3
酒	大さじ3
B 薄口しょうゆ	大さじ1 1/2
みりん	大さじ3
塩	小さじ1/2
片栗粉	大さじ1
水	大さじ2

作り方

- ①グリーンピースは塩茹でする。たけのこは、穂先の6～7cmは八つ割りにし、残りは粗みじんに切る。
- ②白ねぎ、しょうがはみじん切りにする。
- ③ボウルに鶏ひき肉、粗みじんに切ったたけのこ、Aを入れてよく混ぜ合わせる。
- ④にんじんは3mm厚さの花形に切る。しめじは石づきを取る。
- ⑤鍋にBを入れて煮立て、2本のスプーンを使って③を大きめの団子状にすくい落とす。たけのこの穂先、にんじん、しめじを加えて蓋をし、弱火で15分煮る。
- ⑥⑤に①のグリーンピースを加えて一煮し、水溶性片栗粉を加えてトロミをつける。

ヤングテレホン
さんようおのだ

ひとりで悩まずに、気軽に相談してください (いじめ、不登校、友人関係、家族関係、性の悩み、異性問題、子育て等)
受付日時 毎週(月)～(金) 8:30～17:00 (土・日・祝日は留守番電話対応)

☎ 84-2000

✉ youngtel@city.sanyo-onoda.lg.jp