

(1) 薩崎市立薩崎小学校

ア 学校教育目標

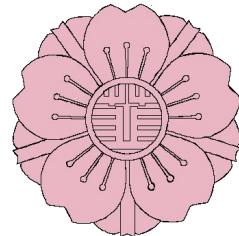
さくらとにおう よい子ども

よく学ぶ子ども

心かがやく子ども

正しく強い子ども

ふるさとを愛する子ども



校 章

児童数：247名

学級数：15学級

ことばと発達のサポートルーム（通級）

教職員数：35名

イ 学校教育における主な取組

「生きる力」を支える「確かな学力」「豊かな心」「健やかな体」の調和のとれた育成を重視する。

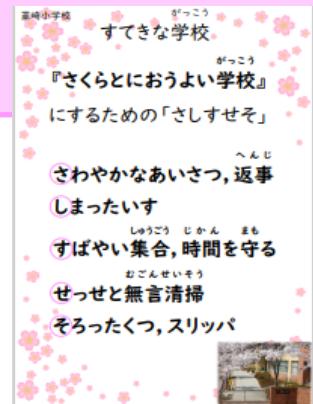
(ア) 確かな学力の育成

- ・多様な他者と協働したり、自ら自己調整したりして学習を進めていく「子供主体の授業」への転換
- ・1人1台端末を活用した、主体的・対話的で深い学びに向けた授業改善
- ・課題解決型の探求活動等の教科横断的な学びの充実
- ・家庭と連携し授業とつながる家庭学習の定着



(イ) 「道徳教育」と「生徒指導」の充実

- ・家庭と連携した規則正しい生活づくりと児童理解に基づく生徒指導の充実
- ・学級や異年齢によるよりよい人間関係づくりと、悩みやストレスへの対処法を身につけるための道徳教育の充実
- ・当たり前のことが当たり前にできる指導の徹底
- ・不登校児童など多様な児童への学びの保証



(ウ) 「健康・安全教育」「食育」の充実と 「体力」の向上

- ・歯科衛生士を招いての歯磨き指導
- ・学校園での作物作り
- ・サッカー教室による冬の体力づくり
- ・自らの命を守るための避難訓練や交通安全教室
- ・地域産業を生かした食教育



歯磨き指導



冬の体力づくり



避難訓練



横断指導



ぶどう狩り



サツマイモの収穫



トウモロコシの皮むき



豆腐づくり

【特色ある食育】

- ・1年生はブドウ狩り体験をします。
 - ・2年生は、トウモロコシの皮むき体験をし、トウモロコシが給食メニューの一品になります。
 - ・3年生は大豆について学びを深め、大豆料理等を経験します。
 - ・4年生は味噌づくりをします。この味噌は「さくらっ子味噌」と名付け、井筒屋さんの蔵で熟成させてもらいます。
 - ・5年生は「さくらっ子味噌」の味噌樽開きをし、家庭科の調理実習で味噌汁を作ります。また、バケツ稻作りも行います。
 - ・6年生は「さくらっ子味噌」で味をつけ、ほうとうづくりに挑戦します。
- 作物の収穫や調理体験をとおして、「食」に関する知識を増やし、その大切さを学んでいきます。



味噌づくり



味噌汁づくり



ほうとうづくり

【地域、家庭との連携】



若宮八幡宮の神楽



ボランティアによるおはなし会



学校保健委員会