



いざという時、あわてない！ 夏休み ジュニア防災士講座 開催！

9月1日は「防災の日」。災害が発生した際に、いかに迅速かつ円滑に避難ができるかどうかを確認する日です。みなさんの家庭や職場で“備え”はできているでしょうか。6月末には、山梨県東部・富士五湖を震源とする地震が発生し、本町では最大震度6弱を観測しました。外が暗い中、突然ガタガタと大きな揺れが起こり、驚いた方も多かったと思います。また、7月末には熊本県を震源とする最大震度7の地震が発生しました。被災地の甚大な被害を知り、心配や不安を感じている方も多いことでしょう。



講座の様子

災害はいつ、どこで起こるか分かりません。いざという時にあわてず、状況に応じて適切な判断をし、落ち着いて行動する必要があります。また、命をつなぐために、普段からしっかりと備えておくことが大切です。

町では、子どもたちが防災を学ぶ機会として、7月30日(木)にジュニア防災士講座を開きました。町内小学4年生～6年生37名が参加しました。今回の講座のテーマは、「巨大地震のメカニズムを学び、地震体験を通じて『いのち』を守るために“その瞬間どう動くのか？”を学んだり考えたりすること」でした。家族や地域の人たちと協力して行動できる力を身に付けることを目指し、体験を通じて防災の知識と知恵を学ぶことができました。



地震のメカニズムを学ぶ講座



地震体験(起震車)



消火訓練



液状化実験



備蓄食料体験



防災工作(ペットボトルランタン作り)



避難所 疑似体験



簡易救急法 体験



講座の終わりには、学んだこと、体験してみた感想などをグループごとにまとめ、発表しました。たくさんの体験をした子どもたちは、仲間と協力して一生懸命発表していました。災害に関する知識や経験を得た子どもたちが増え、“いざという時”の適切な判断・落ち着いた行動につながってくれることを期待します。

「安心・安全」な学校給食のために

給食調理従事者研修会 開催！



研修会の様子

合わせて1日約2500食の給食が作られています。

7月24日(金)、この学校給食を作っている調理従事者の方を対象に研修会が行われました。今回のテーマは「衛生管理のポイント」でした。配信された映像を見て、食中毒予防の3原則「つけない、ふやさない、やっつける」や異物混入予防の3原則「持ち込まない、発生させない、取り除く」について、詳しく確認がされました。その後、作業安全と衛生品質を高める行動や異物混入を防止することなどについて、各調理場での日々の体験をもとに情報交換が行われました。作業の見直しをしたり、しっかりと打ち合わせをした後に声をかけ合っていく確認がされたりしました。



情報交換の様子



情報交換の様子

安心・安全な給食は、栄養教諭、栄養士、調理員さんたちの徹底した点検と努力によって日々提供されています。高い温度と湿度の中、子どもたちや職員のために「おいしさ・栄養バランス・安心・安全」を保つよう日々奮闘してくださっています。今後も更に、感謝の気持ちを忘れずに「いただきます」や「おいしかったです」「ごちそうさまでした」を届けてほしいと思います。

いつも おいしい給食を
ありがとうございます！



勝山小学校 給食の様子

は大変有難いことです。安全でおいしく、調理従事者の方々の真心が込められた給食は、栄養満点です。給食をいただいているみなさん、好き嫌いなく食べて心身ともに大きく成長してください。

児童生徒給食費補助事業も継続中

子育て世代への経済的支援を図るとともに、子どもたちが心身ともに健康でたくましく成長することを目的に、本町では保育所・小中学校の給食費が完全無償化となっています。

保育所・小学生の1食分は330円、中学生の1食分は370円です。年間の給食費全額を町費で負担しています。町の子どもたちのために無償化を継続していただけるの



勝山小学校 某日の給食

野菜たっぷりの味噌ラーメンは、子どもたちにも大人気。みんな「美味しい！」と、とても良い表情で食べていました。