



令和2年4月から基盤づくりの3年間として、3つの取り組みを実施しています。

- ① 15年間をつなぐ課題解決型学習(PBL)の実施
- ② 地域と学校の持続可能な協働体制の整備
- ③ 多様な交流学習の推進

これらを順次紹介していきます。今回は、「15年間をつなぐ課題解決型学習(PBL)の実施」です。

◆15年間をつなぐ

保育園・小学校・中学校・高等学校・特別支援学校。子どもたちの学び場や学び方、学ぶ内容はそれぞれ違います。しかし、保育園や小学校での学びや身に付ける力が、中学校以降の生活や学習に役立つように、学びはつながっています。

こうした「つながり」により子どもたちは成長し、大人が理解して関わることで安心して学び、成長への道標(なりたい自分)を思い描きます。

◆資質・能力マップの作成

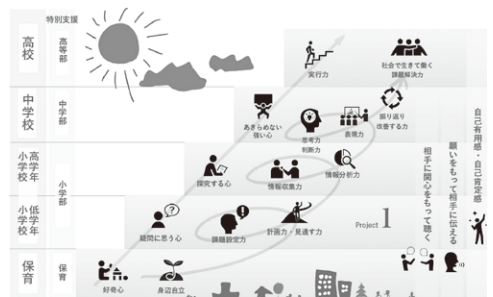
右下は、子どもの育ちの道標から18歳までにつけたい力をまとめた「資質・能力マップ」です。保小中高特の教員で話し合い、作成しました。このマップをもとに、小中学校の「総合的な学習の時間」等のカリキュラムを見直しています。ふるさと学習や防災教育等で実践を進め

ています。

◆課題解決型学習とは(Project Based Learning)

子どもたちが自分の関心や問題意識などから課題を設定します。自分で解決方法を考え計画を立て、調査・分析等を実施してまとめ、提案をします。その過程で新たな課題が生じて修正を加えたり、提案を試行したりすることもあります。

多様な分野との連携が、学びを広く深く充実させます。皆様のご理解、ご協力をお願いいたします。



問 学校教育課 0577-73-7494



コロナウイルスのような突発的な病だけでなく、年齢を重ね徐々に身体が弱ってきた時や重い病気にかかり回復の見込みがなくなってきた時、命を長らえるために、「胃ろう」や「静脈栄養法」「人工呼吸器装着」などの、いわゆる延命処置が行われることがあります。

しかし、自分の気持ちが話せない状態では、周りの家族や友人たちが、本人に代わって決断するしかありません。もしかしたら、自分の意思に沿った決断にならないかもしれません。前もって万が一の話し合いをしていたら、それを元に周りの人々が考えてゆくことができ、ご家族の心の負担も軽くなるはずです。

また、もちろん、こういった意思是、日々刻々と変化していくものですから、日頃から繰り返し話しておくこともとても大切です。

終活では、相続や不動産の処分な

ど、お金に関する事柄がクローズアップされがちですが、自らの命も大切な財産です。この尊い命の将来の行く末を一度、周りの方と一緒に考えてみてはいかがでしょうか。

※飛騨市終活支援センターでは、人生の最期の時をどう迎えるかについて考えていただくために『わたしの心づもり』を作成しました。ご希望の方には、無料で配布します。

また、右QRコードからもご覧いただけます。



月一度、終活巡回相談日を開設しています。(要予約)
 ■6月25日(金)
 神岡振興事務所 9:30~16:00

問 予 飛騨市終活支援センター (飛騨市社会福祉協議会内)

0577-73-3214

まめとく減塩協力店をご利用ください

まめなかな

飛騨市飛まわり会
減塩レシピ紹介
『簡単チキンナゲット!』

■材料 (25個分ほど)

- ・鶏ひき肉 500g
- ・薄力粉 70g
- ・卵 1個
- ・【減塩】増毛醤油 大さじ1.5
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・いりごま 大さじ1
- ・酒 小さじ1
- ・おろしにんにく 小さじ1
- ・こしょう 少々
- ・サラダ油 適宜

■作り方

- ① ポリ袋に鶏ひき肉とAを入れ、よくもむ
- ② ①に薄力粉をふるい入れ、よくもむ
- ③ フライパンに油を1cm位の高さまで入れ、170℃に熱する
- ④ スプーンで②をすくい、形を整え、フライパンに並べ、こんがりと色がつくまで揚げ盛り付ける

■栄養成分 (1個分)

- ・カロリー67Kcal
- ・タンパク質4.2g
- ・脂質4.8g
- ・炭水化物2.4g
- ・塩分0.15g

■使用した減塩食品 (JSH減塩食品 日本高血圧学会減塩・栄養委員会)

●増毛醤油〈塩分ひかえめ〉(イチビキ) 通常のしょうゆより塩分35%カット。こいくちしょうゆです。魚の煮つけなどにも合うしょうゆです



問 古川町保健センター
TEL 0577-73-2948

みんなで活かして
楽しい毎日!

飛騨の薬草を学ぶ 教養講座

シイタケ

例年になく早い梅雨入りになりました。それでも周囲の草木は緑が深まり、それに合わせて山菜などいろんな食材が手に入るようになって、改めて飛騨に住む喜びを感じています。

そんな中、原木から取れたシイタケをいただきました。早速焼いて食べましたが、どれだけでも食べられる美味しさでした。まれに広葉樹に生える天然のシイタケも見ますが、天然物のキノコはとても貴重ですね。

シイタケは1年中手に入れることができる上に、様々な体にいい成分が取れる素晴らしい食材です。

その成分を見てみると、カルシウムの吸収を助けるビタミンDとその関連成分、血圧降下作用があるエリグゲニン、腸の調子を整える食物繊維、余分な塩分を排出するカリウムなどが多く含まれています。

さらに肉料理と干しシイタケを合わせるとコレステロールを排出してくれますし、血流を良くする働きもあるので、血圧や中性脂肪などに悩まされている方、骨粗相症が心配な方は、ぜひ菌床シイタケの産地である飛騨のメリットを活かして、いろんな食べ方で毎日取り入れてほしいところです。

散歩をしているといろんな薬草が目に入って楽しくなりますね。いろんな薬草が例年より少し早めに育っている感じもします。採取に適した

時期を逃さず薬草を手に入れましょう。

効能	風邪、高血圧、腎臓病、便秘、二日酔い、冷え性、不眠症、疲労回復など
購入先	食料品店、スーパー、産直市場、自家栽培



出典：村上光太郎 「薬草を食べる」

問 地域振興課
TEL 0577-62-8904