# 謹賀新年

皆様におかれましては、輝かしい新年をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

日ごろより本町の教育振興に多大なるご支援とご協力を賜り心より感謝申し上げます。

今日、教育への関心や期待が高まる中、重要性を増しているのは人づくりであり、教育委員会には、大きな教育改革の流れに的確に対応することが求められており、国や道の動きをしっかりと見極め、「今金町教育の日」制定の目的でもあります『今金町の子ども達は、今金町民の手で育んでいく』との理念のもとに地域をあげた各種事業の推進に本年も努めてまいります。

また、教育の担い手である学校、家庭、地域社会が、それぞれの役割を強く認識し、その責任を果たす中で互いの信頼関係を築き、協働して、子どもの育成に取り組むことが強く求められています。学校は運営に関して保護者や地域住民に責任を果たす観点から、学校の自主的・主体的な運営や地域に開かれた学校の教育活動にさらに取り組み、それを支援する体制の整備に努めてまいります。

結びに、新春にあたり、家庭や家族についての一説をご紹介し、皆様のご多幸を心から念願し新年のご挨拶といたします。

**家庭は、人間の最初の学校である**
**父親のことばのアクセント、母親の微笑みの仕方、祖父の生き方、祖母の他人へのいつくしみ、それが、朝となく晩となく、眠り続けている時も、食事をしている時も知らず知らずにしみ込んでいくもの、それが家庭であり人間の最初の学校である由縁である。**

今金町教育委員会
教育長　中島　光弘

## 第２回地産地消給食等メニューコンテスト
## 今金町の学校給食メニューが農林水産省生産局長賞を受賞しました


賞状

農林水産省主催の「第２回地産地消給食等メニューコンテスト」の審査委員会が11月６日に行われ、今金町学校給食センターが応募した給食メニューが、農林水産大臣賞と文部科学大臣賞に次ぐ「農林水産省生産局長賞」を受賞しました。

このコンテストは、学校給食、社員食堂、外食・弁当等における食育の推進や生産者との交流促進等の取り組みを審査し、表彰するもので、全国150団体から160メニューの応募があり、今金町学校給食センターのメニューは、その中で受賞される18メニューの中に選ばれました。

受賞したメニューは、町特産品の今金男爵をサイコロ状に切ってハンバーグに混ぜ混み、「子どもが喜び、家庭で親子でも作り、食べてもらえるメニューを」と学校給食調理員や栄養教諭が開発した「いまかね風ハンバーグ」を中心に、地元でとれる食材をたくさん使った「いまかね旬の温サラダ」やご飯、みそ汁、牛乳を組み合わせた給食メニューです。




▲メニュー開発に携わった調理員の皆さん