



食でまちを元気に
食生活改善推進員は
こんな活動をしています。

問い合わせ 保健医療課 ☎2140

入学したい学校が選べる 学校選択制の 申請状況



問い合わせ
総務学事課 ☎2185

入学したい学校が選べる「学校選択制」の平成31年度の新入学予定者の申請状況は表のとおりです。

申請期間
11月1日～12日

学校選択希望申請結果 (平成30年12月3日現在)

小学校	1年
玖波	3
小方	6
大竹	3

中学校	1年
玖波	2
小方	9
大竹	1

いずれの学校も抽選を実施しませんでした。
なお、申請期間満了後(平成30年11月13日以降)市外から転入した方で、希望校の受け入れが可能な場合は、学校選択の申請ができますので問い合わせてください。

指定校変更・区域外就学

学校選択制のほかに、保護者の申し出により、別の学校に就学できる制度があります。

○指定校変更

市内で、学校区外に住所を移した場合(例)大竹小学校区の新町地区から小方小学校区の小方地区へ)でも、引き続き通学している学校に行くことができる制度です。ただし、毎年申請が必要です。

また、いじめなど、教育上の諸問題でお悩みの場合でも申請することができます。

○区域外就学

市外に住所を移した場合、学期途中であれば学期末まで、また最終学年(小6、中3)であれば卒業までなど、引き続き通学している学校に行くことができる制度です。

なお、いずれの制度も通学などは、保護者の責任でお願いします。

経済的に困難な保護者に 就学援助制度があります。

問い合わせ
総務学事課 ☎2185

経済的な理由で就学が困難な児童や生徒の保護者に対し、学用品や給食などの費用を援助する制度です。

対象 次の①～⑨のいずれかに該当する方

- ①生活保護を受給
- ②生活保護が停止、または廃止されて1年以内
- ③市民税が非課税または減免
- ④国民年金の掛け金が免除
- ⑤国民健康保険料が減免または徴収猶予
- ⑥児童扶養手当を受給(児童手当ではありません)
- ⑦生活福祉資金の貸し付けを受けている。
- ⑧雇用保険の失業給付を受けている。

⑨経済的に就学が困難である。
※ ⑨は、生活保護法に準じて計算した収入認定額が需要額の1.2倍未満が対象となります。

援助費目

認定されれば、次の項目が援助費として支給されます。

- 学用品費
学習に直接必要なもの
- 校外活動費
参加するために直接必要な見学料、交通費など
- 新入学児童生徒の学用品費など
新入学に要するもの
新小学1年・新中学1年を対象に入学前の3月中旬ごろに支給します。
- ※ 2月2日(土)以降に申請された場合は、入学後の支給となります。

○修学旅行費
修学旅行に直接必要な交通費、宿泊費など

○学校給食費

○医療費

学校で治療の指示を受けた場合、その治療に要する医療費

※ 一部の費目だけが対象となる場合があります。

申請受付期間

○平成31年度分
1月7日(月)～2月1日(金)

○平成30年度分
随時受け付けています。

※ 受付期間内に必要書類が提出できない場合は、ご相談ください。

提出先

総務学事課または就学(予定)先の小・中学校

私たち、食生活改善推進員(通称「食推さん」)は、私たちの健康は私たちの手で「をスローガンに、地域における食生活改善の推進役として、現在36人が活動をしています。平成30年度は、これまでに、健康福祉まつりへの参加、郷土料理の伝承(小方中学校2年生と、大竹の郷土料理『もぐり・おおひら』の調理実習)、「伝達講習会」、離乳食教室での試食品づくり、3歳児健診時のだんごづくりなどを実施しています。



伝達講習会

これまでに学んだ食の知識と料理を伝達する講習会を、各地域で和気あいあいとした雰囲気の中、楽しく開催しました。



健康福祉まつりへの参加
「具だくさんみそ汁」のほか、学校給食メニューの「担々丼」を配布。「野菜350gはどれくらい?」コーナー、パネル展示など。



3歳児健診だんごづくり
「作る楽しさ」「自分で作るとおいしい」を体験してもらうお手伝いをしています。

「食推さんになるには?」

市が開催する「食生活改善推進員養成教室」を受講し、修了後市長の委嘱を受けて活動します。今年度は10人が受講中です。

野菜をもう一品レシピ

きゅうりのラッキョあえ



【材料・分量(4人分)】
きゅうり(120g)・ラッキョの甘漬け(80g)・塩(小さじ4分の1)・塩昆布(4g)
【作り方】
①きゅうりは薄切りにし、塩を振ってしんなりしたら水気を絞る。
②ラッキョは薄く小口切りにする。
③①と②を混ぜ、ラッキョの漬け汁で味をととのえる。
④塩昆布を加えて混ぜる。

【1人分の栄養量】 エネルギー:28kcal・たんぱく質:0.6g・脂質:0.0g・塩分:1.0g

青菜のじゃこあえ



【材料・分量(4人分)】
青菜「小松菜など」(200g)・しめじ(100g:1パック)・しらす干し(8g)・ショウガ「みじん切り」(ひとかけ)・ごま油(大さじ1)・しょうゆ(大さじ1)
【作り方】
①青菜はさつとゆでて、4～5cmの長さに切り、しめじもゆでて、水気をきる。
②小鍋にごま油を入れ、ショウガとしらすを炒める。
③①②を混ぜ合わせ、しょうゆをたらす。

【1人分の栄養量】 エネルギー:45kcal・たんぱく質:2.2g・脂質:3.3g・塩分:0.5g