教育委員会だより

OSIGOTO 体験隊出動！

大豊町教育委員会では、5年生を対象に夏休み企画として「OSIGOTO体験隊」を募集しました。
キッザニア甲子園は、リアルな街の中で、子どもたちが職業体験や社会体験にチャレンジし、楽しみながら社会のしくみを学ぶことができる「こどもが主役の街」です。キャリア教育の一環として、子どもたちに自分の将来について考える機会を提供し、働くことの意味や仕事の楽しさ、お金の価値など、「生きる力」を身に付けてもらいたいと考えています。

■児童の感想■
おおとよ小五年　大石　真也

今回のキッザニアでは全然できないと思っていたけど、声優の仕事もでき、ちょっとは将来へ近づいたと思います。これからも、できるだけ将来に近づけたらいいと思います。だからできるだけ努力もしていって将来へ近づきたいです。

Welcome to Otoyo!

BRADSHAW AMON

7月30日に、オーストラリア出身の新しい外国語指導手（ALT）ブラッドショー・エイモン先生が赴任しました。
夏休みには、大豊町中学校の3年生がオーストラリア海外研修で心に残る交流をしてきました。
エイモン先生が大豊町とオーストラリアの絆をさらに深めてくれると期待しています。
2学期からは中学校だけでなく、小学校にも伺いますのでよろしくお願いします。

高知大生がおしえる「パソコン講座」開催！

8月21日から全5回にわたり、「夏休み特別企画　高知大生がおしえるパソコン講座」が、大豊町中学校パソコンルームで行われました。
初めてパソコンに触る方や高齢者でも使えるように、基本操作や文書の作成、タブレットパソコンの使い方、テレビ電話、インターネットの使い方などを高知大生が優しく、ていねいに教えてくれました。
これをきっかけに、パソコンを利用して、いろいろなことに挑戦してもらいたいですね！

ヘルスメイトのおしゃべりコーナー

■なすは、ほとんどが水分ですが、ビタミン類やミネラル類、食物繊維などもバランス良く含まれています。特に皮には抗酸化成分である「ポリフェノール」が含まれており、老化や動脈硬化の予防、がんの発生進行を抑制するなどの作用があるといわれています。
■なすは、へたの切り口が新しくトゲが硬いほど新鮮です。皮の色が濃く、表面の艶や、はりのあるものを選びましょう。今回はなすとかぼちゃを使ったメニューを紹介します。

◎なすの肉みそかけ

材　料（2人分）

	材料	分量
	なす	120g
	かぼちゃ	60g
	鶏ひき肉	40g
	サラダ油	小さじ1
	ネギのみじん切り	〃 2
A	水	90mℓ
A	みそ	小さじ2
A	みりん	〃 2
A	しょうゆ	〃 1
A	砂糖	〃 1
A	酒	〃 1
A	しょうが汁	少々
A	片栗粉	小さじ1

作り方

①なすは皮をむき、縦に1／2、横に1／2に切り水にさらしてから、ラップでふんわりと包み電子レンジで約5分程度、中がしんなりするまで加熱し、冷ましてからざっくりと切る。
②かぼちゃは、1㎝角のサイコロ状に切ってからラップしてレンジで約5分程度加熱する。Aの調味料を合わせておく。
③フライパンに油を熱して、ネギを炒め香りが出たら鶏ひき肉を加えてほぐしながら炒める。
④いったん火を止め、Aを合わせた調味料を加えて混ぜ、中火にしてとろみが出るまで混ぜて肉みそを作る。
⑤器に①と②を盛り付け、肉みそをかける。

1人分の栄養価			
エネルギー	152kcal	脂質	6.2g
たんぱく質	6.4g	鉄	0.9mg
カルシウム	27mg	塩分	1.3g

問い合わせ先…大豊町食生活改善推進協議会（住民課健康づくり班内）

交通安全ニュース

高知東警察署本山警察庁舎
高齢者交通安全アドバイザー　上池
☎（0887）76－0110

危険な行動していませんか？

日暮れが早くなりました。夕暮れ時から夜間にかけての交通行動における危険性が高くなります。
日ごろから意識して、明るい服装でお出かけすることが、事故防止の第一歩です。

危険！
「黒っぽい服装は発見されにくい！」

危険！
「遠くに見えても車は速い！」

「・・・かもしれない」運転

ドライバーの皆さんも、不測の事態に備える運転で事故防止を！

受講特典講習

安全教室受講の方に、「修了証」を発行しています。お買い物時に提示すると、各種サービスが受けられる特典付き。まだ受講されていない皆さまのご参加をお待ちしています。

受講者の皆さん 〜農工センター〜

【町内受講特典協賛店】

店舗	特典
大豊スーパー こんどうストアー ふじはら	買い物ポイント2倍進呈！
道の駅　大杉 ゆとりすとパークおおとよ	お食事の方に1ドリンクサービス！

今月の県安日 20(月)