

# 教育委員会だより

## 学校教育推進の重点(学校別紹介)

### 第3回「小佐小学校」

#### 魅力ある学校づくりを目指して

本校は「赤米づくり」を通じて、学校・家庭・地域が一体となった取り組みにより、今では「赤米」といえば小佐小学校、小佐小学校といえれば「赤米」といわれるほど地域にしっかりと根を張り、地域から愛され、親しまれている学校でもあります。

本年度、特に力を入れていくことは、次の3点です。

#### ①基礎・基本の確実な定着

学力の基礎・基本といわれる「読み・書き・計算」の力を、きちんと子どもたちに教えることが「確かな学力」につながると考え、「朝読書」や「漢字練習」、さらに校時表にドリルタイムを取り入れ「算数のドリル」を教師が毎日指導しています。また、毎週金曜日の放課後には、学力保障として、理解しにくい問題や発展的学習にも力を入れ、



全児童で取り組んでいる草とり

教師と子どもが一体となって取り組んでいます。

#### ②草のない花いっぱい学校

毎週水曜日は「愛校作業日」として全校生が15分間、運動場・中庭などの草取りをしています。

子どもたちは黙々と草を取り、お陰で学校はとてきれいです。さらに、高学年による花の栽培もあり、地域の人々が「学校がきれいで気持ちがいいですね」とほめてくださるので、子ども達の頑張りに一段と力が入っています。



遷都祭で赤米を献上する児童ら

#### ③学校・家庭・地域が一体となった「赤米献上」

平城京跡から、小佐郷が朝廷に赤米を納めたことを記した木簡が見つかったことに端を発し、16年前から赤米を栽培しています。毎年、遷都祭に参加し、本年度の遷都祭には、6年生・保護者・地域の方など42名が参加しました。遷都祭に参加することで、ふるさとの素晴らしさや奈良文化の偉大さ、先人の知恵などを学びました。

これから先も感動と共感の心を育て、小佐に生まれ、小佐小学校で学べることに喜びを感じる魅力ある学校づくりを職員一丸となって取り組んでいます。(学校長 北垣義晴)

## まちの文化財 ②4

### 建屋ウスギ城

ウスギ城は、建屋集落の対岸にある尾根の先端部に作られた山城で、標高256mの位置にあります。範囲は東西250m、南北300m以上に広がる大規模なものです。

江戸時代の城郭で本丸と呼ぶ城の中心機能をもつ曲輪を、それ以前に作られた中世城郭では主郭とよびます。ウスギ城の主郭は長さ22m、幅19mもあります。この主郭から3方向に、全体で30以上の曲輪を連続して築いています。これを放射状連郭式の縄張りといえます。

平成15年10月、建屋バイパス工事に伴う発掘調査によって、兵庫県でも初めての庭園がウスギ城のふもとにある場市遺跡で出土しました。庭園は南北方向に30mもあり、石を敷き詰めた洲浜や滝石組み、礎石建物が出土しました。これは、14世紀から15世紀に利用された武士の館と庭園の一部でした。

ウスギ城の特徴は、①市内でもトップクラスの大規模城郭であること、②土塁・堀切・堅堀などのすぐれた防御施設を造っ

ていること、③場市遺跡だけでなく、殿屋敷・ピロニ・馬場などの地名が示すような生活空間が広がっていることです。このような城郭は大変貴重です。

ウスギ城の城主は、祐徳寺に伝わる古文書に名前がある太田垣久朝・朝説・朝頼という武将と考えられます。太田垣氏は、14世紀から天正8年(1580)までウスギ城を居城としました。この太田垣氏の一族が朝来市に進出して竹田城を築き、但馬守護代になりました。

建屋に、なぜこれほど立派な山城があるのでしょうか。餅耕地城や三谷城などの山城がありますが、小規模なものです。ウスギ城は建屋地域の盟主の城郭であるだけでなく、竹田城主の太田垣氏が本拠地の城郭として整備を支援したからだと考えています。(社会教育課)



ウスギ城と山ろくの場市遺跡

# 健康ワンポイントアドバイス

## 家庭でできる

### 食中毒の予防

栄養士 谷理恵子

家庭で食中毒を出さないために、次のポイントをチェックしてみてください。

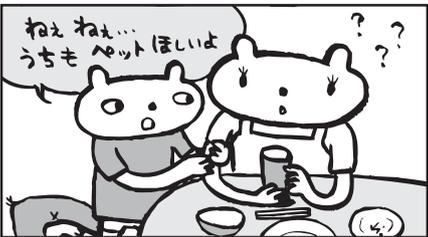
- ①食品の購入
  - 肉や魚などの生鮮食品は、消費期限などを確認して新鮮なものを購入する。
  - 購入した食品は、肉汁や魚の水分がもれないようにビニール袋などに分けて持ち帰る。
- ②家庭での保存
  - 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷凍庫・冷蔵庫に入れる。冷蔵庫は詰めにすぎに注意し、7割程度を目安に入れる。
  - 冷凍庫は10℃以下、冷蔵庫はマイナス10℃以下に維持する。また、食品は早目に使う。
- ③下準備
  - 手は、石鹸を使って丁寧に洗う。(生肉・魚・卵を扱った後は、再度洗う)
  - 包丁やまな板は、肉用、魚用野菜用と使い分けると安心。洗った後に熱湯をかけて消毒する。
- ④調理
  - 冷凍した食品は、冷凍や解凍を繰り返さない。
  - 調理を始める前に、下準備で台所が汚れていないか再確認する。
  - 加熱調理をする食品は、中心部まで十分に加熱する。目安

として、中心部の温度が75℃以上で1分間以上加熱する。

- ⑤食事
    - 清潔な食器に盛りつけ、食事前には手を洗う。
    - 温かい料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷やしておく。
    - 食品を室温に長く放置しない。
    - ⑥残った食品
      - 残った食品は、浅い容器に小分けして保存する。
      - 時間が経ち過ぎた食品は、思いついて捨てる。
      - 食品を温め直す時も十分に加熱する(目安は75℃以上)。
      - みそ汁などは沸騰するまで加熱する。
- もし、腹痛や下痢、気分が悪くななどの症状があれば、早めに受診しましょう。

## やっちゃんぶうちゃん

作:アーモンズ Vol.25  
ペットがほい...の巻



## シリーズ

# みんなで創る「のじぎく兵庫国体」

No. 16

### 精一杯の応援が国体成功の鍵

〜宿南でハンドボールのつどい〜  
6月18日、宿南小学校体育館で、宿南地区公民館体育部主催のハンドボール体験教室が行われました。

この日は、県国体推進員の丸茂康子さん(県ハンドボール協会事務局長)に「ハンドボールの魅力と国体での見どころ」について話を聞いた後、昨年のリ

「風見鶏クラブ」のメンバー3人がパスやシユートなど多彩なプレーを紹介。参加者は、選手に指導を受けながらハンドボールの魅力を体験しました。また、国体マスコット「はばタン」も登場し、ゴールキーパーを務めるなど大活躍でした。



丸茂さんの説明を熱心に聞く参加者

丸茂さんは「国体には日本リーグでプレーをするトップレベルの選手がやってきます。迫力ある試合をぜひ見てください。皆さんの精一杯の応援が国体成功の鍵を握っています。温かいうちでなすと工夫を凝らした応援が選手の喜びです」と呼びかけました。

### まちづくり協議会で

### 手作り応援幕を作成



国体への思いを込めた応援幕

八鹿の諏訪町まちづくり協議会の皆さんが、国体を応援しようとして手作り応援幕を作成し、区内の県道沿いに設置しました。参加者によると「塗料が乾かずに思ったより時間がかかった」とのこと。市内の多くの皆さんに支えられ、国体開催のムードが高まっています。