

学力向上	豊かな 人間性の育成	健やかな 身体の育成
不登校児童 生徒支援	インクルーシブ 教育	食育の推進
学校・家庭・ 地域連携	その他	

京丹波町

誰ひとり取り残すことのない学びの環境づくり 京丹波町版 子どもサポート推進事業

事業名

事業の経過・背景・課題

本町では、令和2年度以降不登校児童生徒の増加が見られ、不登校支援の取組は喫緊の課題となっている。その対応にあたっては、体制の要として教育支援センターの設置が望まれるところであるが、本町は校区が広域にわたるため町内で一箇所の施設による効果的な支援は難しいことが予想され設置に至っていない。このため、町内に不登校支援相談チームを設置し、情報共有や課題分析と取組の教訓化などを進めているが、より組織的、系統的な取組が必要となっている。

取組内容

交付実績額： 4,106 千円

町内に不登校支援相談チームを設置し、情報共有、視点の明確化、教訓化などを進めているが、より組織的・系統的な取組に向け、「連携型校内教育支援教室」を軸とした関係機関の連携による支援体制づくりを行う。

教職員向けに、課題と取組の情報共有やスクリーニングや心理検査結果分析、未然防止の学校環境づくりについての研修を実施。



※連携型校内教育支援教室

○各学校に校内教育支援教室を設置

- ・校内教育支援教室に支援員・指導員を配置し、登校に難しさを示す児童生徒への支援を実施
- ・各校の教育活動、教育相談や支援の体制を生かした取組を展開
- ・町に設置されている不登校支援相談チームと連携、情報共有
- ・子育て支援課、健康推進課や保護者、地域の皆さん、医療・福祉機関等と連携

事業の成果・今後の展望等

- ・「社会的自立を目指す支援」「不登校の時期を児童生徒にとっての意義のある時期ととらえての支援」という学校としての支援の視点の共有ができた。
- ・スクリーニングや心理面でのアンケート結果の共有により、「不登校」を「学校の在り方が問われる機会」と考え、問題に向かおうとする意識の変化が見られた。
- ・校内の教育体制と町派遣学習支援員・指導員の連携、また、校内体制と校外の関係機関との連携による「連携型校内教育支援教室」を開設することができた(0校→4校)。
- ・達成度を測る指標(自分には良いところがあると思う)において肯定的回答が上昇した(R3年度 7.8%→8.7%)。
- ・本事業の直接の目標は効果的支援の実現と新規不登校の抑制にあるため、その前程となるスクリーニングによる課題分析と未然防止、さらには魅力的な学校づくりの中で育まれる自己肯定感や人間関係を築く力の育成を目指す等、発達支持的生徒指導として課題解決を図っていく。

学力向上	豊かな 人間性の育成	健やかな 身体の育成
不登校児童 生徒支援	インクルーシブ 教育	食育の推進
学校・家庭・ 地域連携	その他	

京丹波町

事業名

「食の町京丹波（フードバー）」ならではの 学校給食創造事業

事業の経過・背景・課題

本町には、里山の田畠で育まれる豊かな土地や歴史・環境によって培われてきた「食」の文化があり、それぞれの地域に残る食文化に触ることにより、児童生徒に食育を推進することが重要である。

このため、学校給食において、地産地消、旬産旬消を推進し、地元食材を積極的に取り入れ、安心・安全な献立の提供を行い京丹波町ならではの給食を展開することにより、食育の推進を図る。

取組内容

交付実績額： 1,675 千円

地元食材を積極的に取り入れ、京丹波町ならではの給食を展開することにより食育を推進する。

- 地元産食材を使用「味夢くんランチ」の実施
- 地元企業と共同でのメニュー開発・給食の実施
- 友好町福島県双葉町、との「食」を通しての交流



味夢くんランチ
地元食材を使った、あつたか
ふるさと鍋、黒豆ごはん、冬
野菜の和風マリネ



地元企業と共同で給食メ
ニューの開発。特製ハン
バーグの丹波高原ネギ
ソースかけ

- 教科学習＝学びにつながる給食

子どもたちにとって、日々自然と関わる身近なテーマであり「食」に関する体験や知識を通して、地域、歴史、食材、人々のつながりなどの多様なアプローチから、学習の機会となる給食の提供を実施する。

【主な取り組み内容】

- ・福島県双葉町との交流、研修
- ・地元産食材を使った味夢くんランチの提供
- ・栗ご飯、黒豆枝豆を利用した地元特産品給食の実施
- ・双葉町郷土料理給食の実施
- ・地元企業イシイ食品の商品を活用した給食の実施

事業の成果・今後の展望等

- ・地元産食材を100%使用した「味夢くんランチ」のメニュー開発と給食の実施することにより、豊かな食材の宝庫である「食のまち」を実感し、地域の食文化を学ぶ機会となった。また、友好町福島県双葉町、地元企業との連携によるメニュー開発や、給食の提供により「食」を通じた学びの推進を図ることができた。
- ・今後は、さらに地元産食材の活用を推進し、「味夢くんランチ」のメニュー開発を進めるとともに、地元産オーガニック食材の活用を促進し、より安心安全な学校給食の提供を推進する。また、地元企業の食材を使った給食を実施するとともに、高校・大学等との連携による食育を推進していく。

問い合わせ先

京丹波町教育委員会学校教育課 (0771-84-0028)