

箱根町『分離型』一貫教育のはなし

6月25日に町立4園（箱根幼稚園・宮城野保育園・湯本幼児学園・仙石原幼児学園）の5歳児（年長児）が箱根中学校に集まり、交流しました。

「5歳児交流」は、小学校入学前の5歳児の時に、他の園の子ども達との交流を図るため、毎年3回行っている恒例行事です。

子ども達は、この日が今年最初の交流ということもあり、少し緊張している様子でしたが、全員で縄跳びを使った体操で体をほぐした後、4つのグループに分かれて、輪になって自己紹介をしたり、手をつないで体を動かしたりして、親睦を深めました。

その後、子ども達は、箱根中学校の体育科の先生に跳び箱への手の付き方や、跳び方を教えてもらい、跳び箱にチャレンジしました。園児が中学校の先生と触れ合うことは、園・小・中一貫教育に取り組んでいる箱根町ならではの機会であり、子ども達にとっても、中学校の先生にとっても、新鮮な体験となったようでした。

町では、この交流を通じて、子ども達が小学校・中学校で学校生活を共にしていく他の園の友達と知り合い、集団活動の楽しさを体験する大切な機会と捉えています。

このような園交流を通じて、「横のつながり」が自然と育まれていくことも園・小・中一貫教育（分離型）の大事な取り組みの1つです。

町立4園 5歳児の交流の様子（箱根中学校 体育館）



手をつないで体を動かす子ども達



中学校の体育の先生（写真左）に教えてもらう子ども達

食中毒 に注意してください！

細菌が原因となる食中毒は高温多湿の時期に多く発生します。

持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）食品は、店内での飲食に比べて調理から食べるまでの時間が長くなります。すみやかに食べるようにしてください。

食中毒菌は肉眼では見えず、食品に菌が付いていても臭い・味・色は変わらないことがほとんどです。「食中毒予防の3原則」を守り、食中毒を防ぎましょう。

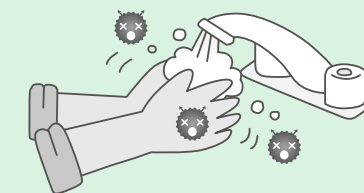
食中毒予防の3原則

原則1 つけない

調理の前、生ものなどをさわった後、トイレの後などは、手をよく洗いましょう。

肉や魚を保存するときは、他の食品にふれないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。

包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。



原則2 増やさない

傷みやすい食品は室内に放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。

調理した食品は早めに食べましょう。

原則3 やっつける

加熱調理をする食品は中心まで十分に火を通し、特にお肉は生で食べないようにしましょう。

ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、定期的に消毒しましょう。

