



インタビュー
Interview

輝いている人

現地の人に寄り添った
活動をしていきたい



昭和中学校で行われた協同学習の様子

協同学習とは？

子ども同士が学び合う授業で、学習意欲の向上と良好な人間関係づくりをねらいとしています。

「だれもが行きたくなる学校づくり」のプログラムの一つとして市内の全小・中学校で協同学習に取り組んでいます。低学年はペアで、中学年以上は3、4人のグループで、互いの考えを共有したり、まとめたりしています。

問い合わせ 学校教育課 (☎) 8358

品格教育の9月重点テーマ「やりぬく心」



総社西中学校で行われた体育祭で、最後まで全力でやり遂げた生徒たち

誰もが「よりよく生きたい」という願いをもっていきます。目標に向かって根気強く取り組み、努力し続けることはたやすいことではありません。やり遂げた経験は自信となり、さらによりよいものを求める力となります。

自分で決めたことを最後までやり抜いていますか？



開発途上国の経済開発を支援する青年海外協力隊。その一員として、7月から2年間マダガスカル共和国で職業訓練の支援にあたるのが藤岡宏美さんだ。首都からバスで約3時間半のアンチラベ市。その福祉センターで、NGOのスタッフと共に学校教育を中断した地域の少女の自立を促すため、洋裁や料理などの職業訓練授業のサポートや商品開発に尽力する。

青年海外協力隊としてマダガスカル共和国で職業訓練の支援に携わる

藤岡 宏美さん(秦)

とから、「会得した技術を生かすことができる」と目を輝かせる。

現地では、研修で猛勉強したフランス語に加え、マダガスカル語の習得に励む。「言葉は大切なコミュニケーション。語学に不安はあるが、丁寧に人に接することで、良好な関係を築いていきたい」と何事にも前向き。「誠実に向き合うことが座右の銘」と言うとおり、明るく清廉な女性だ。

幼いころから、洋裁をする母を見て、物をつくる楽しさ、心を伝える喜びを知った藤岡さん。「日本文化を伝え、現地の人に寄り添った活動をしていきたい」と意気込みを語ってくれた。

帰国後は、「自ら触れた価値観を伝える仕事に就きたい」と夢を膨らませる。総社と海外の心の距離がまた少し縮まったようだ。

学校給食 おすすめレシピ

厚揚げとナスのカレー煮



- 材料(4人分)
- 牛こま切れ肉…120g ●厚揚げ…150g ●ナス…1本
 - ニンジン…40g(中1/4本) ●ピーマン…2個
 - ショウガ…適量 ●ニンニク…適量
 - サラダ油…適量 ●片栗粉…適量
 - 調味料…カレー粉=小さじ1、砂糖=小さじ2、しょうゆ=大さじ2、みりん=小さじ1

- 作り方
- ①ショウガとニンニクは、みじん切りにする。
 - ②厚揚げは一口大、ナスは1cm幅の輪切り、ニンジンは短冊切り、ピーマンは一口大に切る。
 - ③鍋にサラダ油を熱し、①を入れて炒める。香りが出たら、牛こま切れ肉を入れて炒める。
 - ④肉の色が変わったら、②を入れて炒め、水100ccと調味料を入れて煮る。
 - ⑤火が通ったら水溶き片栗粉を流し入れ、とろみをつける。

その他の献立 ごはん、牛乳、ひじきの酢の物、小魚アーモンド