

令和4年3月、「第3次千葉県特別支援教育推進基本計画」および「第3次県立特別支援学校整備計画」を策定しました。関係機関や地域の方々と連携・協力しながら千葉県の特別支援教育を推進します。

第3次千葉県特別支援教育推進基本計画

本県の特別支援教育の基本的な考え方と具体的な取組をまとめたもので、一人一人が輝く共生社会の形成に向けた特別支援教育の推進をテーマとしています。



障害のある子供の学びと切れ目ない支援体制の充実

特別支援学校の整備と機能の充実

ICTの利活用による教育の質の向上

卒業後の豊かな生活に向けた支援の充実

特別支援教育に関する教員の専門性の向上



第3次千葉県特別支援教育推進基本計画

検索



第3次県立特別支援学校整備計画

現在の過密状況への対応と、今後見込まれる在籍児童生徒数増への対応を図ることとしています。既存校についても、各学校の状況に応じて個別に対応を検討して、教育環境の改善に努めます。



第3次千葉県立特別支援学校整備計画

検索

「食」への関心を高めよう！

令和4年3月、「『ちばの恵み』を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり」を基本目標とした、県の「第4次千葉県食育推進計画」を策定しました。県教育委員会では、「小学生・中学生」「高校生」の世代ごとの食育を効果的に推進していきます。ご家庭においても「食」について考えてみませんか。

「ちば型食生活」を知って実践しよう

鮮度が良く栄養たっぷりでおいしい千葉県産の農畜産物や水産物を、上手に食事に取り入れたバランスのよい食生活を「ちば型食生活」と呼んでいます。

「グー・パー」はおかずのおおよそのめやすです

主食は「グー」

主食の1食分の量は「グー」の大きさ 約2cmをめやすに！

※グーの大きさをめやすに！

※グーの大きさをめやすに！

主食になる食品は 肉・魚・たまご・大豆

副菜は「パー」

副菜の1食分の量は「パー」にたっぷりめがけて！

※手のひらにのせてめがけて！

※手のひらにのせてめがけて！

副菜になる食品は 野菜・海藻・きのこ・こんにゃく

鮮度が良くて栄養たっぷり「学校給食」で地産地消！

千葉県は全国屈指の農林水産業県です。県内でとれた食材を学校給食に積極的に活用し、食育の充実を図っていきます。

県内でとれた食材を活用した給食のレシピを紹介しています。



千産千消デー

検索

体験活動を通して食育を実践

学校教育活動全体を通して食育を推進していきます。

その一例として、高等学校との交流、関係機関・企業等が実施する出前授業や体験活動の取り組みを支援するなど、食育の指導体制および指導内容がさらに充実するよう働きかけていきます。

また、「早寝早起き朝ごはん」についても、県のホームページからの検索で、関連情報や動画などがご覧いただけます。

早寝早起き朝ごはん ちば

検索



県立千葉女子高校

レシピ開発の試作風景(企業との連携)



県立君津青葉高校
君津市立小櫃小学校・上総小学校・
上総小櫃中学校

大根の収穫体験(異校種間の交流活動)

バランスのよい食生活。口の健康も大事です

1日3回、バランスの良い食事を摂り、生活リズムを整えましょう。学校給食は1回の食事見本となっています。献立表やHP等を参考にして、食べて元気になる生活を実感してください！

学校給食は、新鮮でおいしい千葉県の食材も積極的に取り入れています。

(栄養教諭のS先生より)



With(ウィズ)コロナの今、口の中を清潔に保ち、生涯おいしく食べましょう！

- ①よく噛んで食べよう！
噛むと出てくる唾液は、口の中をきれいしてくれます。
- ②食べたらずを磨こう！
人との距離を確保して、飛沫が飛ばないように注意しましょう。
- ③歯科を受診しましょう！
感染不安による受診控えで、虫歯や歯周病を放置しないようにしましょう。

(養護教諭のY先生より)