

**ピックアップ☆**

群馬県教育委員会では、すべての公立小学校・中学校・中等教育学校・県立高等学校にスクールカウンセラー（SC）を配置しています。  
 スクールソーシャルワーカー（SSW）は、中部、西部、東部の3つの教育事務所に配置し、県内すべての学校に対応できるようにしています。

# 知っていますか？ スクールカウンセラーとスクールソーシャルワーカー

## スクールカウンセラー（心の専門家）



学校や家庭で不安を抱えている子どもたちや、保護者に対して、面談などを通して支援をしています。  
 PTAセミナーなどの講師として、学校や保護者に対して、子どもとの関わり方などの話をすることもあります。

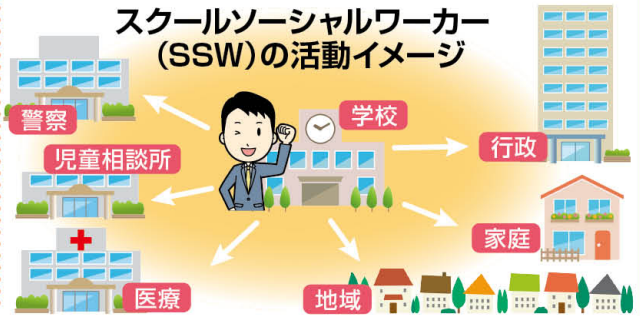


## スクールソーシャルワーカー（福祉の専門家）

子どもたちが抱えている複雑な問題を整理し、福祉の立場から解決策を探します。  
 学校や関係機関と連携して、問題を抱える子どもたちの環境の改善を図ります。



### スクールソーシャルワーカー（SSW）の活動イメージ



不安や悩みを抱える子どもたちや保護者に対して、スクールカウンセラーやスクールソーシャルワーカーを活用することにより、早期に問題が解決するよう支援を行っています。

●問い合わせ：義務教育課 027-226-4613

**ピックアップ☆**



# 10月24日は 「学校給食ぐんまの日」

—ぐんまのおいしい食材を食べよう—

**家庭でも簡単！  
 給食レシピで作ってみませんか？**

群馬県教育委員会作成の「作って食べよう！ぐんまの食育レシピ」は、地場産物を活用した給食のレシピや食材について紹介しています。

小学生でも簡単に作れるレシピから、家庭での献立の参考になるレシピまで、主食・主菜・副菜・デザートなどが幅広く掲載されています。

ウェブ上で見るができます。

### 作って食べよう！ ぐんまの食育レシピ

～県産農産物活用学校給食献立事例集～



群馬県教育委員会  
 群馬県

ぐんまの食育レシピ **検索**

群馬県は、豊かな水源と全国トップクラスの日照時間に支えられ、年間を通して新鮮でおいしい、多彩な「食材」が生産されています。

このような群馬の食材を積極的に活用した学校給食を提供することにより、子どもたちが地域の豊かな自然や生産・流通等に携わる人々への理解を深められるよう、平成13年に「学校給食ぐんまの日」を制定しました。

10月は、地域の特色を活かした学校給食が提供されますので、どうぞお楽しみに。

## これがオススメ！

### ポークソテー アップルソースかけ



レシピの詳細は  
 ごちから！



（機種により読み取れない場合があります）



豚肉、りんごともに生産量全国7位（※）の食材です。  
 アップルソースで豚肉をさっぱりと食べられ、同時にビタミンや食物繊維もたっぷりとれる料理です。

（※平成27年畜産物流通統計・農林水産統計）

●問い合わせ：健康体育課 027-226-4709