

## スポーツクラブで水泳授業

▶子どもたちの泳力にあわせて指導が行われました



市では、志木第四小学校の学校プールの老朽化が進み、使用できなくなったことから、今年度よりコナミスポーツクラブと連携し、同クラブの施設及び指導による水泳の授業を行っています。

7月20日(月)、はじめてとなる授業では、5人のコーチによる少人数制での本格的な指導が行われ、子どもたちは真剣に取り組んでいました。

## 新型コロナウイルス感染症に対応した避難訓練

7月29日(水)、志木小学校で、新型コロナウイルス感染症が流行している中、災害が発生した場合を想定した、避難所開設・運営訓練を行いました。

市職員に加え、町内会や民生委員・児童委員の皆さんも訓練に参加し、避難者のプライバシー保護や飛沫感染防止となるパーティション設置、マルチシートを使用した間仕切り等作成訓練などを行い、いざという時に備えるため、手順などを参加者全員で確認しました。



▶避難者同士の距離が保てるマルチシートを使用した間仕切り等作成訓練

▶非接触型体温計を使用し、避難者の健康状態に応じて避難スペースの割り振りを行う訓練



▶濃厚接触者などが避難する専用スペースに対応するための防護服等着用訓練

## 小・中学校の減塩給食

問合せ/学校教育課 内線3127

各小・中学校の減塩メニューを紹介します。

今月の学校

宗岡中学校

### さけ 鮭のオイネーズ焼き

材料(2人分)

- 生鮭の切り身2切(1切60g)
- ★生姜汁…………… 小さじ1/2
- ★酒…………… 小さじ1/2
- ★塩・こしょう…………… 少々
- キャベツ…………… 40g
- ☆オイスターソース…………… 小さじ1/2
- ☆マヨネーズ…………… 大さじ1
- ☆牛乳…………… 小さじ1
- ☆しょうゆ…………… 小さじ1/3

作り方

- ①生鮭の切り身に★の調味料をまぶして下味をつけておく。
  - ②キャベツは短冊切りにし、軽くレンジにかける。
  - ③☆の調味料を合わせておく。
  - ④アルミホイルのカップにキャベツを敷いて
    - ①の生鮭の切り身をのせ、上から③をかける。
  - ⑤170度に熱したオーブンで15分～18分くらい焼いてできあがり。
- ▼カップの代わりにフライパン用ホイルを使えば、フライパンでも作れます。



▶牛乳、麦ご飯、鮭のオイネーズ焼き、カルシウムたっぷり味噌汁



### 減塩ポイント

生姜の香りとオイスターソース、マヨネーズの旨味で食欲も増し、おいしく食べられます。