

令和8年度から

市立第六小学校に 知的障害特別支援学級を開設

問学務課 ☎ 042-312-8655



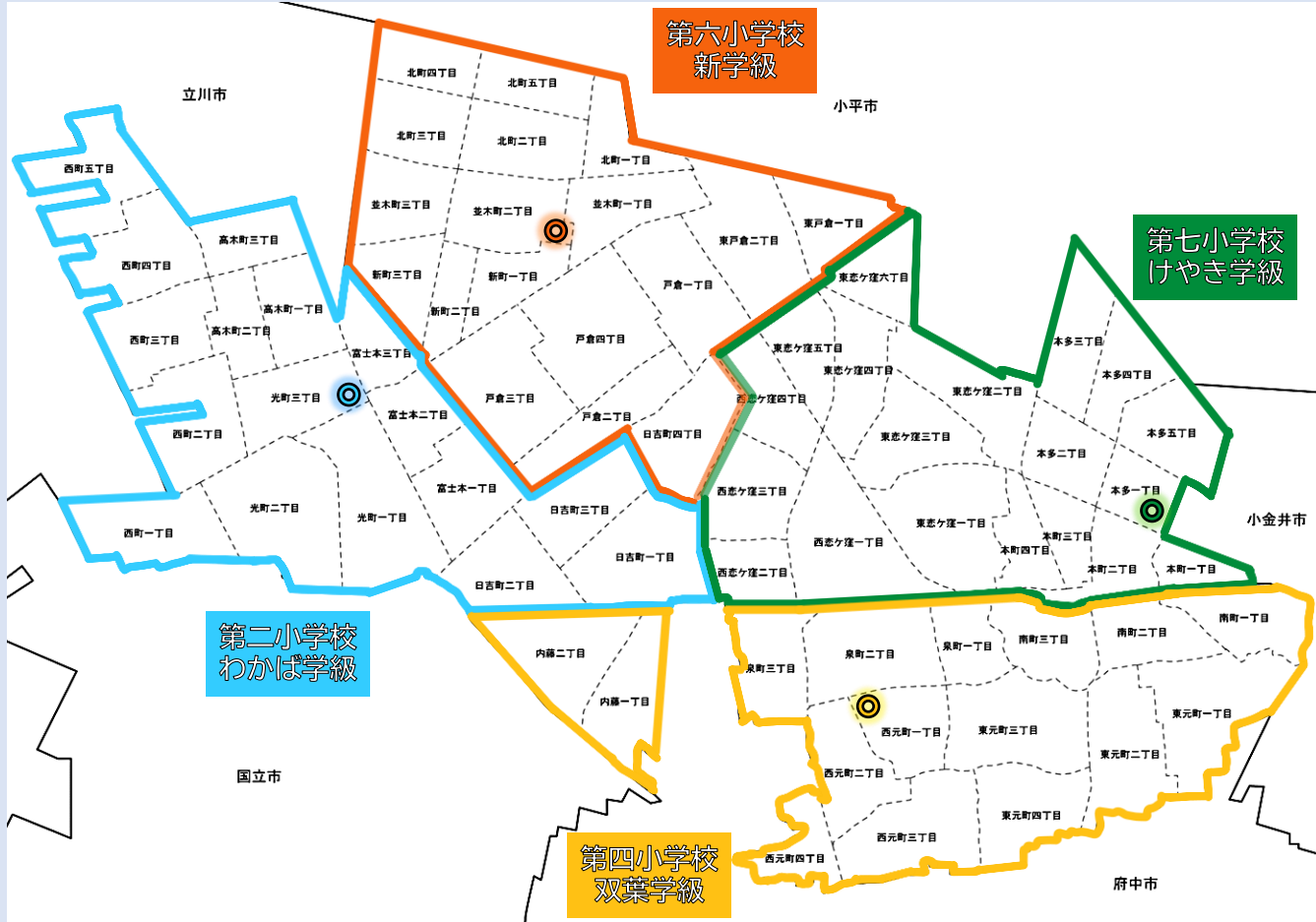
子どもたち一人ひとりの個性や特性に応じた、きめ細かな指導を行うことのできる環境を一層充実させるため、第六小学校に市立小学校では4校目となる知的障害特別支援学級を開設します。

現在、第六小学校のみなさんが、新たな学級に合う名前を考えてくれています。決定しましたら、市HP等で周知いたします。

開設予定日 令和8年4月1日

対 令和8年度4月1日からの就学児童

- ・予定学区域に居住し、かつ、国分寺市立小学校の知的障害特別支援学級に在籍している児童のうち、転学を希望する方



学校給食を味わおう



給食レシピ ビビンバ



▲外部HP



ビビンバは、中学校給食で最も人気のあるメニューです！
この日の給食はビビンバ、じゃがいもとチーズの卵焼き、キャベツと水菜のサラダ、こんにゃくの煮物、杏仁豆腐、牛乳でした♪
ご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか。

問学務課 ☎ 042-312-8656

熱量(1人分)550kcal

材料(4人分)

作り方

A	豚肉	160g
	油	8g
	大豆	40g
	にんにく	1.2g
	しょうが	1.2g
	切干大根	28g
	砂糖	16g
	しょうゆ	16g
	みりん	16g
	一味唐辛子	0.12g

- ① 大豆を前日から水につけ、柔らかくなるまでゆでしておく。
- ② 切干大根を水で戻して水気を絞り、2～3cm 程度に切る。
- ③ にんにく、しょうがをみじん切りにする。
- ④ 鍋に油をひき、③を炒め、香りが出てきたら豚肉を加えて炒める。
- ⑤ 豚肉に火が通ったら、②を加えて炒め、①、砂糖、しょうゆ、みりん、一味唐辛子も加えて煮る。

B	にんじん	60g
	もやし	80g
	ほうれんそう	60g
	塩	0.8g
	しょうゆ	6g
	白ごま	4g
	ごま油	6g

- ① にんじんを千切りにする。
- ② ほうれんそうを2～3cm 程度に切る。
- ③ 白ごまを炒めておく。
- ④ 別の鍋に湯を沸かし、①、②、もやしをゆでて、水で冷やして水気を絞る。
- ⑤ 小鍋に③、塩、しょうゆ、ごま油を入れて加熱し、④を加えて和え、冷ます。

ごはん	米	400g
	水	440g

- ① 米をといでしばらく浸水し、炊飯する。

ごはんを皿に盛りつけ、A、Bをのせて完成。