



# 木中だより

新潟市立木崎中学校

令和7年12月22日

## 生徒の主体的な活動が開花した



22日（月）、生徒総会が行われました。第2回目となる今回は、春からの生徒会活動の取組状況について、各学級で審議された中で出てきた質問や意見を担当の生徒会役員が答弁し議論を交わす内容でした。1回目に比べて、質問事項もより建設的なものになり、木崎中学校での自分たちの学校生活をより良くしていこうとする風土が感じられました。たくさんの生徒が質問者として登壇したことからも、学級での審議が活発に行われていたことが伺えました。

今年は、学校徴収金システムの導入や部活動の地域展開による部活動の縮小など、社会情勢の変化により学校も変化が求められることが多くなっています。伝統として続く生徒会も規約を改める必要が出ました。生徒会は、11月10日に臨時生徒総会を開催し、①応援団を運動委員会へ名称変更、②生徒会会計の廃止、を提案して規約改正の決議をとり、生徒会が全体をまとめ、3年生を中心に様々な取組を成功に導いてくれました。

いよいよ世代交代の時が近づいてきました。現生徒会が築いた伝統と革新を継承し、新たな木崎中を築いていってほしいと思います。



## 令和8年度 生徒会二役が決定

11月下旬から選挙活動に取り組み、2日に立会演説会・即日投開票の結果、次の3名が次年度の生徒会二役に選出されました。22日に任命証が渡されました。

生徒会長

さん「風通しのよい学校を創ります」

副会長

さん「思い出に残る木崎中を創ります」

副会長

さん「全校が関わる学校を創ります」



# 生徒会本部企画 食育プレゼンフェスティバル開催

22日、生徒会本部が今年度のプラスワン活動として計画していた「食育プレゼンフェスティバル」が行われました。木崎中で実践している農林水産省の食育ピクトグラムについて、委員会ごとにプレゼンテーションを行い全校生徒の理解を深め、意識を高めようとする生徒会の取組です。発表も委員長だけでなく、たくさんの生徒で協力して行いました。



## 応援団 「みんなで楽しく食べよう」

食事を共食・孤食・個食から考え、共食がコミュニケーション力の向上や栄養補給の良さ・ストレスと疲労軽減につながることを説明しました。



## 規律委員会 「朝ごはんを食べよう」

朝ごはんを食べた時と食べなかった時の違いについて説明し、短い時間でできる朝食作りを紹介しました。この学校でできる取組についても提案しました。

**食欲がないのは生活習慣の乱れ**  
(睡眠不足・ストレスなど)  
朝ご飯を食べない人は7時以降に起きる  
まず何か一口でも口に入れる簡単な物を準備する  
まずは少量から  
慣れたらバランスを意識

## 保健給食委員会 「バランスよく食べよう」

食事を主食・主菜・副菜からバランスよく食べることによるメリットと保健給食委員会の取組を発表しました。また、北海道・大阪で行っている取組も説明しました。



## 生徒会本部 「太りすぎないやせすぎない」

本部は食育ピクトグラムの説明から入り、BMIの求め方や生活習慣病リスクについて発表しました。モデル体重やシンデレラ体重は医学的には痩せすぎだとも説明しました。

**体重=自分の健康を守る大切な指標**  
適正体重を目標に規則正しい生活を心がける

## 1学年委員会 「よくかんで食べよう」

食事の食べ方について発表しました。よくかんで食べるためには水分が少ない方がいいこと、姿勢を良くすること、「ながら」食べにならないことが大切だと分かりました。



## 図書委員会 「災害に備えよう」

食育ピクトグラムには災害時の食事もあります。備えておくことで災害時の食生活も保たれるので準備をしておくことの大切さを発表しました。

**しっかり準備をする**  
しっかり机もって準備しておくことが大切です!

## 整備福祉委員会 「食べ残しをなくそう」

世界を見ると食糧不足の地域が広がっています。食品ロスをなくすことで食の安定や循環が進みます。何よりも生産者や提供者への感謝の気持ちが必要です。



## 3学年委員会 「産地を応援しよう」

木崎の特産物に触れ、産地を応援することは、生産者の経営安定、消費者の安心安全で新鮮な食の確保、地域経済の活性化、環境負担の軽減になると発表しました。

**2.消費者へのメリット**  
①安心・安全な食材の確保  
②新鮮で旬の食材  
③食文化への理解

## 2学年委員会 「食・農の体験をしよう」

日本の食料自給率から日本の抱える問題を説明し、農業がさかんな新潟県の取組や1年生の活動を発表し、必要な分だけ買う、料理をするなどの提案をしました。



## 広報委員会 「和食文化を伝えよう」

日本の和食は魚・野菜・発酵食品といった体にいい食事であることを発表し、日本の家庭料理の基本となる「一汁一菜」についても説明しました。

**和食文化を伝えよう**  
和食には、いろいろな大切さがあります。  
それを皆さんに知ってもらいます。

