



長野県総合教育センター通信

し の の め

2021/04/12
(令和3年04月号)
第144号

〒 399-0711 長野県塩尻市大字片丘字南唐沢 6342-4

TEL (0263)53-8802 FAX (0263)51-1290 E-mail : kikaku@edu-ctr.pref.nagano.jp

目次

「所長挨拶」	1
「令和3年度 総合教育センター 所員紹介」	2
「研修講座の申込みが始まります！」	3
「お弁当のメニューと申込について」	4

所長挨拶

『磨かん共に』

長野県総合教育センター 所長 宮崎 潤

本年度4月1日に、赤穂高校から総合教育センター所長に異動して参りました。総合教育センター勤務は初めてですが、皆さんに支えていただきながら一生懸命勤めて参りたいと思いますので、よろしくお願ひします。

当センターが平成8年に、前身である教育センター、産業教育センターを統合し、塩尻市の現在の地に開所してから、この4月1日、25周年を迎えました。

この歩みの中でも特にこの数年、教育を巡る大きな改革の波が押し寄せています。誰も経験したことのない新しい未来社会を切り拓く資質・能力の育成を目標とする「新学習指導要領」や長野県の「学びの改革」などが推し進められています。そして今、コロナ禍をきっかけとし、BYOD端末などICT利用の環境整備が急速に進められ、教室が社会や膨大な知識と直接つながる大イノベーションが進行しています。主体的・対話的な深い学びを実現する教育改革の波は、我々教師に対し、今までの知識・技能の伝達者から、生徒の探究的な学びのファシリテーターとしての役割を要求しています。まさに今、学校も教師も、パラダイム・シフトに向け変革が求められています。

総合教育センター設置のときに、入り口ロータリーに設置された石碑に、『磨かん共に』という言葉が刻まれています。どんなに社会環境が変化し、教育課題が変容しようとも、研修に来られる生徒、先生方、そしてセンター所員が変わらず共有すべき理念と思っています。私ども総合教育センターは、これまでの知見も大切にしつつ、次の四半世紀に向け、コロナ禍を乗り越え大変革に対応する研修事業と研究調査で、長野県の教育の充実発展に向け、皆さまと共に取り組んでいきたいと考えています。

所長



宮崎 潤

次長



関 英男

長野県総合教育センター
TEL: (0263) 53-8800(代)
FAX: (0263) 51-1290
e-mail: webmaster@edu-ctr.pref.nagano.jp

総務部 (0263)53-8800(代)

部長(兼)
関 英男

総務係長
倉本 珠弥
(予算)

主査
中山 照基
(施設管理)

主任
岡沢 勉
(会計、給与)

主事
上條 浩明
(施設管理)

主事
小林 亜実
(会計、服務)

庁舎管理業務員
高木 朗
(施設管理)

行政事務補助員
石田 多美子
(庶務)

企画調査部 (0263)53-8802



主幹指導主事兼部長
桐山 清一

専門主事
油井 幸樹
(企画調整)

専門主事
田中 健
(研修講座)

専門主事
中川 慶彦
(研究調査)



教科教育部 (0263)53-8803

部長(兼)
桐山 清一

主任指導主事
本田 崇之
(算数・数学・特活)

専門主事
鎌倉 大和
(国語)

専門主事
田代 佑夏
(社会)

専門主事
百瀬 裕也
(数学)

専門主事
岡宮 隆吉
(生物・生活・総合)

専門主事
中谷 幸裕
(物理)

専門主事
小林 孝次
(化学)

専門主事
中村 祐介
(地学)

専門主事
波場 智美
(音楽)

専門主事
千原 厚
(図工・美術)

専門主事
安松 大介
(技術)

専門主事
藤原佐知子
(家庭)

専門主事
藤森 美紀
(英語・道徳)

専門主事
樋口 由紀子
(英語)

ALT
Jhana
Graham

(研修派遣)
柳澤 大介

教職教育部 (0263)53-8804



主幹指導主事兼部長
飯塚 良一

主任指導主事
早川 清志
(高校管理職研)

専門主事
白鳥 隼人
(高校経年研)

専門主事
岡田 健一郎
(高校経年研)

専門主事
尾川 雅彦
(高校初任研)

専門主事
春日 俊宏
(義務管理職研
義務経年研)

専門主事
上條 大樹
(義務初任研)

教育指導専門員
赤羽 聡

教育指導専門員
大井 基成

生徒指導・特別支援教育部 生徒指導(0263)53-8833 特別支援(0263)53-8805



主幹指導主事兼部長
田中 幸一

専門主事
倉田 誠司
(生徒指導)

専門主事
福田菜津子
(生徒指導)

専門主事
両角 伊都子
(特別支援)

専門主事
倉田 稔
(特別支援)

長期研修教員
鈴木 智哉

長期研修教員
田中 陽次

長期研修教員
上條 勇人

教育指導専門員
丸山 智之

教育指導専門員
田澤 稔

情報・産業教育部 (0263)53-8806, 8807



主幹指導主事兼部長
竹内 宏枝

専門主事
柳澤 瑞樹
(農業)

専門主事
岡沢 啓司
(工業・家庭・福祉)

専門主事
酒井 寛朗
(工業)

専門主事
齋藤 美幸
(商業)

情報・産業支援員
井刈 瑞恵
(教育情報)

長期研修教員
田口 富大
(農業)

長期研修教員
市瀬 利之
(商業)

教育指導専門員
小池 良彦

研修講座の申込みが始まります！

(令和3年度研修講座案内 見開きページより)
 長野県総合教育センター 研修講座案内の利用にあたって

研修講座案内をご覧ください、
 お申込み手続きをお願いいたします。
 総合教育センターHPにも掲載されています。該当ページをご覧ください。



	指定研修対象者名簿確認 指定研修開始 指定研修の猶予、休止、再開、欠席、遅刻、早退	<ul style="list-style-type: none"> 4月9日(金)に「学校別項目別指定研修者名簿」を発送します。名簿に名前のある教職員が対象です。 「受講者健康チェック表」(当センターHPよりダウンロード可)に必要事項を記入し、当日持参し、受付時に提出してください。 指定研修の猶予、休止、再開、欠席・遅刻・早退のある場合は管理職が電話連絡をしてください。 連絡先：(教職教育部) 0263-53-8804 	研修講座案内 → p. 2 ~ p. 3 p. 8
4月	希望研修申込み 13日(火)~23日(金) 体育センター研修講座の申込みについて	<ul style="list-style-type: none"> 教頭は、4月13日(火)以降、総合教育センターHPから、「研修申込みシステム2021版(zip)」をダウンロードし、「研修講座申込みの手引」にしたがって、学校代表メールより電子申請で申し込んでください。 申込みは1校1ファイルです。全日制、定時制、通信制、分校すべて1つにまとめ、申し込んでください。 1人3講座まで申込みが可能です。 所属校の年間行事予定を確認し、講座日と行事が重ならないよう注意してください。 体育センター研修講座の申込みは、研修種により異なります。指定研修の選択必修としての申込み……研修申込みシステム希望研修としての申込み……体育センターへ申込み問合せ：(企画調査部) 0263-53-8802 	→ p. 4(2) → p. 4(2)③ p. 77
5月	希望研修受講決定者確認 追加募集開始	<ul style="list-style-type: none"> 5月19日(水)以降、「学校別受講決定者通知書」を発送します。受講の可否の欄が○である教職員が受講決定者です。 必ず受講の可否について受講希望者と確認してください。 5月19日(水)以降、追加募集の受付を行います。 	→ p. 4(2)⑤ → p. 4(3)
受講決定後	希望研修講座の受講 (受付時のお願い) 研修の欠席・遅刻・早退	<ul style="list-style-type: none"> 受講一週間前までに、研修講座案内に記載されている内容を再度確認し、受講の準備をしてください。 「受講者健康チェック表」(当センターHPよりダウンロード可)に必要事項を記入し、当日持参し、受付時に提出してください。 研修の欠席・遅刻・早退のある場合は管理職が電話連絡をしてください。 	→ p. 8

希望研修講座名の表記

令和3年度希望研修は、長野県教員育成指標のキャリアステージ毎の内容とのつながりが見えるよう、以下の表記にしました。(大学連携講座、体育センター研修講座、生涯学習推進センター研修講座は対象外です。)

講座名の表記	対応するキャリアステージ (目安)	教員のキャリアステージ	初任
〇〇〇 基礎	I 基礎形成期相当	教員のキャリアステージ	I 基礎形成期相当
〇〇〇 基本	I 基礎形成期相当 から III 充実期相当		5年 II 伸長期相当
〇〇〇 応用	III 充実期相当		10年 III 充実期相当
〇〇〇 発展	IV 次世代育成期相当		20年 IV 次世代育成期相当

総合教育センター研修講座を受講される皆さんへ

お弁当を注文してください

お弁当の注文はこちらから→
センターホームページからも注文できます！



◆お弁当に関するお問い合わせは 長野県総合教育センター総務部まで
TEL: 0263-53-8800 (8:30~17:00)

お弁当は下記のメニューから選んでください。
注文方法の詳細については、「研修講座案内」7ページをご覧ください。
なお、お弁当に使用する食材や掲載商品は、変更する場合があります。

◆お弁当の注文方法と受け取り方◆

受講日の1週間前までに上記のQRコード等から注文してください。

研修当日は、センター内の券売機で食券を購入し、食堂にて、食券と引き換えに弁当を受け取ってください。

新鮮な野菜を使用し、プロの料理人が丁寧に手作りしています！
(管理栄養士監修)

お弁当1つあたり…タンパク質 25g 以上/野菜量 200g 以上/食塩相当量/2.9g 以下

～体にやさしい～ お弁当のメニュー

A ハンバーグデミソース 920円(税込)



エネルギー: 792Kcal
タンパク質: 29.2g
野菜量: 201g
炭水化物: 107.5g
脂質: 25.3g
食塩相当量: 2.5g

ハンバーグデミソース・松菜と油揚げの味噌炒め・かぼちゃとブロッコリーのシーザーサラダ・ピクルス・ミニトマト・リーフレタス・オレンジ・青のりご飯(180g)

B ロールキャベツ 920円(税込)



エネルギー: 814Kcal
タンパク質: 30.1g
野菜量: 280g
炭水化物: 113.3g
脂質: 25.0g
食塩相当量: 2.9g

ロールキャベツ・小松菜と油揚げの味噌炒め・かぼちゃとブロッコリーのシーザーサラダ・ピクルス・にんじんグラッセ・リーフレタス・オレンジ・青のりご飯(180g)

C 唐揚げ 600円(税込)



鶏の唐揚げ・茄子とツナのトマト煮・リーフレタス・小松菜とパプリカのごま和え・グレープフルーツ・ゆかりご飯(180g)

D 豚生姜焼き 600円(税込)



豚生姜焼き・茄子とツナのトマト煮・リーフレタス・小松菜とパプリカのごま和え・グレープフルーツ・ゆかりご飯(180g)