

かきょう家庭教育学級 って知っていますか?

— 親の学びが、子どもの成長につながる —

中央小の家教の活動も今年で6年目を迎えます。

今年度も是非と一緒に企画作りしませんか?

参加のみでもOKです!

皆様のご参加お待ちしております♪



今年度予定している企画

※都合により日程変更になる場合もあります。

第1回

開級式 & 田口教頭先生のお話会

日時: 6月16日(火) 10時~12時

場所: 1階 多目的室

今年度、本校に着任された田口 牧教頭先生にお話しいただきます。

講演内容

『ウェルビーイング: 3つの視点で測ってみよう!』



第2回

給食試食会

学級生 先行案内
定員 60名
締切 5/22(金)

講師: 本校栄養教諭 松宮 路子先生

日時: 6月30日(火) 11:45~13時
(受付 11:30~)

場所: 1階 多目的室 参加費: 350円 (諸費用込み)

子供達が食べている「給食」について学んでみませんか?

第1部 給食について学ぼう

第2部 給食を食べてみよう

献立
とりごぼうご飯
牛乳・味噌汁
かぼちゃチーズフライ

⚠ 申込後6月19日以降のキャンセルは料金を負担いただきます

第3回

バランスボールで心身リフレッシュ

講師: バランスボールインストラクター 体力・産後指導士/腸活アドバイザー 菅原 理沙さん

日時: 9月29日(火) 10時~12時

場所: 1階 多目的室 ・動きやすい服装

音楽に合わせて楽しく弾みながら、姿勢や体力づくりにも役立ち、食事の知識も学べる健康講座です。

家族の健康管理に役立てることができますよ!



第4回

お料理教室

講師: 未定

日時: 10月上旬~11月上旬予定 10時~13時

場所: 1階 家庭科室

昨年ご好評いただいたお料理講座。今回も計画中です。



新規 お申し込みはこちら

<https://forms.gle/kge5PaKRfaZNnF5h8>

※昨年度から継続の方は入力不要!



入会後のお知らせ・出欠確認は LINE オープンチャットで行います



第1回

開級式& 富波修 校長先生とのお話し会

2025/6/24

家教の紹介と今年度の予定説明の後、校長先生よりお話をいただきました。「子どもとの関わり方」では「まほうのかいわ」に触れ、「育児=育自」、自分自身が成長することで子どもとの関わりも豊かになるという、家教のテーマにつながる気づきを得ました。さらに、趣味のお話（ホルンの生演奏、幼少期の図工作品の披露～現在の創作活動、紙飛行機講座）もあり、大いに盛り上がりました。校長先生の意外な一面を知る貴重な機会となりました。



第2回

給食試食会& 栄養のお話

2025/7/1

家庭教育学級の主催で、初めての給食試食会を開催しました。前半は栄養教諭の松宮先生より、給食の歴史や現在の献立、食材へのこだわり、栄養バランスについて分かりやすくお話しいただきました。後半は待ちに待った試食会。多くの方にご参加いただき、給食への関心の高さが感じられる充実した時間となりました。

昨年度の献立は 牛乳・ごはん・麻婆豆腐・ししゃも唐揚げ・磯和え



第3回

子どもの特性に合わせた お片付けの仕組みづくり

2025/7/10

整理収納教育士の笹子展子さんをお招きし、子どもが主体的に片付けに取り組むための具体策と考え方を学びました。片付けは「整理（不要な物を手放す）」と「収納（使いやすく戻しやすい配置）」の2段階で、時間短縮やストレス軽減、自立心の育成につながります。手順は「出す→分ける→収める→戻す」を基本に、子どもの特性に応じた工夫や環境づくりが重要です。完璧を目指さず、少しずつ習慣化することが大切とのことで、具体的な見本も提示していただきました。



第4回

主幹教諭 板垣 渚先生 のお話し会

2025/8/29

昨年度着任された板垣先生（その後、年度途中で教頭として異動）に、自己紹介やご経歴をお話しいただきました。特に専門の道徳に関連し、小学校での道徳教育の移り変わりや、道徳と子育ての共通点について教えていただきました。道徳は即効性を求めず、子どもたちの心に「種」を蒔き、成長を促すことに意味があるとのこと。子どもの頃の経験は大人になっても心に残り、道徳教育も子育ても、子どもたちの未来を形作る重要な役割を担っています。

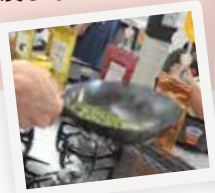


第5回

玉翠園 玉木さんによる お茶講座

2025/9/18

昨年に続き好評の「玉翠園さんによるお茶講座」を今年も開催しました。今回は緑茶の基本として、同じ茶葉でも水の種類や温度、淹れ方によって味わいが大きく変わることを復習しました。また、古くなったお茶を活用し、香ばしくおいしいほうじ茶に仕上げる方法も実演していただきました。



第6回

「塩糀」を使いこなして お料理上手！

遠田 悦子先生

光塩学園調理製菓専門学校 教授
北海道新聞きょうの一品執筆中

2025/10/29

企業協賛企画として、イチビキの「塩糀」を使った料理講座を開催しました。名古屋の企業であるイチビキの塩糀は、他社より塩分が低くまろやかな味わいが特長で、素材の旨みを引き出す万能調味料です。講座では、先生による簡単でおいしい料理の実演と実習、試食に加え、発酵や塩糀についても楽しく学ぶことができました。



