

ようこそ！ 御嵩町の家庭教育学級へ

御嵩町では『0歳から15歳まで』の繋がりを持って家庭教育を学ぶことができます。お子さんの年齢に応じて各学級で親としての学びや親さん同士の親睦を図り家庭教育を推進しています。御嵩町では町内の0歳児学級、乳幼児学級、園や小中学校に所属している保護者のみなさんが家庭教育学級生となっています。積極的に学級に参加して家庭教育を豊かなものにしていきましょう！



家庭教育学級とは

子育て”や“しつけ”について学んだり悩みを話し合ったりする場所
家庭教育のあり方を学び、自らをふりかえる場所



教育基本法 第10条


父母その他の保護者は、子の教育について第一義的責任を有するものであって、生活のために必要な習慣を身に付けさせるとともに、自立心を育成し、心身の調和のとれた発達を図るよう努めるものとする。



目的

- ★子ども自身が幸せになること
- ★「子どもがいてよかった」
「子どものおかげで自分の人生が豊かになった」と親自身が感じることに。

0歳から15歳まで繋がる 御嵩町の家庭教育学級

				中学校期	
				小学校期	
		幼・保期			
乳幼児期					
0歳児学級	1～3歳児学級				
★あいあい ・前期組 ・後期組 全地区合同	★みかん乳幼児学級 ・御嵩地区 ・上之郷地区 ★中乳幼児学級 ・中地区 ★伏見乳幼児学級 ・伏見地区	★みたけ幼稚園 ★上之郷保育園 ★御嵩保育園 ★中保育園 ★伏見保育園	★上之郷小学校 ★御嵩小学校 ★伏見小学校	★上之郷中学校 ★向陽中学校 ★共和中学校	
		ずーっと つながっているね			

えがお



御嵩町教育委員会 生涯学習課
電話 66-2018
Fax 67-1902
e-mail katei@town.mitake.jg.jp

一家庭一実践の取組紹介

御嵩町家庭教育学級では、長期休暇などを利用した一家庭一実践の取組を積極的に行っています。特に今年度は、「皆で集まること」「外へ出かけること」の難しい状況が続いた一年だったので、貴重な学級活動となりました。

コロナ禍の今年は、家族みんなが揃って過ごす時間を上手に使い、兄弟姉妹やお父さんも巻き込んで取り組んだご家族も多かったようです。生活習慣を身につけたり、見直したり。家族の一員として食事作りや掃除など、家事手伝いに励むなど…。家族の絆も一段と強くなったのではないのでしょうか。本年度の各学級での取り組み事例を紹介します！次回以降の取組の参考にしてくださいね♪

上之郷小学校

「早寝早起き」「歯みがき（1日3回）」に取り組みました。記念品も手作りです！

役員手作りの「歯みがきカード」を使って、楽しく取り組める工夫がされています。



上之郷中学校

テスト期間のノーメディアの取組や、家族と一緒に「窓拭き」を行っています。キレイになった窓以上に、手を動かしながらのコミュニケーションが保護者には嬉しいようです。

御嵩小学校

「親子ふれあいカード」を使って親子一緒に取り組みました。

また、「弁当の日」チャレンジもレベルを1～5まで設定し、取り組みやすい工夫がされています。



向陽中学校

夏休みに親子で取り組み内容を決めて実施しました。今年は家族みんなで行った家庭が多かったようで、家族の絆が深まりました。

共和中学校

夏休みに家族の一員として「役に立つ事」を決めて実践しました。役立つことや感謝される喜びから、継続して取り組む生徒もいるようです！



食欲の秋
だね!



令和3年10月
VOL.2

御嵩町教育委員会
生涯学習課
TEL: 66-2018
e-mail: katei@town.mitake.lg.jp

みなさんお元気ですか。秋になり過ごしやすいになりました。どこかへお出かけしたいな…という季節です。いろんな制限がありますが、約束を守ってご家族で楽しくお過ごしくださいね。

御嵩町家庭教育学級合同ふれあい人権子育てコンサート

♪わくわく♪ファミリーコンサート ♪うたっておどって親子 DE はっぴい♪

講師：山野さと子先生(アスクミュージック)

先生の素敵な歌やウクレレ演奏、ゲストも登場します！
あのマンガの主題歌も!! 親子一緒におうちで楽しんでね!



《きのこ》～菌活で元気になろう～



きのこはスーパーの野菜売り場で売られていることが多いので野菜と同じような感覚で使われることが多いですが、実際には植物ではなく、菌類の仲間になります。キノコが注目されるのは“菌活”と言われるように、腸内環境を整える働きや免疫力を高める働きがあるそうです。腸内環境を整えていけば、身体全体の調子を整えてくれ、精神面も安定させてくれるので腸を整える“菌活”はとても大事なのです。きのこにはいろいろな種類があり、それぞれに栄養素も少しずつ違うそうです。私のおすすめの食べ方は、何種類かのきのこをバター醤油で炒めるだけの簡単メニューです。美味しく栄養たっぷりです。



きのこが苦手なお子さんも多いかと思います。私の息子も嫌いです。ですが、苦手な食材を食べないからと言って食卓に出さないのではなく、食べなくても食卓には並べて、普段から目に触れるようにしておくといいかもしれませんね。秋は美味しく栄養たっぷりの食材がたくさんあります。“菌活”で心も体も健康に、冬に備えましょうね!