



【わが校自慢】^{おかべ}岡部小学校

学校教育目標「正しく豊かに～よく学ぶ子・思いやる子・きたえる子～」

『元気と笑顔 夢とおもいやり あふれる 岡部小』として地域に信頼され、誇れる岡部小学校として児童の育成に取り組んでいます。児童と心を通わせ、向き合い、寄り添い、そして地域の方々のたくさんの協力を得て、さまざまな体験や交流をしています。（文：市内小学校教諭）



田植え



稲の収穫



こども食堂へ寄付



収穫したお米で調理実習

「^{ふじぎだしりつ}藤枝市立岡部小学校とのリモート交流」



「^{English World OKABE}English World OKABE」



ありがとう集会



ミシンボランティア



芸術鑑賞会



朝のあいさつ運動



まごころ訪問

^{しゃかいきょういくいいん}

社会教育委員の活動を紹介！



皆さんは、「社会教育委員」について知っていますか？

社会教育委員は、教育委員会が委嘱をしている委員で、住民の声を社会教育行政（市、県、国など）へ反映させることを主な目的として設置されています。

社会教育委員は学校教育、社会教育、家庭教育の関係者等により構成されており、各委員は学校や地域のことをよく知る、住民の代表者といえます。

深谷市には、19名の社会教育委員がおり、地域社会の課題解決に向けて尽力しています。具体的には、年に4～7回の「社会教育委員会議」を開催し、地域課題の解決に向けて社会教育の観点から協議、調査、研究を重ねています。2年間の任期の終わりには、協議や調査研究の成果として、教育委員会へ提言書を提出しています。

令和6年6月に提出された最新の提言書「深谷市における地域学校協働活動の充実に向けて～地域と学校が協働し、地域総がかりで子どもたちを健やかに育てるために～」を深谷市のホームページに掲載しています。以下の二次元コードから、ぜひご覧ください！



提言書提出当日の
写真だよ！



教育長 議長

家庭教育だより

まごころ



編集・発行 深谷市教育委員会 生涯学習スポーツ振興課

家庭教育だより「まごころ」編集委員会

〒366-8501 深谷市仲町 11-1 TEL048-572-9581



No.56

令和7年3月号

「親の学習」に参加しよう！

皆さんは「親の学習」について知っていますか？

「親の学習」とは、家庭教育アドバイザーをファシリテーター役に、保護者同士で意見交換をしながら子育てのヒントを得たり、交流を深めたりすることを目的とした参加型の学習講座です。埼玉県が推進している家庭教育支援の事業であり、本市においても重要施策として位置づけています。

深谷市では、この「親の学習」を公民館事業や、小学校の就学時健診時等に行っています。本年度の「親の学習」の実績や、参加した方の感想などを紹介しますので、ぜひご覧ください。

公民館「親の学習」

【公民館】	【実施回数】	【参加者数（合計）】
深谷公民館	1回	10名
藤沢公民館	1回	57名
幡羅公民館	1回	18名
明戸公民館	2回	85名
大寄公民館	1回	8名
八基・豊里公民館（共催）	1回	11名
上柴公民館	3回	103名
南公民館	1回	32名
岡部公民館	1回	20名
川本公民館	2回	51名
花園公民館	1回	26名

親の学習で実施した主なプログラム

- ・「いいところさがし」のその先へ～うちの子に合った関わり方～
- ・ゲームと上手に付き合うコツは？
- ・どう育てるの？子供のやる気と根気～我が家流 子供のサポートの方法～



就学時健康診断時「親の学習」等

【小学校】	【参加者数】	【小学校】	【参加者数】
深谷小学校	73名	八基小学校	23名
深谷西小学校	66名	豊里小学校	24名
桜ヶ丘小学校	98名	岡部小学校	31名
藤沢小学校	64名	榛沢小学校	22名
上柴東小学校	48名	本郷小学校	36名
上柴西小学校	73名	岡部西小学校	38名
幡羅小学校	72名	川本南小学校	24名
常盤小学校	113名	川本北小学校	66名
明戸小学校	23名	花園小学校	118名
大寄小学校	23名		

※大寄小学校は県のプログラムではなく、歯科に関する講話を実施。

親の学習で実施した主なプログラム

- ・「聞き上手」が「話し上手」を育てる～よく聞ける子、よく話せる子を育てるために～
- ・育ちあい、話して深める親子関係
- ・子供のほめ方・叱り方



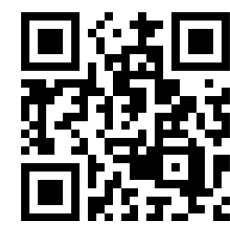
親の学習を受講した方の感想



- ・新しい発見が見つかるような「ヒント」をもらえた。
- ・子育て経験のある先輩方の意見をきくことができ、今後に生かしていきたいと思った。家庭内でのリアルを知ることができた。
- ・みなさんと話し合いができて、「自分だけじゃないんだ。」ととてもポジティブになった。
- ・一度参加することが大切だと思った。子どもへの接し方がよくわかった。

親の学習動画公開！

下記の二次元コードから、ぜひご覧ください！



★ いい歯で元気にあなたはきちんとみがけてる？

突然ですが、クイズです。「寝ている間に口の中で増えやすいものって何でしょうか？」・・・答えは、むし歯や歯周病の原因となる細菌です。だ液には細菌が増えるのをおさえる力がありますが、寝ている間はこのだ液の量が少なくなります。

“食べた歯みがき”が基本ですが、特に寝る前の歯みがきに気をつけないと、口の中で細菌が増えるのにもっともいい環境になってしまいます。

では、そもそもむし歯がどうやって出来るのか知っていますか？

むし歯ができるメカニズム



むし歯の原因となるミュータンス菌の他にも、歯垢(プラーク)の中には歯周病の原因となる細菌もいます。歯周病は「世界でもっとも蔓延している感染症」と言われています。さらに“口の中だけの病気”ではなく、実は、糖尿病や心臓病、肺炎、脳血管疾患、骨粗鬆症など、全身の病気との関連が指摘されています。歯垢(プラーク)を落とす方法は、毎日の歯みがきです。しっかりみがいてお口の健康を守りましょう。

※出典元：「健康教室」(東山書房)、「歯科素材.com」 参考：「歯の学校」(日本歯科医師会)

歯みがきのポイント

みがき残しの多い部分をきれいにみがくポイントを紹介します。

どの場所も優しい力で歯ブラシを細かく動かしてみがきましょう。目安は1か所20～30回です。

前歯の裏側 歯ブラシを縦にして上下に動かしてみがきましょう。	歯と歯茎の境目 歯ブラシを45度にあてて、みがきます。	奥歯のうしろ 歯ブラシのつま先を使ってみがきます。	歯と歯の間 歯ブラシだけでは汚れを落とすにくい場所です。フロスや歯間ブラシの使用がおすすめです。
--	---------------------------------------	-------------------------------------	--



歯ブラシの交換の目安は？

1か月が目安です。歯ブラシの裏から見て毛先がはみ出していたら交換しましょう。毛先の開いた歯ブラシは汚れを落とす力が4割も落ちてしまいます。



子供の仕上げみがきはいつまでやるべき？

親子のスキンシップも兼ねて、永久歯が生えそろう12歳ごろまではやっていただくことが理想です。



※参考：日本歯科医師会、小学保健ニュース(少年写真新聞社)
(文：市内小学校養護教諭)



子育てのおもいで



私には小6の息子と小4の娘がいます。約10年前、息子は妹が産まれるのをずっと楽しみにしてくれていました。妹が産まれた日、面会に来た息子は、やっと会えた妹にすり寄り、妹の名前を必死に呼んでたくさん「可愛いねえ。」と言ってくれました。退院してから、保育園から帰ると妹に一直線！抱っこしてミルクをあげ、絵本を見せたりと本当に可愛がっていました。

そんな兄妹は今…ケンカ三昧です。些細なことで大きなケンカを毎日全力でします。あの頃の微笑ましい2人はどこへやら。けれど、このケンカ三昧の日々もまた10年後、手がかからなくなる頃に思い出し、笑ったり寂しくなったりするのかな、と考えると、私も今この瞬間の子育てを全力で頑張ろう!!と思えるのです。(文：藤沢小学校保護者)

お母様の“今この瞬間の子育てを全力で頑張ろう”とするお気持ち、とても素晴らしいですね。

小さいうちは、何でも可愛いく見えるものです。お互いの成長に連れ、段々と対等になっていくからこそ必然的にケンカも増えていくものです。

「ケンカするほど仲がいい」と言いますが、兄妹ゲンカには、それだけお互いの精神的な距離が近いという意味もあります。また「兄妹ゲンカ」から人との関わり方やコミュニケーションなど、将来においての大切な事も学べることでしょう。

子育ても気づくと、あっという間に手がかからなくなります。これからのお子様たちの成長がますます楽しみです。



家庭教育
アドバイザー

親子でクッキング♪

小松菜とじゃこの炒り煮

骨や歯の健康に役立つ
カルシウムが豊富！！



【作り方】

- ① にんじんは千切り。
- ② きゃべつは短冊切り。
- ③ 小松菜は2センチ幅に切ります。
- ④ ちりめんじゃこは乾煎りしておきます。
- ⑤ フライパンに油を敷き、にんじん、小松菜、キャベツ、冷凍とうもろこしの順に炒め、小松菜がしんなりするまで炒めます。
- ⑥ 水とだしの素を加え、ひと煮立ちさせます。
- ⑦ 酒、みりん、しょうゆを加えます。
- ⑧ ちりめんじゃこを加えて混ぜ合わせます。

【材料】4人分

にんじん	30g
きゃべつ	100g
冷凍とうもろこし	30g
小松菜	100g
ちりめんじゃこ	10g
油	大さじ1
水	大さじ1
和風だしの素	小さじ1/4
酒	小さじ1
みりん	小さじ1
しょうゆ	小さじ2

「小松菜」には、ビタミンや骨や歯の健康に役立つカルシウムが豊富に含まれ、学校給食では和風、洋風、中華など様々な料理に使用しています。

「小松菜」のカルシウムを効率よく吸収するために、ビタミンDを多く含む、いわし、鮭、きのこ類などの食材と一緒に油で調理する料理がおすすめです。ちりめんじゃこは、カルシウムやビタミンDが豊富です。(文：市内中学校栄養教諭)