



平成28年度 鈴鹿市 市P連ニュース

平成28年度12月7日発行
発行:鈴鹿市PTA連合会
編集:調査広報部
鈴鹿市PTA連合会事務局
(鈴鹿市役所別館第3)
TEL(FAX):383-5143
月~金 10:00~15:00
joyopta@galaxy.ocn.ne.jp

活動報告

第64回日本PTA全国研究大会 徳島うずしお大会

8月20日(土)・21日(金)に、第64回日本PTA全国研究大会徳島うずしお大会が、大会スローガン「徳島発! 渦巻く力をこれからの社会に巣立つ子どもたちのために~まけまけ(徳島の方言であふれるほど)いっぱいのお愛を注ぎ込もう!~」のもと開催されました。初日の第2分科会では、「食育を通して健やかな子どもを育てるPTA活動のあり方」を研究課題に、料理研究家の浜内干波先生による講演会が行われました。食育を通じて家庭教育の役割、食の健康安全について話し合い、今後どうするべきなのか、具体的な方策を明らかにしていく必要があるのではないか。子どもたちをたくましく、心豊かに育てるためにも、私たちPTAが果たすべき役割は大きくなっていると現状と課題が挙げられていました。

第2回 小中学校合同代表者会議

10月14日(金) 鈴鹿市文化会館で、第2回小中学校合同代表者会議を開催しました。議題の1つ「認知症サポーターキャラバン」では認知症になっても安心・安全に過ごせる鈴鹿の街づくりを目指すため、小中学校でも認知症への理解を深める活動をより活発に行う報告がありました。その後 NPO法人子どもアイデア楽工の代表者 山上敏樹さんを講師に招き、「たった4つの言葉が、子どもの能力を引き出す」をテーマに山上さんの過去の経験を元に、笑いあり涙あり感動ありのお話を交えながら【子どもの育成に必要な要素は私たち大人のことばがけと心がけ】であると説かれました。私たちが明日からでも実践していける大変参考になる内容でした。



第2回 幼稚園代表者会議



10月17日(月) 鈴鹿市役所別館で、第2回幼稚園代表者会議を開催しました。講師は鈴鹿市PTA連合の部長も務めておられた郡山在住の城ノ口典子さんと、「絵本のすすめ、だから読む」と題し、絵本の素晴らしさをお話いただきました。

<本選び>今は図書館、ネットで簡単に自分に合った絵本が選べます。

<読み聞かせのいいところ>脳を作る。子どもの精神状態を落ち着かせ、リラックス効果が出てきます。好奇心のきっかけを作る。絵本は強力な味方になってくれるので是非、絵本はお勧めします。

第72回 日本PTA東海北陸ブロック研究大会 名古屋大会



第72回日本PTA東海北陸ブロック研究大会名古屋大会が28日(金)・29日(土)名古屋市内6会場で開幕されました。今回のテーマは『明日の子どもたちのために~NaGoYaかに奏でよう♪家庭・学校・地域のハーモニー~』将来を担う子どもたちの健やかな成長を保障するために『家庭』『学校』『地域』の連携を強めていきたいとの思いを込めて。鈴鹿市からは、「親子の再発見、再構築、再感謝」をはぐくみ、自立への土台づくりへ~子どもが自らつくるお弁当の日を通して~をテーマに、神戸中学校PTAの発表がありました。29日は国際会議場センチュリーホールで全体会が開催されました。開会式から始まり、プロフィギュアスケーターの鈴木明子氏が『ひとつひとつ、少しずつ』の演題で記念講演が行われました。子どもが幸せに過ごすには『先生と親の連携プレー』周りがサポート、支えてくれると子どももやる気が出てくる等約一時間半の講演でした。2日間、輝く未来の子どもたちのための研究大会が無事に終わりました。



どんな活動？

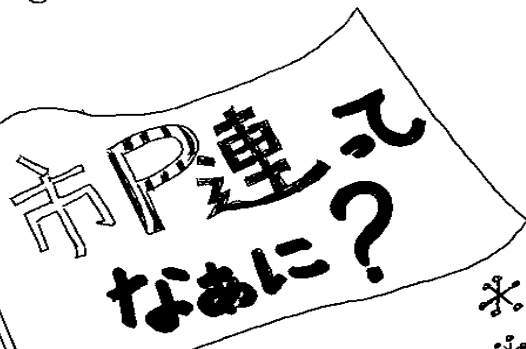
* *をしているの* *

- 家庭、学校及び地域の協力を図って
たくましい子供の育成に努める
 - 生涯教育の一環としての研修活動を
推進する
 - PTA相互の連絡情報及び意見の
交換に努める
- 「子どもをまもる家」の設置推進運動
もやっています

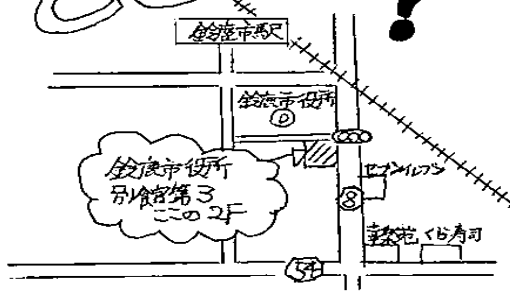
会員はどれ？

鈴鹿市内の
公立の幼稚園・小学校
中学校の保護者と教職員

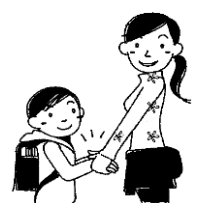
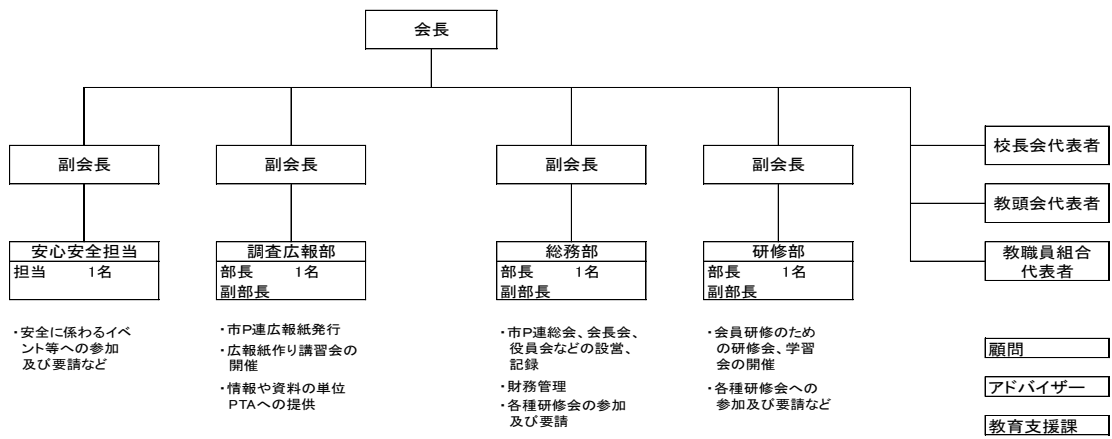
・平成28年度の会員数は15,661人です



「鈴鹿市PTA連合会」
略して「市P連」
どこにあるの？



鈴鹿市PTA連合会 組織



【Aブロック】
平田野・創徳・白鳥・神戸・大木

【Bブロック】
千代崎・白子・天栄・鈴峰・鼓ヶ浦



暑い夏が終わり肌寒い季節がやってきましたが、体調を崩しやすい季節でもあります！そこで、風邪の予防や冷えた体を温める温かいメニューをご紹介します！南九州で、特に冬に食べる 団子汁（たごじる）です！材料は、ゴボウ・人参・里芋・玉葱・鶏もも・椎茸を食べやすいサイズに切り、鰹と昆布でとった出し汁で煮込み、薄口醤油と濃口醤油で好みの味に仕上げ、最後に小麦粉を水でといた団子を入れ、火が通ったら出来上がりです！すりおろしの生姜や小ネギを加えてもおいしいですよ。ぜひ、お試しください。

調査広報部長 木戸 弥樹