

おしゃべり通信



発行日／平成 23年 2月 1日
発行人／群馬県里親の会広報委員会
発行所／群馬県里親の会事務局
（群馬県社会福祉協議会内）
TEL 027-255-6034 FAX 027-255-6173
Email satooya@g-shakyo.or.jp



我が家の天使

清 水

赤ちゃんが生まれたままの姿で、我が家の家族になりました。あっという間に歩みをはじめ単語も話せるようになりました。

受託前は、不安ばかりの父と母でしたが、歴代の里親さんに「ポン」と背中を押され勇気づけられたおかげで、私達も親としてこの子を育てようという気持ちになり、頑張っていこうと思いました。

じーっと見つめていると、可愛らしい瞳の中にお互いに伝わってくるものがあり、親子のリズム感が徐々にかみ合ってきました。

娘が泣く理由や手の仕草はもちろんのこと、瞳で訴えるそのような日々の中、あっという間に半年の月日が経ちました。今では好奇心旺盛で、様々な事に興味を持

ち、出来たことの喜びや出来なかったことの悔しさ、そして楽しみや優しさなどの感情が芽生え始めた様子です。

娘の成長に驚かされることもあり、私達親も教えられる時さえあります。昨日より今日、今日より明日と、子育ては今しか満喫できないもの、そして十分に笑顔を沢山見せて接して現在、楽しんでます。

娘が自立し、自分自身で歩み育つように手を差し伸べ支え見守ってあげたいと思います。

まだまだ、先のことでありますが、娘には「素晴らしい人生を送って欲しい」と願って育てています。



子ども料理教室に参加して

萩原まい

私は11月20日群馬県里親の会で実施した「子ども料理教室」に参加しました。

教えてくれた先生は管理栄養士の矢口香織先生でした。私は子どもに教えてくれる料理なので簡単に作れる料理だろうと思って参加しました。ところが教えてもらったのは本格的なパーティー料理でした。カレーピラフ、カラフルミートローフ、カボチャのホットスープ、ヨーグルトゼリー、クリスマスケーキ、どの料理もお母さんが作ってくれた事のない料理でした。3時間くらいの間に5品も作って食べました。私も野菜を切ったりミートローフをこねたり積極的に参加してとても楽しかったです。

難しい料理もちゃんと教われれば私にも作れることが分かったので料理教室で教わった料理を作りたいと思います。



矢口先生からいただいた当日作った料理のレシピを2つ紹介いたします。皆さんもご自宅で作ってみてはいかがでしょうか。

レシピその1

カラフルミートローフ

【作り方】

1. 玉ねぎをみじん切りにし、油で炒める。
2. ボールにすべての材料を入れ、手で十分こねる。

パウンド型に形作り、アルミホイルをしいた天板に乗せ、200度のオーブンで20～30分焼く。(オーブンに入れる前、表面にサラダ油を塗るときれいな焼き色になる。)

ソースA

1. フライパンにAの材料をすべて入れ、とろりとするまで、煮詰める。

茹でたブロッコリーとミニトマトを添える。

あいびき肉	500g
パン粉	1.5カップ
ミックスベジタブル	1/2カップ
玉ねぎ	200g
サラダ油	小2
卵	1個
塩	小2/3
こしょう	少々
ナツメグ	小1/4

ケチャップ	}	1/2カップ
ソース		大4
しょうゆ		小1
砂糖		小3
水		大2

ブロッコリー	1/2株
ミニトマト	

子ども料理教室に出席して

前田 利明

11月20日、今回初めて出席させていただきました。矢口先生にカレーピラフ、ミートローフ、ピザ、かぼちゃのスープ、ヨーグルトゼリー等クリスマスメニューを考えていただきました。

子ども達は包丁を使った事がないから切り方が分からないとか、お米のとぎ方が分からないとか、料理をした事が無いから味付けを失敗したらどうしようとか、悩んでいる子もいましたが、みんな真剣に調理に格闘していました。時間の関係で大人が



メインに調理をしてしまいました。自分が担当した料理の味付けなどを心配していました。

そのような様子を見ていると、子どもの頃の事を思い出します。母親や祖母が、さやえんどうの筋を取っているのを見て、手伝わせてもらい、褒められた事を思い出し、改めて子どもに危ないからと言って、子どもの「体験」や「経験」をいかに奪っていたのだらうと、反省させられました。今後、時間のある時は、子どもと一緒に料理を作ろうと考えさせられた料理教室でした。

お忙しい中準備をして頂いた役員・事務局・講師の皆様ありがとうございました



レシピその2

ヨーグルトゼリー (フルーツデコレーション)

【作り方】

1. 水の中にゼラチンをふり入れ、しめらせておく。
2. 鍋に卵、砂糖を入れ、よくかきまぜ、牛乳を加えて火にかける。①のゼラチンを入れ、溶かす。
3. ②を冷まし、ヨーグルトを加え型に流す。途中、固まりかけてきたら、みかん缶を入れ冷蔵庫へ。盛り付け、飾り付けはご自由に！

ゼラチン	2袋
水	大4
卵	1個
砂糖	80g
牛乳	300cc
ヨーグルト	200cc
みかん缶	1/2缶
キウイフルーツ	2個
りんご	1個
黄桃缶	1/2缶
生クリーム	70cc
砂糖	小2

里子の自立支援の為の研修会

1月23日（日）高崎市中央公民館で元里子のKさんをゲストにお迎えして里子の自立支援の為の研修会を会員さん向けにおこないました。会場全体で里子への支援のあり方を考えました。写真とともに当日の様子をお伝えいたします。

プログラムは「挨拶」→「資料説明」→「Kさんの紹介」→「参加者全員の自己紹介」→「Kさんへの質問をともなう意見交換」。

ゲストのKさんはご自身の昔の気持ちを振り返りながらお話してくれました。ざっくばらんに当時の気持ちを語るKさんのお話に皆さん聞き入っておりました。

Kさんは会場からのどんな質問にも答えてくれました。参加者全員がユーモアやウィットに富む話を交えて発言し、時には笑いがおこることも。いい雰囲気の中、里子の自立支援を会場全体で考えることができたのではないかと思います。

Kさんありがとうございました！



※事務局で高校卒業後の里子の為の就労・進学における支援情報を資料として、まとめました。自立支援の為の研修会で配布しましたが、参加されていない方で必要とする方は事務局までご連絡下さい。尚、情報は22年度（22年12月現在）に事務局が把握している情報です。

事務局からのお知らせ

今後の行事日程

●おしゃべりの会全体会 2月19日(土) 午後1時半から 前橋市総合福祉会館

過日にご通知しましたとおり、今年度最後のおしゃべりの会を前橋市総合福祉会館で開催したいと思います。今年度を振り返り皆さんでお話しませんか。皆さんのご参加をお待ちしております。

参加申し込み締め切りは2月11日（金）

里子向け情報

●JX里親家庭奨学助成

問い合わせ：(財)全国里親会
東京都港区赤坂9-1-7-857
TEL：03-3404-2024
大学・短期大学・専門学校等に進学を予定している里親家庭に措置または同居している20才未満の方。
助成額10万（返済不要）。
学校の合格通知提出。
3月4日締め切り（23年）。

※資料が群馬県里親の会事務局にあるので必要とする方はお申し出下さい。