

みずいろ通信

Vol.12

2022年3月

今年度ももうすぐ終わり、春がきて新しい年度がやってきますね。一年間を振り返るとコロナが長期に続いて、マスクと消毒の日々が続いていますね。その中でも活動を通じて、新しい出会いもありました。次年度も出来る限りの活動を通して、皆さまと出会えることを楽しみにしています。

週末里親さんとの

リモート 始めました

新たな試み



コロナ禍の中、会議や飲み会など「リモート」が増えてきており、今や当たり前のようになりつつもあります。そこで四恩学園・たまみず園でも、1年近く交流のない保護者さんや週末里親さんとの「リモート面会」を始めました。タブレットを使用しての面会。画面を通して会話をする経験がほとんどない子どもたちは上手く会話ができず、時間だけが過ぎていくことも多かったように思います。気が付いたら、面会時間の半分以上の時間を4Sと週末里親さんとが話をしていることもありました。しかし、慣れてくると、最近の子どもたちはタブレット学習をしていることもあり、電子機器に強い！動画編集にあるエフェクト機能を使い画面を加工。面会をしているのか、加工をして遊んでいるのか分からないような面会になっていることもありました。また、初めは恥ずかしさもあって話ができなかった子どもがいつの間にか会話ができるようになっていたり成長を感じることもありました。週末里親さんも楽しい時間が過ごせるようにと、リモートで楽しめるゲームをしてくれたり、お誕生日の時にはビデオメッセージを作成してくださる方もいました。ただ、対面での面会をしていなかったため、自宅にある写真は古いものしかありませんでした…とのコメントも。

リモート面会も始めてみれば楽しいことや嬉しいこともあります。それ以上にコロナの大変さを改めて感じました。令和3年10月に緊急事態宣言が解除になり、子どもと週末里親さんとの交流が復活しました。久しぶりの面会・外出・外泊では画面では分からなかった、子どもの体の成長も感じられた週末里親さんも多かったようです。(たまみず園：曾我)

レッツ クッキング



コロナ禍でおうち時間が増えたご家庭も多いのではないのでしょうか？

施設の子ども達も同じで、大好きなおでかけが随分と減りました。少しでも楽しい時間を過ごしてもらいたい！という事で、栄養士さんは新作レシピを色々考えてくれています。その中の1つ。施設の子ども達が『おいし〜！』と喜んでくれた、ランチにもピッタリなレシピをご紹介します。

ほうれん草やベーコンなど、入れる具材を色々変えて楽しんでみてください！混ぜるだけでできるので、小さな子ども達もチャレンジできるレシピです。

『ケーキサレ』

材料（マフィン型 4 個分）

ホットケーキミックス 200g

サラダ油 200g

卵 2個

ブロッコリー 1/2 株（190g）

ミニトマト 4個（60g）

ウィンナー 6本（50g）

好きなチーズ 適量

（スライスチーズなら 2 枚ぐらい）

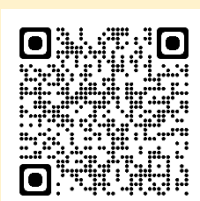


作り方

- 1.オーブンを 180℃に余熱しておく。
- 2.ミニトマトを半分、ブロッコリーとウィンナーを食べやすい大きさに切る。
- 3.ブロッコリーは下茹でしておく。
- 4.ボウルに卵を割り入れて、サラダ油を加えてよく混ぜ合わせる。
- 5.ホットケーキミックスを加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- 6.5 にチーズを手でちぎりながら入れ、切ったウィンナーも入れて混ぜる。
- 7.6 をマフィンカップに流し入れ、ミニトマトとブロッコリーをのせる。
- 8.オーブンの温度を 160℃に下げ、約 20 分焼く。完成！（レシピ：聖家族の家・栄養士）

【来年度の相談会日程の予定のお知らせ】

来年度もコロナの状況がどうなるか分かりませんが、感染予防に十分気を付けながら里親相談会やイベントを考えています。その都度、大阪市ホームページに記載されます。QR コードを貼っていますので是非チェックして下さいね！！



お問合せ先

一般社団法人 大阪市児童福祉連盟 里親支援委員会

事務局：聖家族の家 06-6699-7221

担当：菅津・松本

編集後記

2021 年度も早一年が過ぎようとしています。家庭訪問では子どもたちのさまざまな姿を里親さんからお聞きすることができました。どのご家庭もコロナ禍で大変な中、子どもたちの成長を支えさまざまな工夫を凝らしながら生活を送っておられることに、毎回頭が下がる思いでした。来年度はどんな一年になるのでしょうか。不安もありますが少しでもみなさんの日常が安心に変わりますよう心から願っています。

南ブロック里親支援専門相談員