



しいの棚すンく的が実なにでたい人でに合ははいさ事す乳大子はてる配庭くらとのにろにたしま事かりでなに赤は思入知べい数はいが、あくてのよ児き育大い。しのの自かか呼い、す情ら減、か残ん、いっ恵るかの小スキオスフェ 、か残ん、いっ恵るかの小るあするこも一う院もっっ坊何出たをぞらお規よりぐととうこにの といます。そのためにでいます。といます。そのために、 はとっても大切にとっても大切にとっても大切にとっても大切にとっても大切にとっても大切に、 たっても大切に、 たっても、 たっ き事るは 切でいい入をア環 がの



平成24年度から、乳児院や養護施設に配置されています。

一般に知られている養子縁組を前提とした里親だけではなく、親が病気などで、一定期間預かって もらう、はぐくみ(養育里親)など、他にも子どものニーズに添った里親があります。

相談員の仕事としては、里親と子どものマッチングや、実習期間中の里親と子どもの両方の気持ちを汲み取り、 お互いの信頼関係を築くお手伝いをしたり、また、委託後も家庭訪問を実施し、引き続き相談等の支援を行っ たりしています。

どうぞよろしくお願いします♪





早く仕事になれ、子ども達が 安心して過ごすことができる よう笑顔で頑張っていきます。 よろしくお願いします。

(賀谷・手嶋)

# <りす・こぐま室>



子ども達の持つ特性や個性を 伸ばし、生活の中での感動や 喜びを共有し合いながら、一 (笹原・皿田)

# くぞう・きりん室>



一人ひとりの特徴を理解 し、寄り添える保育者に なれるよう努めたいと思 います。

精一杯頑張りますのでよ ろしくお願いします。





入職したばかりで覚えることが多く大変ですが、毎日 子ども達に癒されながら働いています。同期と支え合 って頑張っていきたいと思います。

よろしくお願いします。

(橋田・佐藤・城崎)



ヒヨコ室の子ども達でイチゴ狩りをしました。

毎日、お水をあげると真っ赤なイチゴに育ちました!! みんなイチゴ狩りをするのは初めてです。触るのを嫌がる子も いれば、サッと掴みグチャッと握り潰してしまう子もいました。 大きい子達はおやつにイチゴを食べました。 自分達で作ったイチゴはいつもよりおいしく感じたね。

## おうちで作ってみませんか? ~お手軽レシピ~ No.22

●豚肉とわかめの 味噌炒め●



### 【材料】4人分

・わかめ (塩蔵) …80 g ・豚肉薄切り……200 g

青ネギ……2~3本 • 生姜………1片



- ・味噌……大さじ3
- ・みりん……大さじ1 ・砂糖……大さじ 1/2
- 酒……大さじ2 ・しょうゆ…大さじ 1/2
- ・サラダ油…大さじ1

### 【作り方】

- ①わかめは流水で洗ってから水でもどし、食べやすい大きさ
- ②豚肉は2~3cm長さに切る。青ネギは小口切り、生姜は細 めのせん切りにする。
- ③ボウルに味噌、みりん、砂糖、酒、しょうゆを合わせておく。 ④フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、生姜を炒めて 香りを出し、豚肉を色が変わるまで炒める。
- ⑤色が変わったら、しっかりと水気を絞ったわかめを加えて さらに炒めます。
- ⑥③の調味料を加えて全体をしっかり混ぜ合わせる。
- ⑦器に盛って青ネギを散らせばできあがり。ゴマやラー油を ふってもおいしい♪







夏に向けて、食欲増進メニューをお届けします。夏バテ予防には、なんといってもビタミンB1。 豚肉には牛肉の約10倍ものビタミンB1が含まれていて夏ばて予防に効果を発揮します。 加えてネギに多く含まれる"アリシン"という成分が、ビタミンB1の吸収をUPして、B1の効果を最 大限に引き出してくれます。味噌と生姜の香りが食欲をそそります。お弁当の一品にも便利ですヨ。

