

# すこやかだより



さて、乳児院も家庭的養護推進の方針のもと小規模化が進められております。私の世代は団塊の次の世代に当たり、公団住宅などにすむ友達もいて、大家族から核家族へと移行する時代の子ともでした。それでもまだ大部分の子ともは地域の中で一体となって暮らしていました。私も、一件隣の二歳下の子どものお金持ちだったので、庭にあるブランコに乗るのを楽しみに、毎日その子の家に遊びに行っていたのを覚えています。また年末になると祖母に連れられて市場に「身欠きにしん」を買いに行き、一緒に昆布巻を巻いたりしていました。子ども心に二ッに覚えていきます。また自営業でしたから、書生みたいに住み込みで一緒に暮らしている人の掃除を手伝ったりしていた事を思い出します。今日も乳児院の回診を、3歳の男の子と一緒に回り、部屋の戸を開けて「お変わりありませんかー」と大きな声で言ってもらいました。きっとこの子も私と同じように60年後に覚えてくれたらいいなと思います。

今年台風が立て続け来ておりますが、皆様ご無事でしてでしょうか。最近電車がすぐに止まるので、職員の皆さんは大変だと思えます。



## 秋たけなわの好季節と なりました

大阪乳児院長 大和 謙二



## 職員紹介③

～ランドリー・用務～



ミシンかけ



洗濯



乾燥

ランドリーの仕事は、子どもたちの衣類・バスタオル・シーツなど、毎日の洗濯です。感染症が流行れば、ハイター消毒・熱湯消毒など、細かく分別して洗濯します。その他、ボタン付けやゴムの入れ替え、ほつれ直しなど、衣類の修理をしたり、リクエストがあれば、手作りでいろんな物を作ります。子どもたちも清潔で快適に過ごせるように日々頑張っています♪  
ランドリー 今田・川畑・小園



蛍光灯の取替え

用務の仕事は、大工仕事や備品の修理、院内の掃除、蛍光灯の取替え、倉庫の整理など様々です。子どもたちが清潔な環境で、安心・安全に過ごせるように日々頑張っています♪  
用務 青木・中村



掃除

\*大阪乳児院運営理念\*

- ・子どもの最善の利益を守ります
- ・社会的養護の立場から、地域社会と協力して、子どもとご家族を支援します

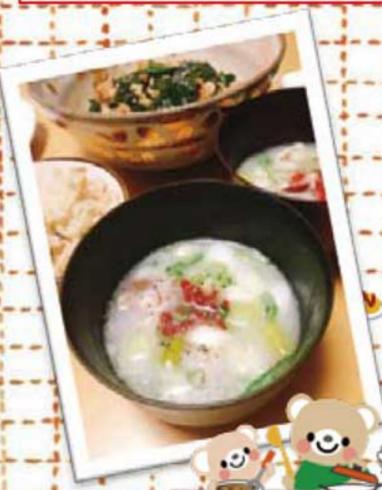


今この日本のように少人数の核家族で子供が育つのは、つい最近になって確立された一つの文化的習慣にすぎません。長い歴史の中で、何千年も子供は大家族や血縁のない大人たちに囲まれて育ってきたわけで、現に世界中の子どもの大半は今でもそのように育っています。

これまでの乳児院では、たしかに家庭で経験すべき生活体験が不足してしまうことがあったかもしれませんが、でもそのような経験を与えることができる大人は、必ずしも特定の保育者である必要はありません。愛着は、基本的要求を叶えてくれる安定した対象が存在すれば良いわけですから、たくさんの方が関わったからと言って消えるものではありません。本当に愛着を大事に考えるのなら、年齢を区切って施設を変わるほうが安定を損なう意味で大きな問題でしょう。そのような意味で、大人と触れ合えることができる乳児院は子どもたちにとって、かけがえのない居場所になりうると思いますし、里親さんの養育と並行して乳児院が存在して行く際の重要な存在意義になります。ですから、保育士、看護師の皆さんだけでなく、あらゆる職員が子どもたちと触れ合っていくことが、乳児院が子どもたちに対して贈ることができる最大のプレゼントでしょう。しかも、それが仕事であれば、そんな楽しい仕事はないだろうということですが、私もこの原稿をさっさと書き上げて、子どもと遊びに行くことにします。

おうちで作ってみませんか?  
～お手軽レシピ～ No.24

●米粉でつくる●  
サムゲタン風スープ



- 【材料】 4人分
- ・鶏もも肉 …………… 200g
  - ・米粉 …………… 大さじ4
  - ・酒 …………… 大さじ4
  - ・塩 …………… 小さじ1
  - ・水 …………… 1000cc
  - ・生姜 …………… 小さじ2
  - ・塩 …………… 小さじ2
  - ・にんにく …………… 小さじ2
  - ・ゴマ油 …………… 小さじ2
  - ・長ネギ …………… 20cm程度
  - ・クコの実 …………… 適量
  - ・粗びき黒こしょう …………… 適量

- 【作り方】
- ①鶏もも肉は一口大に、長ネギは小口切りにします。生姜とにんにくはおろしておきます。
  - ②鍋にAを入れ、軽くかき混ぜて米粉を溶かし、強火で加熱してひと煮立ちさせます。
  - ③沸騰した②に①の鶏もも肉を加え、中火で鶏肉に火を通します。
  - ④鶏肉に火が通ったら、長ネギとクコの実を加えてさらにひと煮立ちさせ、ゴマ油を回し入れます。
  - ⑤器に盛り、お好みで黒こしょうをふってできあがり。
- ★お子さまと一緒に食べる場合は、こしょうを加えずに仕上げてください

韓国語「参鶏湯(サムゲタン)」とは、鶏一匹まるまる使い、もち米、高麗人参やニンニク、ナツメ、クリなどと一緒に煮込んだスープ料理です。薬膳の具材も豊富に使用するため栄養価が高い料理です。本格的に作るとなると煮込みに2～3時間かかるのですが、米粉を使えば15分ほどでできあがる、お手軽メニューになります。生姜やにんにく、スーパーフードと呼ばれるクコの実の効果で、風邪予防や、身体を温めたいときにおすすめです♪

# 秋を楽しもう



## 芸術の秋・いす室



こねっこねっ “おだんごづくりをしよう！”と小麦粉粘土でお月見のお団子を作りました。粉を大きな器に入れると興味深そうにすぐに触りに来る子、少し離れたところから恐る恐る様子を伺う子と、反応はさまざまです。さらに水を入れると、あまり感じたことのない触感を嫌がり触ろうとしない子、そんなお構いなしで両手でこねこねする子、おいしそうなお団子になったとばかりに大きなお口をあ〜んと開けてしまう子・・・  
楽しく遊ぶ事が出来ました。またたくさんあそぼうね。



## 行楽の秋・ぞう室

ゾウ室は『行楽の秋』を満喫しました(\*^^\*)

乳児院としては初めて、兵庫県の須磨へ1泊2日でお泊り旅行に行ってきました。初めてのお泊りに子ども達も出発前からワクワク☆ヨドバシカメラで買い物をして、いざ須磨へ出発です！初めて砂浜を歩く子ども達。砂の感触にびっくりして歩けない子や気にせず全力疾走する子、砂浜の貝殻やシーグラスを拾う子。買っていったシャボン玉を楽しむ子等、皆それぞれ初めての海を楽しんでいました♪ホテルのご飯はバイキング！！食べたいものがありすぎて、つつい食べ過ぎてしまいました。2日目は須磨水族館へ行きました☆色々な海の生き物やイルカショーを、目を輝かせながら見ていました。あっという間のお泊り旅行。目一杯楽しんだようで、帰りの電車はみんなぐっすり夢の中でした。



### in 須磨旅行



## 食欲の秋？・ひよこ室



秋の季節が味わえるようにひよこ室では普段から遊んでいるベビージムにブドウの実をつけて遊んでいました。じーっと見つめて“なんだろう？”と不思議そうに見つめている子もいますが、ギュッと握ったり、引っ張ったり揺れる様子を見て楽しんでます。慣れてくると思いっきり引っ張って実を取り、本当のぶどう狩りのように楽しんでいました。



## スポーツの秋

秋といえばスポーツ！体を動かしたくなる季節がやってきました！！今年も9月29日に大阪乳児院運動会を開催し、大盛り上がりでした☆子ども達は入場門から入場し、障害物競争、ハトポップ体操を元氣いっぱい取り組みました♪  
この日の為にたくさん練習してきた子ども達、練習の成果を存分に発揮できた子や本番の雰囲気圧倒され、緊張してしまった子もいましたが、みんな頑張りました♪



### in レゴランド



### in 江坂公園

