

すこやかだより



年号が変わります。そういうタイミングになると「昭和の子ども」とか「平成の子ども」とか、つい年号などで区切って子どもの姿を語りたくなります。でも年号などという時代区分はそもそも子どもも知ったことではありませんし、子どもは子どもの都合でいつの時代でも勝手に成長します。そう考えれば、その時代にはみ出す子どもが多くなるか、少なくなるかは、100%その環境を作る大人に責任があると言えませんが、さすがに、今流行りの自己責任論者でも、年端もいかないうち子どもたちに向かって自己責任論を振りかざすことはできないでしょう。

そもそも、自己責任論というのは一見正論っぽいですけど、無関心、もしくは関係性の拒絶と同じことと、「僕知らないもん」「あなたが勝手にやったことだししょう」といふことだと思えます。だからこそ、明らかに自分の意思で生まれてきたわけではない子ども、特に乳幼児という存在には使いにくい理屈です。

少子化時代ではありますが、いろいろな問題を抱えさせられた子どもたちは相変わらず目の前にいるのです。とりあえず理由を詮索する前にそこに現れてしまっています。そういう子どもたちがあることに無理やり気がつかされた世の中の一部の大人たちは、「僕知らないもん」とは言えずに「いやそれは、ないよ」「...」と見なごうとしたのと同じでしょうね。

謹賀新年

大阪乳児院長 大和 謙二



ちゃんと目を開けば、目の前の今そこにある問題だということをはわかるはずなのに。どこかの都会で児相の立地を巡って議論がおきていることがその現れです。

乳児院は、国の方針で小規模化、地域分散化を進めなければなりません。乳児院という存在を地域の方が十分ご存知ない状況では、やはり同じことがおきかねません。地域の中で当たり前の風景に溶け込んで子どもが遊んでいる。声を大にして説明することも重要ですが、子どもが楽しく遊んでいる姿が見えることも大きな効果があるでしょう。幸か不幸か、大阪駅の北のはずれの寂しい場所にあった大阪乳児院は、いつの間にか、見るもまばゆい高層ビルに囲まれ、高級ブティックの連なるグランフロントのとなりになってしまいました。

道路を一つ渡れば、お金をかけてきれいに刈り込まれた木々と、優しいせせらぎが四季の彩りを楽しませてくれる散策路があります。その中を乳児院の子どもたちが保育士さんと一緒に散策しています。ミスマッチといえそうですが、もしかしたら、人工的な環境ではなく自然の中で育てて欲しいという気持ちも個人的にはわかります。でもとにかくそこにいる子どもが、当たり前前に風景の中に受け入れられるということが、一番大事なことでしよう。今日も保育士さんがちょっとおしゃべりして、子どもとお散歩、すれ違う大人がニコッと笑う、そんな光景を見てほっこりしている毎日はです。

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



大阪乳児院のお正月



あけましておめでとうございます♪
新しい年がスタートしました。子どもたちが健康で楽しく笑顔がたくさんになるように♪



職員紹介④

～家庭支援・里親支援・心理～



- ★ご家族の気持ちに寄り添いながら子どもさんの成長と一緒に見守り、子育てのお手伝いをしながらご家庭のより良い将来の為に支援していきます。【家庭支援専門相談員 西山・川本】
- ★里親家庭が特別なものではなく、家族の在り方の1つとして多くの方に知っていただき、子どもたちのニーズに添った里親さんのもと安心した生活ができるように支援をしています。【里親支援専門相談員 木村・大句】
- ★遊びを通じたプレイセラピー、生活場面のケア、発達検査、ご家族のカウンセリングなどが主な仕事です。子どもたちが安心して過ごせるような“環境づくり”をサポートしていきます。【臨床心理士 長谷川・上西】

おうちで作ってみませんか？ ～お手軽レシピ～ No.25

●切干大根でつくる● 時短味噌鍋



【材料】 4人分	
・豚もも肉 (しゃぶしゃぶ用)	200g
・鶏ミンチ	200g
・青ねぎ (小口切り) 適量	
・おろし生姜	大さじ1
・塩	少々
・酒	小さじ1
・うすあげ	2枚
・切干大根	60～70g
・大豆もやし	1袋
・ニラ	1把
・その他お好みの野菜	適量
・うどん (中華麺でもおいしい)	適量
・水	3カップ
・だし昆布	10cm
・みそ	75g
・酒	大さじ2
・みりん	大さじ2
・しょうゆ	大さじ1.5
・砂糖	大さじ1

鶏だんご用

鍋つゆ用

- 【作り方】**
- ①土鍋に水とだし昆布を入れ、30分以上おきます。
 - ②切干大根はさっと洗ってから、たっぷりの水でもどし、水気を軽く絞っておきます。
 - ③大豆もやしはさっと洗い水気をきっておきます。ニラは洗って4～5cm長さに切ります。うすあげは4等分に切ります。その他の野菜も、食べやすい大きさに切っておきます。
 - ④鶏だんごの下準備をします。ビニール袋に鶏だんごの材料をすべて入れ、袋の上からよくもんで混ぜます。
 - ⑤昆布を入れたままの土鍋に鍋つゆ用の材料(味噌以外!)を加え、②、③で用意した野菜、うすあげ、豚肉、うどんを並べます。④の鶏だんごは、ビニール袋の下の一隅を少し切り、お玉の上にひとつくちの大きさに絞り出し、そのまま鍋におとします。
 - ⑥蓋をして強火で加熱し、沸騰したら昆布を取り出し、肉や野菜に火が通るまで加熱します。
 - ⑦⑥のだしで味噌を溶き、⑥に加えたら沸騰直前に火を止めてできあがり。

切干大根、にら、もやしをメインのお鍋にすると、包丁&まな板を使わなくてもおなべの用意が完了する上、栄養もバッチリです(にらはキッチンバサミでカットすればOK♪)。時間に余裕があるときは、ねぎや白菜、人参なども加えられたらなお良いですね。実は、切干大根って、すごく栄養価が高いのです!大根を天日であて乾燥させて、できあがった切干大根は、骨や歯を丈夫にするカルシウムが15倍にアップ、貧血を予防する作用がある鉄分は32倍に、ビタミンB1やB2、葉酸も格段にアップしているので、皆さんのご家庭でもぜひ取り入れていただきたい、おすすめ食材です♪



★2018年★おもいで

2018年は病気が流行る事もなく、乳児院では初めてのお泊り旅行や芋ほりなどたくさん経験できました。2019年もみんな笑顔で元気に楽しく過ごせますように♪



～お花見～



～遠足～

春

遠足は王子動物園に行きました。グランフロントにお花見に行きました。



～プール～

夏

感触遊びや色水遊びを行いました。たくさんプールにも入れました



～寒天色水遊び～



～ひらパー～



秋

ひらかたパークへ遠足に行ったり、芋ほりも体験しました。七五三は写真スタジオで撮影しました。

～七五三～



～クリスマス～

冬

プルデンシャル生命保険会社のボランティアサンタさんがクリスマス会に参加してくださいました♪ありがとうございました。



～お正月～

お正月の製作にみんなで足型をとってだるまさんの絵馬を作成しました。



～芋ほり～

猪～年(いい年)になりますように

★2019年★