

「第2回 学童保育ボランティア指導者養成研修」

～四国学院大学で学生と一緒に受講してみませんか～

子どもの心や体、遊びや安全について学び、市内各小学校区で実施している放課後児童クラブで、振替休日などに地域の子どもたちと一緒に活動してみませんか。

市内各地域で遊びの体験を通じ、子どもたちの健康づくりの担い手となるシニアボランティア指導者の育成を図り、子どもたちとの世代間交流の場づくりを進めるための指導者養成研修を開催します。

本研修は、四国学院大学と市の連携協力事業の一環として行い、同大学の協力のもと、キャンパス内の施設を利用して実施します。



▲四国学院大学のキャンパス

- 募集人員** 30人（先着順）
- 受講資格** 市内在住のおおむね50歳以上の健康な人
全講座の受講が可能の人
- 会場** 四国学院大学
※市役所本庁舎からバスで送迎します
- 受講料** 無料
- 申し込み期間** 1月10日（火）～20日（金）
- 受講後** 公営で実施している市内19カ所の放課後児童クラブにて、
学校振替休日などに保育のご協力をお願いします。

日程およびカリキュラム

	日	時	内 容
①	2月 2日（木）	10：00～12：15	基礎から学ぶ発達障がい
②	6日（月）	9：30～12：15	リスクマネジメント実習
③	23日（木）	9：30～12：15	発育発達期の身体的特徴・遊び実践実習Ⅰ
④	27日（月）	9：30～12：15	遊び（スポーツ）の意義と効用・遊び実践実習Ⅱ
⑤	3月 1日（木）	10：00～12：15	現代教育事情・特別支援教育の理念と現状、課題

○講師 四国学院大学総合教育研究センター 教授 末澤 清 氏
教授 清水 幸一 氏
助教 宮橋 小百合 氏

▶申し込み・問い合わせ 子育て支援課 ☎73-3016

子育てについて考える



子ども子育て研究所長の常田美穂さんを招いて、子育て・子育て講演会を11月20日に開催しました。子どもの成長・発達、個性と発達障がいについてのお話がありました。

子どもの発達

子どもが成長する過程は同じだが、成長するスピードはいろいろで、それが個性！
・どの子も8～9カ月、1歳6カ月、2～3歳、4歳、7歳、9～10歳のときは「つまずきやすい時期」なので、矛盾や葛藤を感じやすい。この時期、子どもは成長するための力を貯めているが、中にはその力を貯めるのに時間がかかる子どももいる。

個性か？障がいか？

・発達障がいとは、発達の遅れ、機能的アンバランスさにより、社会生活上の困難があること。社会生活上で困らないのであれば、個性の1つ。その特徴があるために、本人が困っているのであれば、適切な援助が必要である。

親と子の時間、子育てを楽しもう！

・子どもも親もその人らしく生きることが大事。
・子どもを叱って上手くいくのは1回限り。叱って子どもに何かをさせることは難しいので、叱る理由は何か？を大人が考えてみる。
・子育ては1人でするのはなく、複数の大人がチームとなり、お互いに役割を代わり合って、『チームで子育て』をする。

一生涯の中で子育ての時期は短いので、子どもの視点や発想を味わい、みんなで一緒に楽しみましょう。

▼問い合わせ 子育て支援課 ☎73・3016

じんけん探訪21

正しく学ぶことこそ

「正しく知り、よりよく関わり、正しく行動すること」こそ、人権を大切にし、幸せを感じて生きることのできる街づくりの根っこです。

「人権教育・同和教育などをするから、差別がなくなるんだ」という人がいまだにいます。本当にそうでしょうか。

確かに、さまざまな差別についてきちんと学習するため、子どもや保護者は、部落差別を始めとする差別の問題について、はっきりと認識をします。教えなければ知らないだろうと思うことも知るようになります。

ただ、そうやって、正しく学習を積み重ねて小学校6年生にもなると「部落差別についてどう思いますか」という質問に対して、ほぼ100%「絶対に許せない」と言い切ります。

ところが、三豊市の市民意識調査によると「絶対に許せない」と言い切れる人は、わずか40%足らずです。「わからない」と答える人も多くいます。

どうしてこういうことになるのでしょうか。子どもたちはときどき人権教育課に聞き取り学習に来ます。そのときに「いったいどんな人が差別するのですか」と質問されることがあります。

皆さんは、どう思いますか。

子どもたちに予想してもらった「高齢者とか大人ではないかな」と言います。人権教育が必要ないという人の中にも「差別する高齢者がいなくなったら、世の中から差別は自然に無くなる」と子どもたちと同様のことを言う人もいます。

ところが、市民の意識調査では、別の結果が出ています。

「友人や家族が同和問題に対して差別的な発言をし



たときにどうしますか」という問いに対して「考え方を正すよう努力する」と答えたのは、第1位が80歳以上、第2位が70歳代なのです。高齢者が差別するというのは、世間の間違った常識のようです。

差別をするのは、年齢に関係ないので、正しく学んでいる子どもたちのほとんどが「部落差別は許せない」と答えたことから分かるように、差別する人しない人の違いは、正しく学習しているかそうでないかの違いです。

今、三豊市の子どもたちは、すべての保育所・幼稚園・小学校・中学校で「正しく知り、よりよく関わり、正しく行動すること」を学んでいます。

▼問い合わせ 人権教育課 ☎62・1119

少年育成センター

今月は、三豊市青少年健全育成市民会議が募集した平成23年度「家族ふれあい・あいさつ運動」の優秀作品を掲載します。（敬称略）

標語

小学生の部

【最優秀賞】

おはようで 心も通う 通学路

松崎小学校4年 田尾 歩

【優秀賞】

ありがとう ほっこりこころが まるくなる

財田上小学校1年 多田 亜矢

お母さん 今日聞いてね 私の話

曾保小学校6年 江戸 摩耶

中学生の部

【最優秀賞】

あいさつを 思いを伝える 架け橋に

三豊中学校3年 安野 文乃

【優秀賞】

笑顔の輪 あいさつするほど 広がるね

和光中学校1年 川崎 光

おはようと 先に大きく 元気な声で

豊中学校2年 樋口 みさ

絵画

【最優秀賞】



▲比地小学校1年 中下 皓晴



▲吉津小学校5年 山本和果奈



▲詫間中学校1年 小野はるか

少年相談コーナー
しん こ きゅう
「心子救」
☎62・1116
気軽に相談を！

▼問い合わせ 少年育成センター ☎62・1115



国際理解講座「世界の料理教室」

参加者募集！

～世界の「おいしい！」が大集合！さまざまな国の伝統料理を外国人講師と一緒に作ってみませんか？その国の言語や文化も一緒に学べます！～



1/22 (日) 「中国 春節★水餃子」

講師：楊 笛（中国出身）

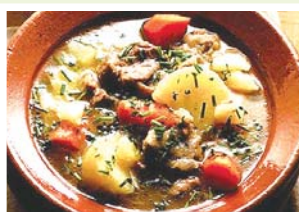
中国では春節（旧正月）に、家族そろって水餃子を食べます。中国陝西省出身の講師と一緒に、本場中国の水餃子作りにチャレンジしましょう！



1/29 (日) 「韓国 ビビンバ」

講師：チェ・ヨンジン（韓国出身）

韓国語でビビンバとは『混ぜご飯』という意味です。日本でもすっかり定着したヘルシーメニューのビビンバ。韓国出身の講師と一緒に家庭でも簡単に出来るビビンバ作りに挑戦してみませんか？



2/ 5 (日) 「アイルランド アイリッシュ・シチュー」

講師：ギャレス・コフン（イギリス出身）

アイルランドの伝統家庭料理、羊肉と野菜を煮込んだシチューと焼きたてパン。家庭でも簡単に作れるアイルランドのシチューの調理方法を英語と日本語を使ってご紹介します。



2/12 (日) 「スペイン パエリア」

講師：ナチョ・ブラスコ（スペイン出身）

スペインを代表する世界的人気料理の一つ「パエリア」作りに参加しませんか？スペイン出身の講師がスペインの文化も併せて一緒にご紹介します。



2/19 (日) 「アメリカ アメリカ風タコスサラダ」

講師：ジュリア・メイス&ケイラ・アルバード（アメリカ出身）

タコスとは、もともとメキシコを代表する料理ですが、現在ではアメリカでもとても人気があります。アメリカ出身の講師が本場メキシコとはちょっと違う「アメリカ風タコスサラダ」を英語を使ってご紹介します！

時 間	午前 10 時～午後 1 時
場 所	豊中町保健センター
材 料 費	(1 クラス) 一 般：700 円 会 員：500 円 ※会員登録は随時受け付けています。
定 員	各クラスとも 50 人（先着順）
準 備 物	エプロン
申し込み期間	1 月 4 日（水）～



▲大人気のチェさんのキムチ作りは2月に追加開催

▶ 申し込み・問い合わせ (財)三豊市国際交流協会 ☎56-5121 (火曜・祝日休館) <http://www.mitoyo.org/>

旬の味を楽しむ

フルーツ王国 簡単レシピ

学校給食からおすすめメニュー ⑧

今が旬の三豊産の野菜や果物を使った料理のレシピを紹介しています。

紅白なます



材料 (4人分)

ダイコン・・・ 360g
金時ニンジン・・・ 20g
いりごま・・・ 小さじ2
砂糖・・・ 大さじ2
酢・・・ 大さじ1.5
薄口しょうゆ・・・ 小さじ1
食塩・・・ 少々



作り方

①ダイコンと金時ニンジンは、千切りにして塩をふっておく。
②調味料①を合わせ、①の水気を絞り、いりごまを加えてあげる。



大豆おやじ



紅白なます

黒豆



材料 (4人分)

黒豆・・・ 60g
砂糖・・・ 大さじ2
しょうゆ・・・ 小さじ1/2
塩・・・ 少々



作り方

①黒豆は前日に水につけておく。
②たっぷりの水で黒豆を煮る。
③黒豆がやわらかくなったら、調味料①を入れる。
④じっくり煮含めて出来上がり。

田作り



材料 (4人分)

ごまめ・・・ 30g
黒砂糖・・・ 大さじ1
しょうゆ・・・ 少々
酒、サラダ油・・・ 小さじ1
いりごま・・・ 小さじ1



作り方

①ごまめはフライパンで炒る。
②鍋に調味料①を入れて沸かす。
③②の鍋に①を入れてからめ、いりごまをふる。



黒豆・田作り

▶ 問い合わせ 農業振興課 ☎73-3040

美味しいは地産地消から ⑩ 食べて菜、学校給食に登場！

「食べて菜」は「さめき菜」を母親に「小松菜」を父親に交配して作られた野菜です。食べて菜は、外見上は小松菜とよく似ており、ゆがいてもシャキシャキした食感があります。去年も学校給食で登場し、好評でした。今年も、市内のほとんどの幼稚園、小学校、中学校の給食で11月から登場しています。

豊中町の白川弘幸さんの畑では学校給食用の食べて菜が作られています。11月15日には、本山小学校4年生の教室で白川さんを招いて給食交流が開かれました。

この日の給食は「食べて菜のごま和え」でした。白川さんは、畑で作っている食べて菜や小松菜などの葉物野菜を持ってきて「食べて菜はどれでしょうか」と聞くと

子どもたちは元気よく答えていました。また「種を植えてから3日で芽が出て約30日で大きくなり、寒くなると甘味が出てきます」という成長過程の話も、興味深く聞いていました。

食べて菜は、小松菜に比べて苦味が少なく、子どもたちは「おいしい」と残さずに食べました。

去年までは試験栽培で作られていましたが、今年からは種の販売が始まり、本格的に農家で作られています。



▲子どもたちと給食交流をする白川さん

▶ 問い合わせ 学校給食課 ☎62-1114