

NPO法人 発達支援センター 敦賀すくすく療育会

〒914-0058 敦賀市三島町2丁目16-13

Tel/Fax 0770-23-8701

Eメール sukusuku@rm.rcn.ne.jp

HPアドレス <http://sksk.jimdo.com>



みんなで頑張る すくすくの今

更に 一歩

当会は11月5日をもって、開所15年目を迎えました。当時保育園児だった子ども達も目を見張るような背丈となりました。その間、保護者の皆さんはどうしておられたのでしょうか。その日常は決して平坦ではなかったろうと思われます。現在でも課題が全て解決したとは思えませんが、皆さんの日々を乗り越えるエネルギーには頭が下がります。

お陰さまで当会には渡部千世子先生のように、私たちを理解し、支え、進むべき道を示してくださる方がいらっしゃることは大きな励みです。当会も更に一歩、前に向かって進みたいと思います。

渡部千世子先生より

先日は、アンケートの送付ありがとうございました。皆様の声に大変感動いたしました。何かしら問題を抱えたお子さんを育てていらっしゃる皆様のお役に立てることを一番の喜びと感じています。今回いただきました皆様の声は大変励みになりました。企画、準備、そしてその後のフォローと、事務局の皆様は大変だったと思います。私も皆さまの活動をお手本にして、愛知、三重での活動がんばりたいと思っています。今後ともどうぞよろしくお願ひします。

保護者研修会 10月19日(日) 16:00~17:00

あいあいプラザ2階 参加者15名

講演会でお疲れのところ、渡部先生には引き続き保護者研修会に参加していただきました。大学で学生相談に携わって来られたことや、先生ご自身が障害を持つ子どもの母親ということもあり、それぞれの保護者の相談に、経験を交えてわかりやすく丁寧にお答えいただきました。講演会後の質疑応答では、なかなか質問しづらい方も、気心の知れた仲間同志ということで、参加者みなさんが熱心に質問されていました。終始和やかな雰囲気、このような保護者研修会が今後も続いてほしいと思いました。長い時間、先生ありがとうございました。

保護者会副委員長 N.T



第3回ボウリング大会

11月8日(土) 9:30受付

ゲーム10:00~ 11:50

参加者47名 ゲームをした人41名(含 新8名) ボランティア3名 見学者3名

すくすく療育会では、今年度、福井県しあわせ基金の助成を受けて、ボウリング大会を3回行うことができました。参加者は延べ、134名。当会の在籍児童生徒やOB児。兄弟姉妹や家族。他の会に所属している皆さんなど、広い世代に参加していただきました。体を動かして楽しむことはもちろん、

互いが顔見知りになり、競ったり慰めたり、こころ秘かにリベンジを決意したりしながら自分たちの居場所を広げてほしいと願っていました。また「つながりの場」としてより親しむことができるよう「みんな みんな ともだちニュース」も3回発行することができました。

回を重ねる度に緊張がほぐれて、失敗をした時の落ち込みが少なくなり、笑顔や笑い声が増えました。

「来年も来ます。」と言う声を聞きながら、今年度の会を終了しました。来年も開催できるよう努力したいと思えます。

料理教室② 「白菜と豚肉の重ね煮込み・れんこんのおろし焼き」

11月12日(水) 18:45~20:55

西公民館 1階調理室

参加者14名

講師のH.Hさんの

「寒くなる季節にぴったりの白菜料理。美味しく食べていただけでしょうか？季節の野菜をたくさん食べてビタミンをとりましょう。風邪予防にもいいですよ。」とのお言葉のとおり、毎回作りやすく美味しく季節にあったメニューを考案してまいります。ありがとうございました。

感想

- ♥ レンコンもちは、干しえびがきいていてとてもおいしかったです。白菜の重ねむしは白菜も甘みがでて、豚肉もおいしくできました。 Y.A
- ♥ 今日初めて料理教室にさんかさせていただきました。夕食のおかずになるようなメニュー2ひんを作りました。とてもおいしかったので家で作ってみようと思えます。 S.S
- ♥ 白菜と豚肉の重ね煮込みと、れんこんのおろし焼きを作りました。上手にできました。れんこんのおろし焼きと白菜の重ね煮込みもおいしかったです。れんこんのすりおろし焼きは初めて食べました。 O.Y
- ♥ 今日は白菜と豚肉の重ね煮込みと蓮根のおろし焼きを作りました。蓮根おろしに苦戦しました。上手に作る事ができました。 N.K
- ♥ 今日の料理教室は、煮込み料理は暖かくて美味しかったです。最初は落ち着かず、気分が悪かったけど、みんなと協力して作れたので良かったです。レンコンのおろし焼きも美味しかったです。 K.K
- ♥ 「今から料理教室をはじめます。」と言ってから、「みんなで協力をして。頑張ります。」と言いました。食べたら、おいしかったので、「ジャストミート。」と言っていました。 K.T
- ♥ 前は予定を忘れてしまって参加出来ませんでした。今回は久しぶりに参加できました。豚肉を白菜の間にのせたり、蓮根をおろしたり、何でも頑張りましたので、大変印象にのこりました。 T.N
- ♥ 今回の料理教室は、白菜と豚肉の重ね煮込みとれんこんのおろし焼きの2つのメニューを作りました。白菜煮込みのときの包丁で切るのが、最初は大変で緊張しましたが、がんばってしました！！寒くなるので、あったかメニューで、2ヶ月共にきれいなメニューがなかったのが感心しました！！班もにぎやかなひとときでした。また慣れてきたので、家でも挑戦したいとおもいました。 S.S
- ♥ 今日れんこんのすりつぶしたやつがうまかった。もちみたいです。また食べたいたいとおもいました。 I.T
- ♥ とてもカンタンでとてもおいしいお料理でした。白菜と豚肉とみその味がとてもよく合っていました。れんこんはすりおろしたら大変身。干しえびとのあいしょうも良く、大発見でした。 T.H
- ♥ 煮込み料理は温かくおいしかったです。これなら家ですぐできてうれしいです。れんこんのおろし焼きも、もちもちしておいしかったです。みなさんの料理の手順がとても慣れてきて上手でした。後片づけも早くできるようになったので、びっくりしました。 M.M



予 定

年末年始休業	12月28日(日)~1月6日(火)	
資源回収	1月8日(木) 9:00~14:00	高音商店に運び込み
企画会	1月18日(日) 14:00~15:00	1月以降の行事について
理事会	1月18日(日) 15:15~16:00	今年度の反省と課題
おもちゃ箱の会	1月25日(日) 14:00~16:00	砂袋2kg 作製



ご協力ありがとうございました

☆ 書き損じハガキ(切手に交換して活用します)

☆ 定型封筒(23.5cm×12cm)・・・当会では、毎月約450枚の封筒を消費しています。ですが在庫が減ってきました。用紙(包装紙など)のご寄付や、再生封筒の作成のご協力をお願いできれば幸いです。

ペットボトルキャップ・・・小寺裕子様 渡辺正規様 下野桂子様 石本達也様 匿名様4名

未使用ハガキ・・・山口ちさと様

使用済み切手・・・横山るり子様 匿名様 1名

再生封筒・・・古川絢子様 白ゆり会様 下野桂子様 中村直子様

写真・・・渡辺正規様

景品・・・渡辺正規様 匿名様 1名

食品・・・匿名様 1名