

# 子育て王国めぐり



インタビュー Interview

輝いている人  
人に感謝される  
人になりたい



今回の企画は、小学校時代のスライドや恩師からのビデオレターの上映、昨年に続いて総社吹奏楽団を招いての市内4中学校校歌の演奏。ほかにも企画を用意しているが、「当日までのお楽しみ」だろう。

彼ら新成人たちが、これからの総社をしっかりと支えてくれるだろう。

1月13日に開催される平成最後の成人記念式実行委員会の委員長を務めるのが横山也仁さんだ。テーマは、「出発Hey Say Thank You」。自分たちがこれまで出会ってきた人、これから出会う人に感謝したい思いを込めた。実行委員会の中には、7月の西日本豪雨で被災したメンバーもあり、復興に向けての出発の思いも込められている。

横山さんは現在、岡山大学法学部の2年生。将来の夢は公務員で、まちの活性化やスポーツ振興に興味があり、大学では行政法を専攻している。

平成最後の成人記念式実行委員会委員長を務める

横山 也仁さん (真壁)

## 家庭看護力の向上



9月27日に東公民館阿曾分館で行われた家庭看護力養成講座



子どもに急な発熱や嘔吐などが起こったときに、どのように対応すればよいか戸惑う親が増えています。病気になった際に自宅で世話をするための「家庭看護力」を身に付けましょう。対応方法についての知識を学び、いつもと違う子どもの様子に気付くよう、日頃の様子を知っておくことが大切です。気になる症状があるときは、こどもの救急ホームページや、病院が開いていない夜間や休日に利用できる#8000(小児救急医療電話相談)を活用する方法もあります。

今年度は、愛育委員協議会ブロック研修会で、家庭看護力養成講座を開催しました。子育て中の人から祖父母世代まで幅広い年代の人が参加し、子どもの病気・異変時に適切な対応をするための知識や方法を学びました。

問い合わせ こども課母子保健係 (☎②8261)

チュッピー子育て  
ほっとメール

kosodate@city.soja.okayama.jp

子育ての相談をしたくても時間がとれない人、窓口で相談しにくい人の悩みに、チュッピーと職員・保健師が答えます。



## 学校給食 おすすめレシピ



●材料(4人分)

- サケ…120g、●厚揚げ…100g、
- ニンジン…60g、●ジャガイモ…80g、
- 白菜…120g、●突きこんにやく…40g、
- 白ねぎ…20g、●だし汁…400ml
- 調味料…中みそ=大さじ2、みりん=大さじ1

●作り方

- ①サケと厚揚げは一口大の大きさに切る。
- ②ニンジンとジャガイモは半月切り、白菜は2~3cmの長さに切る。
- ③突きこんにやくは水洗いをした後、熱湯に通してあく抜きをする。
- ④白ねぎは斜め薄切りにする。
- ⑤鍋にだし汁を入れ、沸騰したら①②③を入れる。
- ⑥材料に火が通ったら、④と調味料を入れる。

その他の献立 ごはん、佃煮、スイートポテト、牛乳