私たちが住み暮らしている地域の中に 「マタニティから未就学児の子育て」を 応援している人や仕組みがあります。 行政や自治会、民生委員児童 委員、主任児童委員、母子訪問員、 こんにちは赤ちゃん訪問員、子育て 支援者、ボランティアグループ、保育園

子育てサークル、地域ケアプラザ、社会福祉協議会、親と子のつどいの 広場、地域子育て支援拠点など、多くの人たちが「子育て家族」の周りで 見守っています。

平成22年度から区内全域をいくつかのエリアに分け、上記メンバー が一堂に会し、地域での顔の見える関係づくりと子育て情報の共有を はかることを目的に連絡会を開催してきましたが、3回目の今年度は 「関係者の交流と意見交換を通じ、各々の活動に活かすこと」を加え、 連絡会を進めています。



お互いの活動をよく理解し、地域の 中で連携した取り組みができないか、 どのような声かけをしていけば良いか など、意見交換やグループワークなど を通して模索しています。

子育て家族が地域の人に見守られ ていることを実感し、連絡会の意義を

## …赤ちゃんはハッピーの使者

11月11日(日)、祖父母世代の方々と 子育て中のラフールの利用者2組も参加して、 「孫まご講座2012」を開催しました。

講座は「自分のおじいちゃん、おばあちゃんで印象に残っていること」の質問 からスタート。自分にとって祖父母はどんな存在だったのか、思いを馳せる ことで、今の自分は孫にとってどうか、どうありたいと思っているかを確かめ られたように思います。

参加者はみなさんお孫さんがいらして、パパママからとても頼りにされてい

るようですが、でもこれで良いのかと迷われて いる気持ちを、この講座を通して「これで 良かった」「ちょっと加減しよう」など、 それぞれ確認する機会になりました。





講師: NPO 法人孫育て・ニッポン 理事長 棒田 明子さん

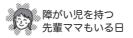
## 2012年12月

### 広場カレンダー

ラフールでは、火~土(10時~16時)の毎日「みんなの広場」を開いています

### 《ラフール広場カレンダー アイコンの見方》

専門の相談員に 相談できるロ



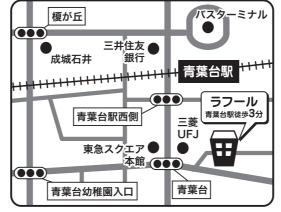


<u> </u>	水	<b></b>	壶	<u> </u>
		24.86	│	<b>1</b> 湯は15:30まで <b>-トシステム出張説明会</b> 研修室にて 要予約
			「地域の方に向けてOpen Day」 15:30~16:30	
4 10:30~ 12:30 助産師・保健師	5	6 10:30~ 12:30 臨床心理士 14:00~ 15:45 センター保育園の保育士	7 10:00~ 13:30	8 ●プレパパ・プレママ 子育て講座 研修室にて 要予約 9:30~12:00
11 10:00~ 13:30 ●「パン工房くるみ」の パン販売 (お昼前30分程)	10:00~ 13:30	13  ■ 意見交換会 ■ いやいやっ子の ママパパ集まれ! 11:00~   時間程度 研修室にて要予約	10:00~ 13:30	15
18	19	20 お楽しみ会 1回目11:00~ 2回目14:30~ 各30分程度  11:30~ 14:00 保育士	21 10:00~ 13:30 意見交換会 ●0歳児のママ ババ集まれ! 11:00~1 時間程度 研修室にて 要予約	22 - 意見交換会 - 妊婦さんと その家族 集まれ! 11:00~1 時間程度 研修室にて 要予約 - 13:30~ 15:30 発達相談員
25	26	27 ●「パンエ房くるみ」の パン販売 (お昼前30分程)  13:30~ 15:30 助産師	28 館内点検の ため休み	29 年始は1月4日(金からスタートします 年末休日



「冬のお楽しみ会」

## ラフールへのアクセス



〒227-0062 青葉区青葉台1-46階 東急田園都市線 「青葉台駅」徒歩3分

TEL:045-981-3306 FAX: 045-981-3307

- ●ホームページ http://lafull.net
- ●駐車場はありません
- ●休日/日曜、月曜·祝日·年末年始

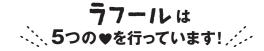
青葉区地域子育て支援拠点 ラフールは、青葉区の委託を受けて特定非営利活動法人ワーカーズ・ コレクティブ パレットが区との協働で運営しています。





# 教えて!! みんなのお雑煮&おせち料理





♥みんなの広場を開催

♥ 広場での子育ての相談

♥子育で支援に関する

学子育での情報を発信

講座や研修の開催や 子育でグループの活動の支援 ♥子育で支援のネットワークづくり

発行日: 2012年12月1日 発行元: 青葉区地域子育て支援拠点 ラフール 施設長 山田範子

### 教えて!

# みんなのお雑煮&おせち料理



今年最後は、昨年好評だった、ひろばを利用するママたちが実家で 食べている「お雑煮&おせち料理」の特集です♪

様々な地方出身の方々が住む青葉区だけに、スタッフも知らなか った全国のお雑者、おせち情報が集まりました!

お雑煮

「角もちですまし

ごぼう、みつば。」

が入っています。」

汁。鶏肉、にんじん、こへび。」

神奈川県

茨城県



おせち



今月は、年末にお子さんと 一緒に作れるカードを 2種類紹介します!



子どもの成長記録に オススメ!

### ぺたぺた年賀カード

### 作り方

子どもと一緒に、カード(ハガキでも)に手形・折り紙・シール等。 なんでもをぺたぺた!

封筒に入れて(厚みがなければ切手を貼ってそのまま)、おじい ちゃん・おばあちゃんに出したら喜ばれますよ♪



はさみが使える お子さんはこちら!

### 飛びだす おめでとうカード

### 作り方

①色画用紙(または厚紙)を半分に折 ります。

②はさみで飛びだす部分に切り込み を入れます。

③カードを開いて切り込み部分を内 側に折り込みます。

④飛びだす部分に好きな物を貼り付 けたら完成★

### ●ケーキのイラストを貼れば、バー

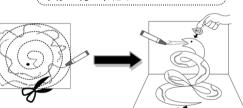
### アレンジアイデア

①お子さんに模様を描いてもら った紙をはさみでぐるぐる切り へびさんに。

②蛇の頭としっぽを色画用紙の 底面と側面にそれぞれ糊づけす れば、へびがにょろにょろ飛び だすカードに!



### スデーカードに!



### ☑ 北陸地方 🖟 → 北海道&東北地方 🕢

### 新潟県

お雑煮

お雑煮

ょうゆです。」

「ぜんざいがお雑煮です。」

「だしはするめでとります。」

すまし汁」

鳥取県

岡山県

広島県

「具は根菜が多いです。」 「四角のし餅で、お雑煮は鶏肉と、食べます。」 里芋や人参、ゴボウなどの季節

### 新潟県

広島県

戸内)

岡山県

のカキ料理。」

:「鯛のお頭つき!」

「お正月にもおそばを

おせち 🙈

おせち

# 野菜がたっぷりの、のっぺい汁」:

### お雑煮 北海道

「いくら、しゃけ、こんぶが入ります。」 宮城県

「おすましに、おしぎな(大根とにんじ んの千切り)、するめ、荒巻鮭、紅白かま ぼこ、だてまき、おもち、せり(三つ葉)



# お雑煮

### 静岡県

「さんまのだしをとり、しょうゆで味をつけます。ほぐしたさんま とお餅を入れて食べます。葉野菜も少し入れます。」(西伊豆)

東海地方

関東地方

神奈川県

「お醤油ベースのお: に並ぶ。」(横浜市中区)

つゆにお餅を入れ :「ちまきを食べます。」(川崎市)

て食べます。三つ葉:「きくすい(我が家の呼び名)と

て食べます。」

:「魚(あじやイカなどの干物)、

:「食紅付きの焼き豚、きくらげ

・・いう、みかんが丸ごと入る寒み

ゼリーが入ります。半分に切っ

中華のお惣菜がおせちと一緒

「餅は、丸めたものをさらに手で平べったくせんべいのようにし ます。自分はこれを丸もちだと思い込んでいました。」(伊賀地方) 「具は小松菜とおもちとかつお節。」

➡ 関西地方

### → 九州地方 おせち

### お雑煮 長崎県

「具だくさんです! け、白菜、にんじん、 かまぼこ」」



### 長崎県

→ 中国地方

「かつおと昆布のだしに鶏肉・・・「なますに『このしろ』

かまぼこ・大根・にんじん・三:いうひかりものの魚を酢

つ葉を入れます。味付けはし!でしめていれます。」(瀬

「穴子と三つ葉、丸餅が入った: 「焼ガキ・カキフライなど

「おせちに入れるかまぼこを手 (鶏肉、ぶり、しいた: 作りする家庭(地域)がありま す。ピンク色、みどり色を昆布 巻きで巻いたもので、かまぼこ の中に模様が入っています。」 「なまこ、大村寿司(長方形の押 し寿司)。お正月に家に来客が 来ると必ず、こんぶ・するめ・も ち or みかんをおはしで渡す。

### 香川県

「あんこ入りもちの白み: そのお雑煮。」 「白みそのお味噌汁にあ んこもちを入れます。具:和歌山県

お雑煮

は里芋、鶏肉、にんじん、 大根、ごぼうなど。」(香 川県高松市)

### 愛媛県

「水菜を入れます。」

### おせち 🙈 香川県

「おせちの残りの煮物 は数日後てんぷらに

□国地方 🦨

「おせちに飽きるとう ーメンと柿の葉寿しを セットで食べます。和 歌山ではラーメン+寿 司は普通に食べます。」

### お雑煮 京都府

「白みそに里芋やにんじんをいれて、 その中におもちを入れます。」

「白みそに焼かない丸もち、白菜、二十 日大根を入れます。」

「白みそに焼いた丸もちを入れます。」

### 奈良県

「えび、くわい、黒豆、 たけのこ、こんにゃ くなど。」

おせち

### 大阪府

「棒鱈、くわい、焼き 鯛(しょうが醤油)」

# みんなの広場から…



### ★9月、みんなの広場の利用者の方々に「広場アンケート」にご協力頂 きました。ありがとうございました。

広場の環境・子育て情報・相談など、頂いたご意見は今後の広場の運営に活か していきたいと考えています。(みなさんのお力を借りる事も…。一緒に みんなが居心地良い「ラフール」をつくっていけたら嬉しいです)

### ★ラフールの利用は「妊婦さんから」ってご存知でしたか?

12月8日(土) プレパパ・プレママ子育て講座、12月22日(土) には

「妊婦さんとその家族 集まれ!」の企画をしています。妊娠中も 働いているプレママたちが多く、なかなかお知らせすることが 難しいのですが、皆さんのお友達やご近所にプレママがいらっ しゃいましたら、ぜひお声をかけてください。

詳細は受付におたずねください。

# 簡単お料理 しらじ



### ロールケーキ1本

(0) 意

生クリーム 200ml フルーツ 適量 キウイフルーツ、いちごなど)

小さめのボウル (直径15センチくらい)

トッピング なしでも OK

ラップ

①クリームをホイップします。

(面倒な方はホイップしているものを使ってください) (缶詰のみかん、もも、パインや、②ボウルの内側に沿ってラップをはります。

③全体に生クリームをぬります

④1/3 のロールケーキをちぎって、生クリームの上に おきます。

⑤④の上にフルーツをトッピングします。 ⑥ロールケーキがなくなるまで、③~⑤を繰り返しま

⑦完成したら、上をラップで覆い冷蔵庫に1時間くら い入れます。

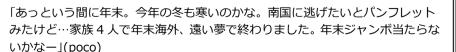
⑧一番上のラップをとり、皿の上にボウルをさかさま に置き(広い面を下に)、ボウルとラップをはがします。 ⑨上にフルーツなどをトッピングしたら、完成です。



### 『おせちいっかのおしょうがつ』/佼成出版社 作・絵 わたなべあや

年末、お正月の準備で忙しい"はこださんちの様子"と、重箱の中の"おせち一家" の様子が描かれています。

なんでおそばを食べるのか?や、おせちの由来なども書いてあり、親も子も楽 しめます。



「先日、たまプラーザで行われたママの起業・就活を支援するイベントに行きま した。育児中でも夢をもって活動しているママ達にパワーをもらいましたよ♪ 女性が働きやすい社会になりますように…」(tomo)