

「あすなろ」便り

101号
2015.3



発行:あすなろ
TEL:046-254-2005

1月食事づくり (タコ焼きパーティー)

1月15日(木)の食事作りはたこ焼きを作ることになりました。この日は上級生の子供2名の参加で、材料を刻む子、家でお母さんが焼くのを見てただけと言っていた子は、上手に焼き方を長い間やってくれました。タコ・キャベツ・ネギ・紅生姜・揚げ玉等を刻み用意したまではよかったですのですがすぐに出来るだろうと思っていた、たこ焼きでしたが意外と時間がかかる結果となりました。まず溶いた粉を流しこみ具材を入れていきますが、これが意外と大変でした。電気たこ焼き器が1台で焼ききれないと思い、ガス台にもう一つのタコ焼き器を載せたのがつまずきの始まりでした。まだ器に油がなじんでいなかったようで、くっついてしまい中々かえりません。取り除こうにもどうにもならず？結局電気たこ焼き器1台が頼りになってしまいました。そんなてんやわんやしている最中に、親子さんの見学者来訪がありました。初対面にも関わらずおかあさんと息子さんの快い応援があり大助かりでした。ハムの角切りタコ焼きも追加で作りました。一時間も遅れてのお昼食事会でしたが、お味噌汁も



うどん打ち交流

1月27日(火)

あすなろの家で、適応指導教室つばさ・小田原CLCAのみなさんとの恒例「うどん打ち大会」が行われました。総勢40名余りの参加で、まず女子から打ちはじめました。この日は暖かく、前日の雨が影響したためか、作り手にとっては、少々難しかったようでした。でもほとんどの参加者は2回3回とうどん作りを体験しているので、まぜ方・ふみ方・のし方・切り方 とても上手にできていました。ゆで方の人に「何分」お願いしますと伝え、自分のうどんが出来上がるのを待ちます。ゆで上がるとまず何もつけず味見。「うーん、おいしい！」友達の分も味見、そのあと野菜たっぷりの汁でいただく。細い麺や太い麺、様々な出来の麺を食べくらべてみる。おいしくて何杯もおかわりがあり、お汁は完売！！ お腹も満腹、みんなも笑顔、



あすなろ餅つき

12月11日(木)あすなろの家で餅つきがありました。

適応教室「つばさ」のメンバーとあすなろのメンバー、スタッフ総勢34名でもち米8キロ、4臼をつきました。

つきたてのお餅を、あんこ・きな粉・納豆・からみ餅にしたり、のりをまいて磯部餅も作りました。けんちん汁に入れてお雑煮出来るし、とにかくつきたてのお餅は格別です。味もさること杵でお餅がつける体験そのものも魅力的です。あすなろの玄関においてある大きな臼を下におろし、外に出して数日水を入れておくことから準備が始まります。これには男性の力が必要で、パソコンの先生、学習支援の先生に手伝って頂きました。

ふかし釜やコンロ、せいろ、大鍋、ボール、杵、沢山の道具をコミセンから借りてきます。前日には杵も水につけておかなければなりません。もち米もといで水に付けておきます。こんな準備をしてつきたてのお餅が食べられるのです。

当日、仕事を休んでお手伝いして下さる人もいます。本当にたくさんの方のお手伝いあって、餅つきが出来るのです。大勢で食べるのも又美味しいものです。ワイワイガヤガヤ老いも(?)若きも喋り、食べ、よく口が動く事。私(笑い)なんか皆元気が出ます。

不登校に悩んでいるお子さん、お父さん、お母さん皆さんのことを支援してくれる人はたくさんいます。

一緒に悩み、考えてくれます。一緒にいてくれます。あなたと共に過ごしてくれますよ！

悩んで引っ込んでいないで...一歩前に出てみませんか。少しずつかもしれませんが、少しずつ晴れ間が出てきます。