

# あいあい通信

No. 4 令和元年7月20日 発行



アイ エンジョイ

I enjoy ~

舎監長 諸岡 美佳

本校のホームページに「簡単レシピ！」のコーナーがあります。材料や作り方、調理時間、カロリーに一口（ひとくち）メモを添えて紹介しています。新レシピとして豆もやしナムル、ねぎ塩うどん、チキンミートローフ、などが掲載されています。手軽な材料や使いやすい調理器具など参考となる内容も添えられています。

ひとつののレシピが作ってみたいという気持ちにつながり、メニューを考えることや買い物に出かけること、新しい調理の仕方を試みることなど、動くことで楽しさに出会いたいと思っています。

食べたいと思った瞬間、スーパーで品を見つけた時、料理をしている最中、ご飯が炊きあがった音を聞いた時、片付けが終わった時等々、その時々楽しさや面白さを味わうことができるのではないのでしょうか。

食に限らず、やってみたい、よしやってみようなど、暮らしの中でエンジョイできる機会が広がることを願って、本校の活動の充実を目指して参ります。今後とも本校の教育活動への御支援と御協力をよろしくお願いいたします。



## 合同避難訓練

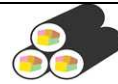


7月3日（水）聴覚支援学校寄宿舎と合同避難訓練を行いました。震度6強の地震が発生し舎内が停電し、一階廊下に蛍光灯が落下するという想定でしたが、放送や職員の指示を聞き避難していました。災害はいつ起こるか分かりません。日頃から防災意識を高め、いざというときに対応できるといいですね。





## ボランティア人材バンク 巻き寿司作り



6月27日（木）巻き寿司マスターインストラクター仲野谷るみ子さんとボランティア2名の方を招き、具材の置き方、巻き方のポイントを教えてもらいながら、バラのデザインの巻き寿司を作りました。バラのデザインの部分は、薄焼き玉子にさくらでんぶでピンクに染まった酢飯、あんずの甘煮、紅しょうがの具材で巻きます。野沢菜の漬け物は、葉っぱに見立て、味のアクセントにもなります。具材を置いていく作業は簡単でしたが、簀巻きで巻くのは難しく、講師の方に手を添えてもらいながら、きれいなバラ巻きの寿司を完成させることができました。完成後は、お互いの寿司を見合いながら、「きれい」「おいしい」と完食する生徒がほとんどでした。



## 七夕ティータイム



7月4日（木）に七夕ティータイムがありました。鈴木悠人さんから七夕にまつわる話やクイズが出され、正解が発表されるたびに一喜一憂する声が響きました。その後は待ちに待ったプリンの会食。実はこのプリン、中学部の鈴木萌那さんと武藤陽菜さんが作ってくれたプリンです。「美味しい」「とろけるね」と皆さん絶賛していました。プリンを食べながら短冊に書いた願い事について語り合うなど、和やかなひとときを過ごしました。

また、聴覚支援学校の生徒さんと一緒に七夕の飾りつけをしました。玄関が華やかになり、寄宿舎は七夕の雰囲気になりました。



## 萌那さん・陽菜さんの ぷるぷる・プリン レシピ



### 【材料】(4人分)

卵 : 2個  
牛乳 : 200ml  
生クリーム : 100ml  
砂糖 : 20g  
ゼラチン : 1袋

### 【作り方】

- ① 卵をボウルに割り、ほぐし、バニラエッセンスを入れる。
- ② 鍋に牛乳と砂糖を入れ温める(沸騰させない)。
- ③ ②の鍋にゼラチンを振り入れ、混ぜながら温める。
- ④ ①のボウルに③と生クリームを入れ、泡立て器で混ぜる。
- ⑤ こし器でこす。
- ⑥ 器に取り分ける。



夏休みに  
是非作ってみてください



## 8月・9月の予定



### 【8月】

25日(日) 開舎日

26日(月) 2学期始業式

30日(金) 閉舎日

### 【9月】

1日(日) 開舎日

6日(金) 閉舎日

8日(日) 開舎日

12日(木) 中学部外出活動

13日(金) 帰省日

16日(月) 帰舎日

20日(金) 帰省日

23日(月) 帰舎日

26日(木) 愛友会楽しみ会

27日(金) 帰省日

29日(日) 帰舎日

## 生活目標

### 【8月】衛生面に気を配る

持参の飲食品、洗面用具、調理器具等の衛生に気をつける。

衣類、寝具類等を清潔にする。

～衣類や寝具類などの点検をしましょう～



### 【9月】心身の健康管理に努める

安定した生活を送れるように、生活リズムを整え、心身の自己管理に努める。

～心と体をゆっくり休め、2学期に向けてエネルギー補給をしましょう～

