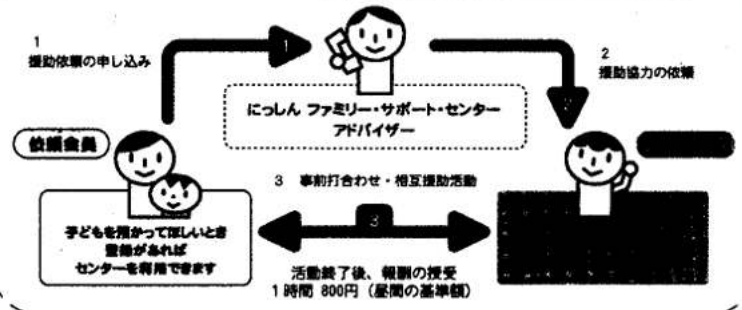


3 あまっぶ 3

10月号
日進市発行

Q. ファミリーサポートのシステムとは?



Q. 会員にむかひは?

A. 依頼会員>6か月~12歳の乳幼児及び児童を持つ市内在住・在勤・在学の方
 <援助会員>健康で家族の協力を得られ、自宅子どもを預かることができる市内在住の方
 ※両方の会員を兼ねることもできます。
 ※特に資格は必要ありませんが、センターが実施する講習会を受講。
 現在会員数: 依頼会員215名 援助会員58名 両方会員65名 計338名

Q. 預かる時間、内容、人数は?

A. AM 6:00~PM10:00 子どもの送迎、預かりの中で希望によっては食事まで
 応じてもらえる場合もあります。
 援助会員1名に対し、依頼会員1名の援助。兄弟は3名まで可能。

Q. 子どもが人見知りをしませんが、依頼先を選べますか?

A. 依頼先は、同じ地区にお住まいの会員を優先して紹介しますが、援助の依頼をする時に子どもの性格や聞き、家族構成等(同年の子がいる、ご年配の方がいい等)希望に合う会員を紹介してもらえます。紹介後、依頼・援助会員が事前打ち合わせをしますので、子どもを預ける側としても安心できます。

Q. 緊急援助の依頼(子どもが園で熱をだした、急ぎ預かって帰宅させたい等)は?

A. 緊急対応をしてくださる援助会員の方を同センターが探して対応します。但し、希望される方がいらっしゃるとはかぎりません。

Q. 子どもが援助会員宅でケガをしてしまったときは?

A. ファミリーサポートセンター補償保険に加入しています。預かった子どもにケガをさせてしまった、活動中に自転車や車で援助会員がケガをしてしまった、その他重大なミスにより訴えられた場合に適用します。

Q. 申込・問合せ先

A. 「にっしん ファミリーサポートセンター」
 栄4丁目1002-2(にっしん子育て総合支援センター内)
 TEL:0561-74-6262 FAX:0561-75-2234
 受付:月曜~土曜 AM9:00~PM5:00
 ※援助会員募集!!「同じ園に通っているお友達をママが交代で送迎」等、短時間でも希望する方はいらっしゃいます。お気軽にお電話でお問い合わせください。次回説明会は11月に予定しています。

にっしんファミリーサポートセンター もどき預かれますか?

~子育て家庭の心強い味方~

あなたならこんな時どうしますか?
 「産後上の子をみてほしい」「仕事の都合で保育園・幼稚園の送迎ができない」「美容院や病院の受診時間中子どもを預かってほしい」また「社会と関わりたい」「地域活動に参加したい」など、子育て中にもいろいろな思いや希望などがあります。
 にっしんファミリーサポートセンターは、子どもの預かりあいを仲立ちする子育て支援事業を行っています。
 平成13年に市民との協働で日進市が設立。昨年度からは、にっしん子育て総合支援センターがNPO法人ファミリーステーションRinに委託されたのに伴い、ファミリーサポートセンターの運営もRinが行っています。
 同センター、アドバイザーの北原さんにお伺いしました。

Q. その他にどのような活動がありますか?

A. 通信を発行したり、活動の情報交換として気軽にしゃべりができる「しゃべりサロン」、会員のスキルアップのための「勉強会」、クリスマスパーティー等の「交流会」等の活動をしています。

第2回勉強会 ~ハロウィーンのおやつづくり~
 日時: 10/30(木) 10:00~12:30 場所: 市民会館
 メニュー: パンキンタルト、プチロール 材料費: 一般の方1,500円
 定員: 24名(会員or日進在住)※残りわずか!! 託児: 1歳以上のおやつ代100円
 申込: 同センターへ先着順

食育し隊 おむすび

アレルギーの子どもの増加などで「食育」に関心が高まる中、管理栄養士ママが主催している「おむすび」離乳食の食べ比べに参加しました。生涯学習センター和室でんでんふあまっぶメンバーを含めた離乳食期の赤ちゃんママ、10組程でにぎやかに行われました。
 最初に離乳食を自分で調理していただきながら、簡単なだしの取り方やおかゆの作り方、とろみのつけ方などのお話がありました。次に市販の粉末だしと手作りの昆布だしのお話。違いは明らか。粉末だしは塩味が強いように感じました。手作りだしのほうをぐくぐく飲んでいる赤ちゃんもいました。そして、いよいよ試食です。初期、中期、後期、完了期のそれぞれのお話のついで、にんじん、じゃがいも、豆腐、ごはんの試食。軟らかさ、大きさ、とろみのかげんなど、一目瞭然と、実際に食べられるので、たいへんよくわかりました。ベビーフードとの食べ比べもありました。やはり手作りの素材の味のほうが人気のようでした。
 3歳の我が娘は豆腐の味噌汁、鮭と野菜のオイル焼き、おにぎりの幼児食をいただきました。娘は鮭が食べられなかったのですが、初めて食べられて感激していました。また、我が家では種化学調味料や添加物の入った食品を使わないように心がけていますが、塩味がまだまだ濃すぎるのでは、と気づくことができました。
 最後に質問がたくさんで、やはり食に関する悩みは多いなと感じました。楽しく食べるということが一番の食育とのこと。がんばりすぎないで、「おむすび」で楽しく食を学んでみませんか。(参加費2,000円)
 食のおもしろさ、楽しさ、大切さを伝える「食育し隊おむすび」では、他にもおやつや食育クッキングなどの活動もされています。
 (連絡先カレンダー面参照) (高)

はぐみんカード使ってみよう!

正式名称は「子育て家庭優待事業」。愛知県と日進市の協働事業で、日進市商工会の協力により日進市児童館が行う事業です。詳細は、児童館へ問合せ、またはふあまっぶ6月号をみてね。
 ※児童館子育て支援係 TEL: 0561-73-1049 / FAX: 0561-72-4554

●月刊ふあまっぶでは、市内協賛店舗を順次取材し、特典内容・お店の情報などを毎月紹介していきますので、参考にしてね!

●パンハウス●
 特典: おやつにぴったりのラスク (12時~16時・200円以上のお買い上げ)
 ★住所: 栄2-102コスモII 1-B ★TEL: 0561-73-9322
 ★定休日: 水曜日 ★営業時間: 6:00~19:00
 ★駐車場: 7台(共同) ★営業時間: 6:00~19:00
 手作りパンのお店パンハウスでは、毎週木曜日に卵乳製品を使わないパンを作っています。(小麦粉、塩、イースト、植物油、お砂糖、水のみ。但し、製菓用で卵、乳製品は天然酵母はあります。)アレルギーをお持ちのお子様も安心です。また、曜日によっては取り扱っていない(金)や無糖食パン(木、土)、玄米食パン(金、日)があり、おいしそうです。
 「パンハウス通信」で検索する今の季節のおいしいパンの写真や、店長さんの人柄が感じられるコメントのブログがあるので、ぜひ一度アクセスしてください(´-`)。(浅井)

秋の食材を使って... 手づくりおやつ 紹介

☆茶巾いも☆ (5個くらい)
 (材料) さつまいも 200g 砂糖 大さじ1と1/2 プロセスチーズ 30g りんご 20g
 (作り方) 1. さつまいもは皮をむいて1cmの厚さに切り、柔らかくなるまでゆでる。
 2. ザルにあげ、熱いうちに湯がき砂糖を加えて混ぜる。
 3. プロセスチーズ、りんごは5mmの角切りにし2に混ぜ、ラップを使って茶巾に形作る。

☆簡単鬼まんじゅう☆ (5個分)
 (材料) ホットケーキミックス 100g 牛乳 大さじ3と1/2 さつまいも 200g
 (作り方) 1. さつまいもは1cm角に切り、水にさらす。
 2. ホットケーキミックスに牛乳、水切りしたさつまいもを入れて混ぜ、アルミカップに小分けする。
 3. 蒸し器にぬれ布巾またはクッキングペーパーを敷いた上に2をのせ、強火で20分蒸す。
 両方とも大きさは自由に変わるので、数は目安です。小さくしてたくさん作ってもOKです。
 鬼まんじゅうはアルミカップの大きさに合わせてください! (星野)