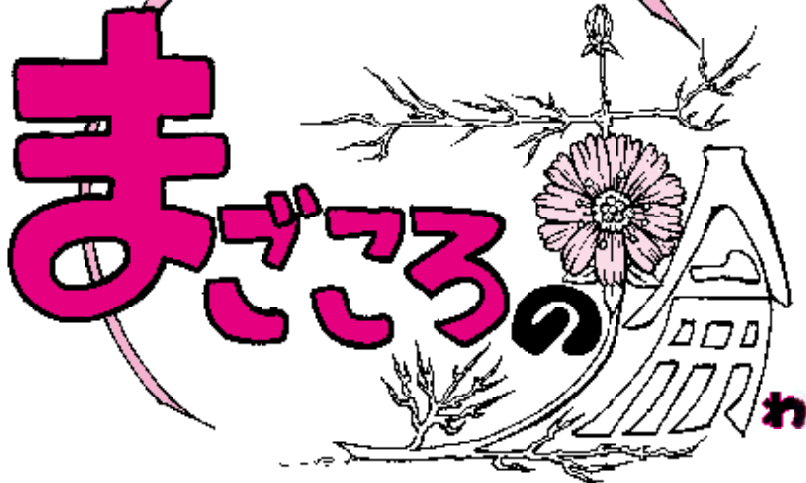




みんなで 一致団結

'21年12月発行
Vol.116



▲話題のパラスポーツ“ボッチャ”を
アレンジした新競技も登場

あしたばシニア連合会 運動会

秋雨降る10月22日。屋内ゲートボール場「すばく芝山」にて、あしたばシニア連合会の運動会が2年ぶりに開催されました。

久しぶりに仲間と競う興奮は東京オリンピック・パラリンピックそのまま。

「力を合わせるってやっぱりいいね」とみんなの心に秋晴れが訪れました。

今号の
特集

めざそう!
豊かな心でつながるコミュニティ
千葉県福祉教育研究大会

編集発行 社会福祉法人 芝山町社会福祉協議会 芝山町飯櫃 126 番地 1 TEL0479-78-0850

ホームページ : <http://www.shibayama-shakyo.jp> E-mail: info@shibayama-shakyo.jp

この広報紙は、共同募金の配分金によって発行されています



めざそう！豊かな心で つながるコミュニティ 千葉県福祉教育研究大会

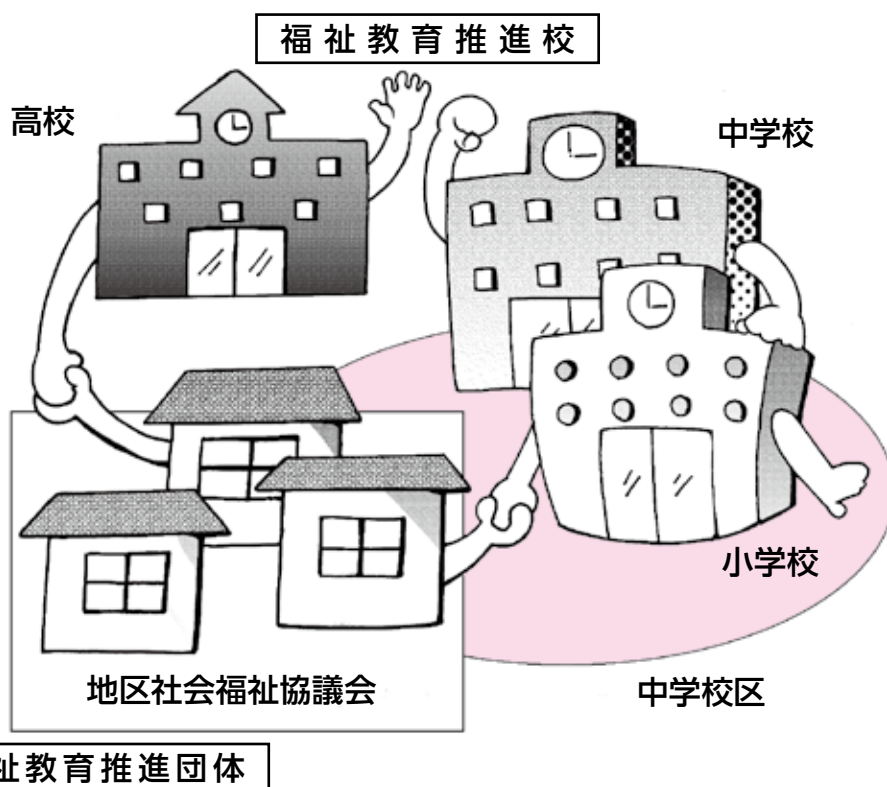
千葉県と千葉県社会福祉協議会が学校と地域を指定して、福祉教育をすすめる方策「福祉教育パッケージ指定」に芝山小学校と芝山中学校、近隣高等学校の富里高校、ならびに西地区社会福祉協議会が指定されて本年で3年目となりました。これまでの約2年半に渡る実践発表が千葉県福祉教育研究大会で行われました。

福祉教育パッケージ指定イメージ

新しいコミュニティ形成がねらい

千葉県と千葉県社会福祉協議会が中学校区の小・中学校と近隣の高等学校を推進校として指定し、併せてこれらの指定校が所在する地区社会福祉協議会を福祉教育推進団体として指定する方策を「福祉教育パッケージ指定」と言います。

パッケージ指定は福祉教育推進校と福祉教育推進団体が連携を図りながら実践活動を通じて、新しい福祉コミュニティの形成に結び付けることをねらいとしています。



パッケージ指定の効果

小学校・中学校・高校が連携し発達段階に考慮した取り組みが可能となり、福祉教育のプログラムを連続性・持続性を持って展開することが可能となります。また、地区社協と学校が共に実践を行うことで、地域に実在する福祉課題について学ぶこともできます。

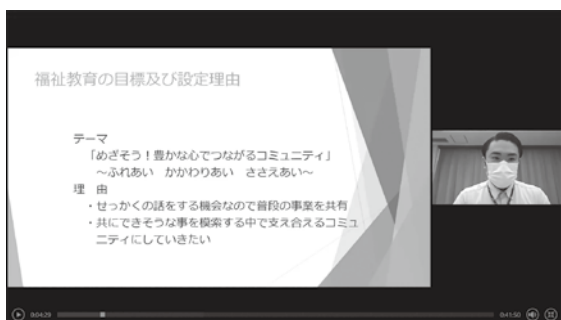


オンデマンドによる 成果の発表

福祉教育パッケージ指定3年目を迎え、芝山町西地区（芝山小学校・芝山中学校・富里高校・西地区社会福祉協議会）の実践を、各学校と団体の主な3か年の活動と今後の課題を交え、オンデマンド（動画）形式で発表しました。

地域と学校が取り組む 新しい可能性を模索

芝山町西地区は「めざそう！豊かな心でつながるコミュニティ」を福祉教育の目標として、地域と学校が現在取り組んでいる状況を報告共有し、さらなるコミュニティの輪を広げる新たな可能性を育む活動を模索し、実践へつなげました。



▲福祉教育研究大会での発表の様子

各推進校・推進団体は、パッケージ指定を通じて学校と地域が持つ各々の福祉に関わる考え方・取り組みについて情報を共有しました。世代の枠を超えた視点から見る意見や知識を吸収し、刺激し合うことでその多様性を改めて認識できました。

コロナ禍という、未曾有の事態に活動が制限される中でも、福祉に関わる学習を地域とともに連携できる可能性を見いだし、これまでの学習や活動を見直すきっかけ作りとして取り入れてきました。今回の3か年の実践は学校と地域それぞれの分野での立場から見た「福祉教育」についてやりとりをすることで、共に福祉を考える新しいコミュニティの輪を築き上げる新しい基盤として、大いに意味のあるものとなったのではないのでしょうか。

福祉をさまざまな 視点から考える



▲芝山小学校では、各学年の学習風景を交えながら

▲芝山中学校では、イベントを通じてパラスポーツ体験を紹介



次の ステップへ

発表の中で今後の課題について、やはりコロナ禍で実践できなかった活動を今後実現していくためにも、各学校・地域との連携を継続させることの重要性が取り上げられました。

単体での活動だけではなく、それぞれの得意分野で情報や知識を共有し、補うことが今後さらに地域の福祉をより活性化するために必要となってくるでしょう。

「福祉教育」は世代を越えて

今回の千葉県福祉教育研究大会の実践発表を通じて、これまで福祉教育が重要視されてきた地域とのふれあいや交流が限定される困難な状況の中で「何ができるのか」「どのようなつながりを持つことができるのか」を学校と地域が共に考え、工夫することで世代や分野を超えて互いに学び成長し続ける、多様性に富んだ福祉教育のあり方の必要性を考えさせられる内容でした。

共に暮らす地域について学び、生きる力について考えることで、未来につながる地域福祉の可能性が広がることを期待します。



▲町内の地区社協も交えて行った勉強会も紹介



再開!!おとこの料理教室

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により開催を休止していた「おとこの料理教室」を11月4日に再開しました。約1年ぶりの再会。参加されたみなさんは久しぶりの仲間との会話に花が咲きました。

協力して完成させたかき揚げはさっくり、パン粉焼きもカリッとジュシーでとてもおいしそうな仕上がり。テイクアウトでも楽しめそうなラインナップです。



元気はつらつ芝っ子パワー

第三保育所 親子遠足

10月8日、福祉センターにて第三保育所が「親子遠足」を行いました。

コロナ禍でなかなか外出できなかった園児のみなさんや保護者のみなさんも、久しぶりのおでかけ。センターの芝生でのびのびと体を動かしました。

抜けるような青空の下で、元気いっぱい走り回る園児のみなさんの姿を見ると、こちらまで元気がわいてきます。



▶気になるメニューは
きのこごぼうの混ぜご飯
ささみのパン粉焼き
野菜のかき揚げ
ピーマンの塩昆布あえ

いんふおめーしょん

シルバー人材センター会員募集

おおむね60歳以上の健康で意欲のある方で、草取りのできる方・草刈りのできる方をお待ちしております。

連絡先 芝山町社会福祉協議会
☎0479-78-0850

フードドライブ(食品回収)にご協力ください!

フードバンクでは、まだ食べることができるのにさまざまな理由で廃棄されてしまう食品・食材を引き取り、食べ物を必要としている方々へお届けしております。

ご家庭で不要な食品があればぜひご寄贈ください。

次回フードドライブは
1月17日(月)～2月28日(月)
受け取り窓口 芝山町福祉センター

給食サービス協力員募集

芝山町社会福祉協議会では地区社会福祉協議会と協働で給食サービスを行っています。高齢者の健康保持のための食生活支援と、配食による見守り活動を行うこの給食サービス事業ですが、現在協力員が不足しています。

ぜひ事業の趣旨に賛同頂きご協力くださいますようお願いいたします。

【実施日】毎月2回 原則第1火曜日と第3木曜日
(年末年始・祝日を除く)

*5班に分かれて実施していますので、ご協力頂くのは2ヶ月半に1回程度です。

【場 所】芝山町福祉センター「やすらぎの里」調理室

【活動時間】調理協力員 13:30～15:30頃まで

配食協力員 15:30～17:00頃まで

☆興味を持たれた方、ご協力頂ける方は、下記までご連絡願います。

ご不明な点がございましたら、遠慮なくお問い合わせください。

芝山町社会福祉協議会 ☎0479-78-0850



(5)

みんなでみんなのしあわせを!!

令和3年12月1日発行



▲チェックポイントの課題に親子で力を合わせて挑戦

芝山町のボランティア活動を紹介するこのコーナー、今回は「芝山応援隊」のみなさんの活動取材してきました。まだまだ油断できないコロナ禍ですが、なんとか工夫して子どもたちと楽しむことはできないか、と「第2回写真でウォークラリー」の開催のため「芝山応援隊」のみなさんが再集結しました。

ハローボランティア その6 レポート

芝山応援隊

代表者：石田 記一

主な活動：ウォークラリー大会主催

「芝山応援隊」は商工会青年部、青少年相談員、子ども会役員が中心となり活動していますが、団体の枠を越えて個人ボランティアの方も参加し、イベントを盛り上げました。11月14日に芝山公園で開催された今大会も、昨年と同様の小学生を対象としたウォークラリー形式のレクリエーション。参加児童は大人や友人と力を合わせ、昨年よりパワーアップした様々なゲームに挑戦します。

「今回も芝山町の様々な方や企業からの協力があり、町が一体となってウォークラリーを開催することができました。なんとといっても前回から参加者が大きく増えたことがうれしいですね。コロナ禍が去っても機会があればまた開催して、子どもたちが笑顔を咲かす町の新しいイベントのひとつになればと思っています。」と想いを語る石田代表。コロナ禍でもつながりや交流を諦めず、子どもたちの笑顔のために一体となって活動をする芝山応援隊。制限されているからこそ工夫して拓く、そのスピリットに感銘を受けた一日でした。

福祉センターで実施している「いきいきライフ調理実習教室」は、減塩・低カロリーメニューで、生活習慣病の予防と改善をねらいとしています。その秘伝のレシピを講師の栄養士がご紹介!



塩麻婆豆腐

【作り方】

- ①エノキは、根元を切り、1cm長さに切る。
- ②万能ねぎは、小口切にする。ニンニクは、みじん切りにする
- ③豆腐は、2cm角に切り、茹でる。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、鶏ひき肉を入れ、しっかりと炒める。ニンニク、豆板醤を入れ、炒める。
- ⑤④にエノキを加え、鶏がらスープを入れ、ひと煮立ちさせ酒、塩、砂糖、コショウを加え、豆腐も加え、煮る。
- ⑥万能ねぎを加え、水溶性片栗粉(片栗粉大さじ1、水大さじ2)をゆっくりと加える。
- ⑦ごま油をまわし入れる。好みで、ラー油をかける。



材料

(4人分)

絹ごし豆腐	400g
鶏ひき肉	200g
エノキ	1袋
万能ねぎ	1/4束
ニンニク	1かけ
豆板醤	小さじ1
サラダ油	大さじ1
鶏がらスープの素	小さじ2
水	200ml
酒(紹興酒)	大さじ1
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
コショウ	少々
水溶性片栗粉	大さじ1
ごま油	小さじ1
ラー油	適宜

ワンポイント

レシピどおりですと、お子さんも食べられる優しい麻婆豆腐ができます。豆板醤やラー油の量により、辛く体の温まる味付けにもでき、通常は入れないエノキは味を深めます。紹興酒は代わりに料理酒でも構いません。



参加申込み・お問い合わせは福祉センターまで TEL.0479-78-0294

