家族関係、

学校、家庭、 保健所、

■家庭児童相談員が、

児童に関する相談をお受け

します

涿庭児童相談員とは

談指導を行い、

女2人の5 相談を受けています。い子どもについてのさまざまな された家庭児童相談室にて、 総合保健福祉センタ 相談員が18歳に満たな ・に設置 男

相談の内容

に関することの相談指導を行 に関すること、

児童の不登校や学校での人間関 行など多岐にわたっており、 の問題、発達や言葉の遅れ、 受け付けている相談内容は、 性格·生活習慣 問 非

ける適正な児童養育に関する相家庭児童相談員は、家庭にお 家庭児童福祉の

気軽に相談を

児童福祉問題については児童

向上に貢献するために、 設置さ

れた相談員です。

家庭児童相談室は、

容

育児やしつけに困っている。子育てはわからないことばかりで不安

かわる家庭の人間関係に関する 家庭における児童養育の技術 そのほか家庭児童の福祉 および児童にか

でも対応しています。また、民会って相談を受けるほか、電話題を抱えた児童の親たちと直接 児童福祉司や社会福祉主事、 体障害者福祉司などの権限を有 施設などとも協力して相談にあ 生委員・児童委員や児童相談所 さらに必要に応じて 社会福祉

協力して事後の相談・指導も行

して 地域に密着した相談を充実させ 相談所が広域的に相談に応じて いますが、

容の秘密は守られますので、 匿名でも相談できます。相談内 庭相談員に相談してください。 気軽に相談できることを目的と 心してご相談ください。 たは子育てがつらい時などは家 への関わり方に困っている、 います。子育てや、子ども

内

遊ばせ方がわからない 子育てがつらい。子どもについつらくあたってしまう

両親が死亡、家出、入院するなどのため子どもが心配

発達が遅れているので、療育相談(訓練)を受けたい

内

母子家庭になって不安、どのような制度があるのか

容

配偶者などからの暴力を受けていて、子どもへの影響が出ないか心配

とても育てにくい子なので、対応に困っている

近所でいつも長時間激しい泣き声がして心配 近所にほったらかしにされている子どもがいて心配

保育所や学校でうまくいかない

友だちとうまくつきあえない

言葉や体の発達が不安になる

万引きを繰り返す、暴力を振るう

飲酒や喫煙、シンナー遊びをする

家で暴力を振るう

療育手帳を取りたい

家に帰ってこない

●相談窓口=家庭児童相談室 ひとりで悩まずに、 いて考えましょう 一緒に子

になる

■相談時間=平日(月~金)午 (総合保健福祉センター

【家庭児童相談員による相談内容】

●連絡先=総合保健福祉セン 72-0333(内線535)ター数72-5783(直通) -5783 (直通)、

午後4時まで

●子どもに関すること 相談の種類

育児やしつけの相談

性格などの相談

養育の相談

発達の相談

非行の相談

●家庭に関すること

DVに関すること

相談の種類

母子家庭に関すること

材料の甘しょと栗 材料



考にしながら、自分なりに簡単どで紹介されているレシピを参

作りに挑戦。インターネットな

しょ」を使って「栗きんとん」



な方法を考え、

作ってみること

材料は次のとおりです。 にします。 まずは栗の甘露煮を作ります

みりん・・・・・・・大さじ 0 0 g

るだけではちょっとつまらない 今回取り上げるのは「食欲の 「芸術の秋」「読書の秋」など、 いろいろな「秋」がありますが 秋の味覚代表ともいえる「栗」 秋と言えば「スポーツの秋」 串間の代表的な特産物「甘 実際に自分で調理して味 きました。いよいよ秋本日中の暑さも少しずつ和 朝夕はすっかり涼しく ただ食べ ②包丁で皮と渋皮をむく。けがので、まやわらかくしておく。

◎栗きんとん作り

らいできました。







③栗を入れ、弱火で混ぜ合わせる。

④裏ごしした甘しょを鍋に入れ

みりん・砂糖・甘露煮の煮汁

を加える。

ぶして良しとする)。

な場合は、

可能な限りすりつ

③やわらかくなったら水気を切

り裏ごしする(裏ごしが面倒

②さらした甘しょを鍋に入れ水

から煮る。

きさに切り、

水にさらす。

の皮をむいて適当な大

①栗の甘露煮をつくる。④栗きんとんの完成。 ②甘しょは適当な大きさに切って煮る。

ところ。 見栄えは決して良くはありませ と一緒に手作りの「栗きんとん」 んが、味は「まずまず」という せんが、そこはご了承を。る方もいらっしゃるかもしれま いながら、 温かいお茶やコー

秋の楽しみ方は人それぞというのもいいものです。 自分で作ってみた栗きんとん ゆっくり読書

串間の秋の味覚を味わおう。



「栗きんとん」作りに挑戦

わうことにします。

ので、

秋」。とは言っても、

完成。 大ざっぱなレシピに不満の ら栗を加え、

⑤弱火にかけ木べらでねりなが 塩で味を調えて

⑤みりんを入れ、 ④栗を鍋に入れ、 栗の甘露煮はこれで終了。 ど煮たら火を止め、 さらに5分ほ

このまま

に本題の栗きんとんです。

③鍋に水と砂糖を入れ火にかけ 15分煮る。アクはこまめにす 弱火で10分~

作った栗の甘露煮

・甘露煮の煮汁・大さじ1 塩・・・・・・・・・・・小さじ1

砂糖・・・・・・・・大さじ2

50 CC

緒に子育てについて考えましとりで悩まずに