

夢を、貧困につぶさせない。
子供の未来応援国民運動

NPO法人
「こどもサポートネットあいち」
相談・研究所
案内図



公共交通機関

名古屋駅からは市営地下鉄東山線で栄にて乗りかえ
名城線「黒川」駅下車、3番出口より徒歩10分
金城町2交差点を西に50m



2017年10月から2018年3月まで
引き続き社会的養護等施設の食事づくりに取り組みます。

当団体と連携いただいている施設の方には年間で最低1回以上は参加下さい

社会的養護等児童への
自立のための食事づくりに
子どもと職員の方と一緒に参加下さい

NPO法人こどもサポートネットあいち 理事長 長谷川 真人

2017年10月に未来応援基金に当団体が「社会的養護等退所児童への居場所&自立支援相談事業」として申請し審査の結果採択いただきましたので、正式には1月から管理栄養士を養成する大学で教えていただいています管理栄養士の先生と公立学校栄養職員として学校給食に従事公立学校講師をされてお二人の方に全面的にご協力をいただき実施してきました。社会的養護等で生活をされていた方や施設を卒業された当事者の皆さんも対象に、社会へ出て立ち立ちできるように初歩的な食事づくりから教えていただきました。食事づくりの当初は中・高校生を中心に実施してきましたが、地域小規模施設も増えてきていますし、ファミリーホーム等の皆さまにも参加いただきたいと考えて、第2年目となる10月からは対象を限定せずに、1回8~10名(職員含む)以内の人数で年間を通して当団体と連携施設におかれましては最低1回以上参加いただけますと入所児童たちが将来的な目標をたてる良い機会になることと思います。

9月までは子どもの未来応援基金の助成をいただいていたのですが、2年目は来年の4月から助成を行うとのことで、今年から来年初めにかけて募集が始まる予定です。当団体としましては今までの実績を踏まえて、大変重要な問題だと認識しまして10月から引き続き実施することにしました。

2年目になる10月からは管理栄養士さんからの栄養等食事マナーも含めて自立後のお話もしていただくよう考えています。連携施設を一応メインとして今回申請をしますの、参加していただかないと来年度以降実施できなくなることもありますので、ご協力よろしくお願いします。

事前にご連絡いただければ駐車場も用意させていただきます。

参加希望人数等については別紙申込用紙にご記入いただきFAXでお送り下さい。特に自立をさせたいと思われる中・高校生の方に関しては子どもさん一人でも(施設の許可があれば)何回でも余裕があれば受け入れますので、ご相談ください。

別紙用紙に希望の日程をご記入されてFAXで当事務所までお送りください。

問い合わせ先

〒462-0058 名古屋市北区西志賀町5-13-1 司マンション201

NPO法人「こどもサポートネットあいち」自立支援相談事業事務局

電話 052-770-1861(直通) / 電話&FAX 052-912-7101(不在の時)
E-mail kodomospaichi@mediacat.ne.jp ホームページ <http://kodomosp.jimdo.com/>



NPO法人
こどもサポートネットあいち

2017年10月～2018年3月までの 自立のための食事づくり日程



高柳 敏子 先生のプロフィール

長崎県佐世保市生まれ
名古屋市立栄養専門学校卒業
病院勤務後、公立学校栄養職員として学校給食に従事
愛知学泉大学 家政学部 家政学科 管理栄養士専攻 専任教員
現在 名古屋学芸大学 管理栄養士学科 非常勤講師

免許

栄養士免許
管理栄養士免許
栄養教諭1種免許取得

主な社会活動歴

全国精神薄弱者スポーツ大会(ゆうあいっく)選手団献立作成・
愛知県栄養士会 監事、生涯学習運営委員等
日本栄養士会 全国学校健康教育協議会 幹事
愛知県犬山市教育委員会 指導助言 講師
愛知県清須市ファミリーサポートセンター「食育講座」講師等歴任



佐藤 寿子 先生のプロフィール

1956年 10月17日 名古屋市生まれ
1979年 3月1日 椋山女学園大学家政学部食物学科卒業
1979年 4月1日 愛知県公立学校栄養職員として学校給食に従事
公立学校講師嘱託
2017年 3月31日 瀬戸市立南山中学校定年退職

免許

栄養士免許
管理栄養士免許
栄養教諭1種免許取得

【 交流会内容 】

- ① 昼食はすべて管理栄養士さんの指導のもと、一緒に作って全員で食べていただきます。
食事後、後片付けを全員で行います。
 - ② 後片付け後、本日の食事づくりについての管理栄養士さんからの講評と参加者からの質問に答えていただきます。その後、自立支援の目的から、料理をすることの大切さ、病気にならないための食事(生活習慣病予防の観点から)心の健康は食事から等々を年齢等に合わせて話をさせていただきます。
 - ③ 参加者からの自己紹介(近況報告・日常生活の様子・将来の夢等)をさせていただきます。
 - ④ 先輩の当事者&当団体理事による役に立つお話と親睦会を行います。
 - ⑤ 最後に、簡単な食事づくりでの感想をOXのアンケートを記入していただく。
- ※ 食材の用意がありますので、1週間前までには出欠を事務局へ連絡下さい。

第1回

10月 7日(土)
10月15日(日)
10時30分集合～15時解散

食事メニュー **五目御飯づくり**

サンマの塩焼き/なすの甘辛煮/味噌汁/なし

交流会内容

- ① 参加者からの自己紹介
- ② 管理栄養士さんからの講評と食事に関するお話
- ③ 先輩からのためになるお話と簡単なアンケート(OX式)



第2回

11月11日(土)
11月19日(日)
10時30分集合～15時解散

食事メニュー **煮魚づくり**

ごはん/サンマの煮つけ/肉じゃが/お浸し/白味噌汁

交流会内容

- ① 参加者からの自己紹介
- ② 管理栄養士さんからの講評と食事に関するお話
- ③ 先輩からのためになるお話と簡単なアンケート(OX式)

第3回

12月 2日(土)
12月10日(日)
10時30分集合～15時解散

食事メニュー **フライドチキンづくり**

炊き込みピラフ/フライドチキン/サッパリサラダ/味噌スープ/みかん

交流会内容

- ① 参加者からの自己紹介
- ② 管理栄養士さんからの講評と食事に関するお話
- ③ 先輩からのためになるお話と簡単なアンケート(OX式)

第4回

2018年
1月14日(日)
10時30分集合～15時解散

食事メニュー **鍋物づくり**

ごはん/トンしゃぶ/なます/伊予柑

交流会内容

- ① 参加者からの自己紹介
- ② 管理栄養士さんからの講評と食事に関するお話
- ③ 先輩からのためになるお話と簡単なアンケート(OX式)

第5回

2月17日(土)
2月25日(日)
10時30分集合～15時解散

食事メニュー **関東煮(おでん)づくり**

ごはん/関東煮/ごまあえ/さつま汁/りんご

交流会内容

- ① 参加者からの自己紹介
- ② 管理栄養士さんからの講評と食事に関するお話
- ③ 先輩からのためになるお話と簡単なアンケート(OX式)

第6回

3月10日(土)
3月18日(日)
10時30分集合～15時解散

食事メニュー **ちらし寿司づくり**

ちらし寿司/ぶりの照り焼き/菜の花の供え物/吸い物/イチゴ

交流会内容

- ① 参加者からの自己紹介
- ② 管理栄養士さんからの講評と食事に関するお話
- ③ 先輩からのためになるお話と簡単なアンケート(OX式)