

HEALTHFUL TOWN IWAMI

毎月19日は『しょくいく（食育）の日』です。



食生活編

★ 思い思いに 大変身 ★

季節はずれですが、3月に楽しいクレープ作りをしました。クレープって難しいイメージがありますが、フライパンでもホットプレートでも簡単に作れます。この時は季節柄、お雛さまクレープに大変身。こども達の思い思いのお雛さまがお皿に並びました。こんな風にちょっとしたことで、一枚のクレープからいろいろなものが生まれます。5月の今なら、クルクル巻いて、こいのぼりクレープなんてどうでしょう（うろこは生クリームで書いたり、りんごスライスをのせたり）。厚紙で大好きな人や動物の顔を書いてつけるのもあり、形を茶巾絞りのようにすると、また違ったアイデアが浮かぶはず。私の中で今ひらめいたものが。これから夏に向け、抹茶とココアのしま模様生地で、いちごアイスを丸く包む。チョコチップも混ぜるかな……。そうです。名付けて「なんちゃってすいかクレープ」。うまく出来るか、おいしいかは、まだ試していないですが、考えるだけでワクワクしてきませんか？

作る側も食べる側もワクワクすると、食べるのが楽しくなりますよね。

■ 手づくりクレープ ■

【6枚分】

薄力粉…………… 100g
砂糖…………… 10g
たまご…………… 1個
牛乳…………… 200ml
油…………… 少し



【作り方】

- ① ボウルに、薄力粉・砂糖を入れ、泡だて器で空気を入れるように混ぜる。
- ② 別のボウルで、たまごを溶きほぐす。これに、牛乳を加え、よく混ぜる。
- ③ ①に②を少しずつ加えながら混ぜ、クレープの生地液を作る。一度ザルでこす。
- ④ フライパンを中央にかけて温める。油を全体に薄くひく。③のクレープ生地液を丸くなるように流し入れる。（おたまの底で円を書きながら広げます）
- ⑤ 表面がかわいてきたら、ひっくり返し、裏面も少し焼く。

砂糖を入れずに生地を作り、野菜やお肉などを一緒に巻くと、ちょっとした軽食にもなります。

☆米粉でも作れます☆

【6枚分】

米粉…………… 100g
片栗粉…………… 50g
砂糖…………… 10g（少し甘めです）
油…………… 小さじ1
豆乳…………… 100ml

【作り方】

- ① 材料を全部混ぜ合わせる。
- ② 焼き方は、左記のクレープと同じです。

時間が経つと、少し固くなります。

人権学習 シリーズ 85

【子どもの健やかな成長を願い】

今日も、願いや夢をカバンに詰め込んで登・下校する子どもたちが、地域の方々と元気の挨拶を交わしている姿を目にします。地域ぐるみの子ども支援体制の整いに感謝するとともに、一人ひとりの健やかな成長を願っています。

近年、少子化の進行、核家族化・高度情報化が進み、子どもを取り巻く環境の変化が子どもの生活に影響を与え、社会問題化しています。

例えば、子ども同士のふれあいが減少していること。自然・社会体験や遊びを通して学ぶ機会や場所が減少していること。子育てや子どもにかかわる悩みや不安を抱える家庭が増えていること。インターネット等の普及が有害情報の氾濫を招き、誹謗中傷

という形で、子どもの人権を脅かしていること等です。

言うまでもなく、子どもは人格を有する一人の人間です。子どもの権利（生きる権利・守られる権利・育つ権利・参加する権利）が、大人の生き方や都合によってすり替わってはいけません。しかし、大人は「将来のため、我が子のため」と称して、子どもに考えを押しついたり兄弟姉妹と比較したりして、理想の我が子像に追い立ててしまっていることがあります。

こうしたことが、子どもの居場所を閉ざし自立を遅らせ、よりよく生きようとする健やかな成長を妨げているかもしれません。

子ども一人ひとりが個性を発揮して心豊かに育つためには、学校・家庭・地域社会が連携して、子どもにとっても住みやすい環境を整備することが必要です。

将来を担う子どもの人権が保障される社会の実現に向け、子どもが夢を語り、その夢の実現に向け、自己決定できるような社会づくりこそは大人の責務であり、今、求められているのです。

（人権教育推進員）