

は～と 通信

福祉課 ☎66♦1106

前回、精神疾患は特別な病気ではなく、誰もがかかる可能性があることをお伝えしました。しかし、世間では、まだまだ偏見や誤解の多い病気です。今回は、実際に精神障害の方とかわっている府相町の鈴木初代さんの体験談をお伝えします。

鈴木初代さん：
私が精神障害の方とかわりあいを持つようになったのは、平成12年に行われた「心のボランティア講座」に参加したことがきっかけです。そのとき初めて「こころの病」で苦しんでいる本人や家族の実態を知りました。そして、私にも何か役に立つことがあればと思います、障害者が通って

る作業所の調理実習のお手伝いを月に1回するようになりました。

障害者といっしょに料理を作り、できあがった料理をいっしょに食べると、会話も弾み、楽しい時間を過ごすことができます。また、休憩時間には、トランプのゲームなどをしてしていると、時間がたつのも忘れてしまいます。

以前は、障害者に対して「怖い」とか「どう接していいのかわからない」と感じていましたが、実際にいっしょにいると、そんな不安はなくなりました。普通の方と同じように自然に付き合い合えばよいのです。偏見や誤解をなくするための第一歩は、精神障害の方と交流する機会を持つことだと思います。

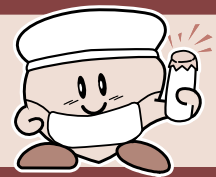
**参加しませんか
やさしい心の講演会**

交流会 10月11日(土)
10月31日(金)
問合先

福祉課 ☎66♦1106

あなたにもありませんか？偏見と誤解

学校給食 おすすめ メニュー



今回は、子どもたちも大好きな、やさしい味のとりとなめらかなコーンクリームスープです。

◆材料(4人分)◆

- ベーコン(せん切り)……………40g
- ニンジン(小さく角切り)……………中1/5本
- たまねぎ(角切り)……………中1/2個
- マッシュルーム……………中1/2個
- (水煮・スライス)……………40g
- むきえび(さつとゆでる)……………80g
- パセリ(みじん切り)……………1枝分
- クリームコーン(缶詰)……………(うら)こしする)……………80g
- コーンスープの素……………50ccの水で溶く)……………35g
- とろけるチーズ……………20g
- スキムミルク……………12g
- (または牛乳大さじ1杯)
- バター……………小さじ1杯

コーンクリームスープ

問合先 学校給食課 ☎69♦5271

生クリーム……………大さじ1杯
こしょう……………少々
水……………300cc

【作り方】

- ①なべを熱しバターを入れ、ベーコンを軽くいためる。その中にたまねぎを入れ、中火で色がすすきとおるまでよくいためる。
- ②①に、ニンジンを入れているため、水300ccを加えて煮立ったらあくをとる。
- ③次に、クリームコーン、マッシュルーム、むきえびを入れて煮る。
- ④さらに、チーズを入れ、溶けたらコーンスープの素、スキムミルクを入れ、弱火でコトコト煮込む。
- ⑤最後にこしょうで味を整え、生クリーム、パセリを散らして仕上げる。

