



おばあちゃん、おじいちゃん、子育てをどう感じていますか？

子育て中のお母さんの話を聞くと、おばあちゃんやおじいちゃんの影響は大きく、おばあちゃんたちに自分の子育ての仕方を認めてもらい、協力してもらっているお母さんは気持ち安定しているように思います。

昔からよく「おばあちゃんやおじいちゃんの子育てに関わった子はやさしい子になる」といわれてきました。それはおそらく、おばあちゃんやおじいちゃんが子供の気持ちを受け止めるとともに、親の苦労を認めながらも、親が足りないところを補足してきただけだからだと思います。

核家族が増え、お母さんは

おばあちゃん、おじいちゃんの子育てと親育て

問合先 保健センター ☎67・1151

一日中家事と育児に追われています。昔のように、子供と散歩に出てもすぐ近所の人と育児について話せる環境ではありません。また赤ちゃんの夜泣きも「子供は泣くのが仕事」と笑って言うてくれる人も少なく、「近所迷惑かな？」と心配しているお母さんも多くいます。

市の子育てアンケートでは、約70%の母親が子育ての協力をしてくれる人は「祖母」と答えています。特に妊娠中や出産後のお母さんは、涙もろくなるなど気持ちが不安定になります。そんな時、おばあちゃんたちが温かい気持ちで優しいことばをかけてくれるとお母さんの心は安定します。また子育ての辛さや大変さを受け止め、一緒に子育てしていくことで、親が子供ときちんと向き合えます。

核家族化、少子化の時代だからこそ、子供たちがいろいろな人の愛情をいっぱい受けて育つことができるように、親、祖父母、地域みんなで子育てしていけるといいですね。



給食で、みそラーメンを实施了ところ、子供たちに好評だったので紹介します。ラーメン屋さんで食べる濃厚なスープではないですが、化学調味料を使用しないだしを使った給食ならではのラーメンです。

◆材料(4人分)◆
中華めん(生)……………2玉
焼き豚(たんざく切り)…60g
にんじん(せん切り)…1/3本
しなちく(味つき)…………20g
もやし……………40g
スイートコーン……………40g
白ねぎ(小口切り)…………35g
中華風だしの素(無添加)…12g
ガラスープ(無添加)…………16g
オイスターソース(無添加)…8g
赤みそ(無添加)…大さじ2杯半
白みそ(無添加)…大さじ1杯半
豆板じゃん……………0.6g

みそラーメン

問合先 学校給食課 ☎66・1800

◆作り方◆

- ① 鍋に水1.2ℓを入れ、沸騰したらにんじんを入れてあくを取ります。
- ② もやし、スイートコーン、しなちく、中華風だしの素、ガラスープ、オイスターソースを入れます。
- ③ 焼き豚を入れます。
- ④ 赤みそ、白みそをスープで溶いて入れます。
- ⑤ 豆板じゃんを入れ、味をみて、白ねぎを入れて仕上げます。
- ⑥ 別の鍋に多めの水を入れて、沸騰したら中華めんを入れて固めにゆでます。
- ⑦ 器にしっかり湯切りしためんを入れ、具の入ったスープをかけます。

※中華風だしの素、ガラスープかわりにコンソメ(無添加)でもおいしくできます。



332キロカロリー (1人分)