

のびのび通信



明けましておめでとうございます

本年もよろしくお願ひいたします



お正月はいかがお過ごしでしたか？会員の皆さまには、旧年中よりサポート事業へのご理解とご協力を賜りまして、ありがとうございます。安心して子育ての出来る環境づくりを目指し、スタッフ一同頑張りたいと思います。

この一年も皆さまにとって良い年でありますように・・・



会員数



会員区分	登録数	中原区	他区
利用会員	326名	318名	8名
ヘルパー会員	236名	236名	0名
両方会員	5名	5名	0名
計	567名	559名	8名



活動ベスト3

1. 保育所・幼稚園のお迎え及び帰宅後の預かり
2. 子どもの習い事等の援助
3. 保育園・学童保育のお迎え帰宅後の預かり

利用会員さまへ

小学6年生まで自動更新にあたり『退会希望』又は『区外へお引越し』の方はご連絡下さい。一年間サポートの利用がない場合、現在マッチングしているヘルパーさんとの契約は解消されるものとし、再度利用する際は新たにマッチングが必要となる為タックまでご連絡下さい。

☆ヘルパーさん募集のお知らせ☆

子育てをサポートしてくださる方を募集します♪

サポートセンターでは利用会員さんが日々増え続けています。ご近所やお知り合いの方でヘルパー会員さんや両方会員さんになっていただけの方がいらっしゃいましたら研修会がありますのでお声をかけてください。

1 日目：令和 7 年 2 月 10 日（月）
13 時 20 分～17 時（受付 13 時 15 分～）
中原市民館第 2 会議室（中原区新丸子東 3-1100-12）



2 日目：令和 7 年 2 月 25 日（火）
9 時 20 分～17 時（受付開始午前 9 時～）
中原区役所 5 階 501 会議室

2 日目研修では託児ルームにてお子様をお預かりいたします。
午後に行う講義については録画配信でも受講することができます。
利用会員様も、日々の子育て経験を活かして、お子さま連れでも活動できる両方会員になってみませんか？
詳しくはサポートセンターまでお問い合わせ下さい。



ヘルパー会員さんへお願い

年度末の活動報告書提出について

年度末を迎える 3 月末は、その年度の活動件数を集計します。
より正確な集計のため、期日までのご提出に、ご協力くださいますよう
お願いいたします。3 月の援助活動報告書は、**R7 年 4 月 10 日**
(木)までに必ずご提出をお願いいたします。また、R6 年度のもので、
未提出のものがある場合いもすみやかに（**4 月 10 日厳守**）ご提出
をお願いいたします。

活動予定連絡表について

活動予定連絡表は 1 月より郵送しておりませんので必要な方はホーム
ページからプリントアウトして使用いただくか、お電話・メール
等でお知らせいただければと思います。

親睦会のご報告♪

12月13日(金) 中原市民館・調理室にてリーダーの関戸ヘルパー指導のもと、会員の皆さんと一緒にアーモンドチュイルとババロアを作りました♪

作ったお菓子を頂きながら、2024年度一年間のサポート活動の状況報告を行い、今後の安全なサポートや活動に向けた抱負についてお話ししました。お預かりしているお子様をサポートすることで、元気もらえるなどのお話も多く聞くことができ、参加者同士の交流も深まりました。

今回は8名の参加者が集まり、有意義な楽しい会となりました♪♪
ご参加いただいたヘルパーの皆さんありがとうございました。

皆様と共に子育てを支援し、楽しい活動を続けていけることを楽しみにしています。今後ともどうぞよろしくお願い致します。



今回作ったレシピをご紹介します

~~アーモンドチュイル~*~*

ちょっと自慢したくなるお菓子♪

材料 (約30枚分)

アーモンドスライス	80g
卵白	約2個分(60g)
薄力粉	20g
砂糖	80g
バター	20g



作り方

下準備

●チュイルにカーフをつける道具として、バットなどの縁にめん棒をかけ、動かないようにテープで固定しておく。焼きたてのチュイルを押さえるための清潔な軍手も用意する。

- ③ ②に①を加え、アーモンドを崩さないように軽く混ぜ、ラップをして冷蔵庫で2時間以上休ませる。

- ① アーモンドスライスは天板に広げ、150℃のオーブンで20分ほどかけて乾燥焼きし、冷ます

- ② バターは湯煎にかけて溶かす。卵白はよく溶きほぐし、砂糖を合わせて混ぜ、溶かしバターも加えて混ぜ合わせる、薄力粉をふるいながら入れざっくりと混ぜ合わせる。

④ 天板にオーブンシートを敷き、③をスプーン1杯ずつ間隔をあけて落とし、水でぬらしたフォークで直径約5cm大にのぼす。このとき真ん中をわずかに薄くすると均一に火が通りやすい。また、一度には焼けないので2~3回に分け、焼いている間に次の生地をオーブンシートの上のにぼすようにするとよい。



⑤ 170℃のオーブンに入れ、約10分焼く。一度オーブン皿を前後に入れ替え全体にこんがりと色づくまでさらに約5分焼く。焼けたらすぐにターナーなどではがしてめん棒にのせ、軍手をはめた手でめん棒に押し当てカーブをつける。次々にめん棒にのせてカーブをつけ、固まったらめん棒からはがす。



冷めたらすぐに乾燥剤を入れた密閉容器に入れて保存する。

アドバイス

生地をぬかしてから焼く方がツヤよくなります。生地はアーモンドが重ならないように薄く広げます。熱いうちに形(カーブ)をつけることがポイント、焼き上がりは熱いので必ず軍手なども焼く前に準備しておきましょう。軍手でチュイルを直接押さえず、オーブンペーパーをかぶせておさえます。チュイルはフランス語で「瓦(かわら)」の意味、このカーブがあってこそですが、道具がない場合などは焼き上がりはそのまま冷ましてもOK。アーモンドの代わりにココナッツやごまでも楽しめます。サクサク食感がイノチです、湿気やすいので保存は乾燥剤を入れて缶や密閉容器に！

～*～*～*～*～ババロア～*～*～*～*～



材料(10個分)

- ゼラチン.....大さじ(水大さじ5強)
- 牛乳.....400cc
- 卵黄.....2個分
- グラニュー糖.....90g
- 生クリーム.....200cc
- バニラエッセンス...少々

作り方

- ①ゼラチンを分量の水でふやかす。型は水でぬらす。
- ②牛乳に砂糖30gを入れて沸騰寸前まで温める。火からおろしてゼラチンを加える。
- ③卵黄と砂糖40gをすり混ぜ、②を加えてこし、さます。
- ④クリームに砂糖20g・バニラエッセンス、キルシュワッサーを入れて混ぜる。
- ⑤③にとろみが出たら④を加え型に流し入れて冷やし固める。
- ⑦ババロアを型から抜く。(好みのソースをかけて完成♪)