

サポート会員・両方会員交流会のお知らせ

下記の日程で、サポート会員・両方会員の交流会を開催いたします。

活動していただいている方は「こんな時、どのように対応しているのかな?」、またこれから活動される方は「みなさんどんな活動しているのだろう?」、など、色々疑問に思われていることがあると思います。

なかなか会員さん同士お会いする機会がないので、ぜひこの機会に参加していただき、色々お話ししながら情報交換などをしていただけたらと思います。

ファミサポについても、「ここを変えたほうがよい」、「もっとこうしたほうがよいのでは?」、などご要望をお聞きできればうれしいです。

皆さまのご参加を楽しみにお待ちしております!

《日程》

○日時：10月19日(木) 10:00~正午

○場所：中央公民館 集会室Ⅱ

申し込み

10/16(月)までに、お電話・メール FAXでお申込みください。



センターからのお願い

☆お引っ越しをされる方は、センターにご連絡をお願いします。センターからの郵便物が宛先不明で返却され、お電話やメールも不通の場合は、退会とさせていただきます。ご了承ください。

☆ファミリー会員さんは、サポート会員さんに依頼をしたら、必ずセンターにもご連絡ください。

(連絡がない活動中に、事故やけがなどが発生した場合、補償保険が適用されないことがあります。サポート会員さんにもご迷惑がかかります。)

◎センター開所時間内でもアドバイザーが不在の場合があります。ご了承ください。

編集後記

前回の会報誌でもお知らせいたしましたが、今回から、サポート会員さんと両方会員さんには今まで通り紙面での会報誌をお送りしておりますが、ファミリー会員さんには、ホームページで閲覧していただくようになりました。御覧になっていないファミリー会員さんもしらっしゃるかもしれないので、お伝えいただけらと思います。よろしく願いいたします。

朝霞市ファミリー・サポート・センター

〒351-8501

朝霞市本町1-1-1 朝霞市役所2階(保育課内)

電話：048-483-4501

携帯：080-9391-1558

Fax：048-483-4538

Mail：famisapo@pure.osn.so.jp



ファミサポKUN通信

Vol. 60. 2023. 09



記録的猛暑の続いた夏が過ぎました。今年の夏はマスクを外して、色々な場所にお出かけされた方も多かったのではないのでしょうか。

最近ようやく朝晩涼しくなり、秋の訪れを感じる事が出来るようになりましたが、日中は10月上旬まで暑い日が続くそうなので、運動会やスポーツイベントなどでの熱中症予防や食品の管理など気を付けていきたいですね。

さて、朝霞市ファミサポはたくさんの皆さまとの繋がりのおかげで、設立20周年を迎えることができました。今後も安心・安全な活動を第一に、皆さまに寄り添いながら歩いていきたいと思ひます。

10月はステップアップ講習会やサポート・両方会員交流会、11月は全体交流会やサポート会員養成講習会など、盛りだくさんの開催を予定してます。皆さんと一緒に楽しく有意義なひと時を過ごすことができると思ひます。たくさんのご参加お待ちしております。





全体交流会のご案内



ファミサポ設立20周年を記念して、全体交流会を下記の日程で開催します。今回は、NPO法人あさかプレーパークの会の方にご協力いただき朝霞の森で実施します。自然のなかでからだを動かしたり、作り物をしたり、どんぐりを拾ったり焼き芋をしたり、皆さんと楽しい時間を過ごしたいと思います。

当日はかわいいお客さんも来るかもしれません。お楽しみに！
皆さんのご参加をお待ちしております！

《日程》

日時：11月12日(日) 10:00～正午

場所：朝霞の森

定員：30組

持ち物：水筒・着替え(お子さん)

※雨天中止

☆申し込み☆

10月31日(火)まで。電話・FAX・メールで受け付けます。



当日お手伝いしていただける方、ご連絡ください！

活動でお会いするファミリー会員さんにも声をかけていただけるとうれしいです！



～ステップアップ講習会のお知らせ～

今回のステップアップ講習会は、朝霞保健所管内地域活動栄養士会えびろんの吉村美代子さん(ファミサポではサポート会員さん)に講師をお願いし「食欲の秋を楽しもう」をテーマに調理実習を行います。どんなメニューかはお楽しみに。簡単に作れるデザートもあります。

実習後は、お子さんも一緒に召し上がっていただけます。

皆さんと調理しながら楽しい時間を過ごしたいと思います。

ご参加をお待ちしております！



☆日程☆

日時：10月18日(水) 10:00～正午

場所：中央公民館 実習室

定員：12名

持ち物：エプロン・三角巾・ふきん・マスク

*保育があります

(1歳以上就学前までのお子さん。先着9名<要予約>)

◎申し込み◎

10/13(金)まで。電話・FAX・メールで受け付けます。



～今回作るデザートをこっそり教えます～

アイスで作るババロア

《材料》(4人分)

- オレンジジュース 200ミリリットル (果汁100%)
- ゼラチン 1袋(5グラム) (ふやかし不要タイプ)
- バニラアイスクリーム 200グラム
- 季節の果物 適量

☆作り方☆

- ①アイスクリームは室温に出しやわらかくする。(溶かさない)
 - ②鍋にオレンジジュースを入れ、火にかける。沸騰直前で火を止め、ゼラチンをふり入れて溶かす。
 - ③鍋底を水につけ混ぜながら、固まらない程度に冷ます。
 - ④アイスクリームが、やわらかくなったら、ボウルに入れ、泡立て器で混ぜてなめらかにする。
 - ⑤④にオレンジジュースを加え混ぜる。
 - ⑥器に等分にそそぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ※果物を飾ると良い。みかん缶が手軽です。
◎冷蔵で2日保存可能です。

