

寄宿舎便り

令和2年9月25日発行

第5号

文責 井上 智子

双葉会役員任命

9月2日(水)に、令和2年度双葉会役員任命式が行われました。新型コロナウイルス感染症対策として、今回は職員室にて行い、舎内一斉に実況放送しました。新役員として、会長の土田さん、副会長の中野さんに任命状を村上先生より授与していただき、授与後に新役員としての意気込みをお一人ずつ話していただきました。緊張しておられましたが、新型コロナウイルス感染症対策で制約が多い寄宿舎生活に、少しでも楽しめるような活動を引き続き取り組んでいきたいという思いを発表されました。引き続き「新しい生活様式(3密回避、換気、咳エチケット、手洗い)」を実践しながら計画していきたいと思います。今後の活動についてはその都度お知らせさせていただきます。



不審者対応訓練

9/16(水)の、18時30分から、寄宿舎合同不審者対応訓練がありました。想定は19時5分で、2階の聶学校寄宿舎に、業者を名乗る方が急に訪れ職員の指示に従わずに建物内を往来し始めるとうい内容でした。

舎生は舎内放送を聞き、近くの職員の指示に従い適切な行動をとるという訓練でした。

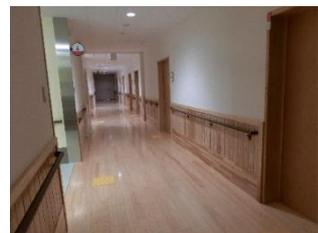
当日は、想定された時間に、いつも何をしているか考え、お風呂や部屋、洗濯室などで待機しました。まず、声や音で異常に気づいた舎監が舎内放送で知らせ、各自が居る場所から一番近い鍵のかかる部屋へ避難しました。

舎生からの感想は、「落ち着いてできた」「指示通り動けた」「緊張したけど、友達がいると安心した」などがあがりました。

観察で来られた校長先生からは、「緊急時は職員の指示を聞いて行動し、毎日、安心安全な寄宿舎生活を送りましょう。」と講評をいただきました。

事前指導で話していた部屋の施錠、侵入を知らせる方法や静かに待つことなど、きちんと守ることができていました。

万が一に備え、日頃から、職員及び舎生それぞれ危機管理意識を上げておくことが大切です。協力して、安心安全な生活を送れるように、今後も訓練等に取り組んでいきたいと思ひます。



料理のレシピ集を作成しました！！

夏季休業中の職員研修の一環で、舎生の皆さんが一人で簡単にできる料理や、ご家族の方と楽しみながら、一緒にできる料理のレシピ作りに取り組みました。

コロナ禍だからこそ、三密を避け、私たちが一人でもできる研修が、舎生の皆さんの自立へ向けた調理活動や楽しく過ごすおうち時間に、少しでも役に立てたらいいなという思いでこの研修を行いました。

レシピ考案の際は、「気軽に簡単、火を使わない」という条件のもと、必ず作って、食べてみるということを大事にしました。レシピをインターネットや本などを参考に書き写すだけでなく、実際に作ることで、「もっとこうすればおいしくなるかも」や「ここはこの道具を使った方が便利かも」など、色んな事に気づくことができました。

また、食べることで「甘いものが好きな舎生さんには、砂糖を追加した方がいいかも」「意外に辛かったから、塩を減らしてみよう」など、最初のレシピによりよいアイデアやアレンジを加え、舎生の皆さんへ向けた、寄宿舍2020バージョンのレシピ集が完成しました。中にはレシピのアイデアがどんどん湧いてきて、一人で数案レシピを作成する職員もいました。

レシピ集は、舎生の皆さんがいつでも閲覧できるよう職員室にて保管しております。19名の職員一人一人の個性が光る（と舎生愛に溢れた）レシピ集となっております。誰がどんなレシピを考案したかを知りたいときや、レシピ集を見たい時は気軽に職員へお知らせください。

今後、リレー形式でご家族の皆様にもお便りを通してお知らせしたいと思います。

料理名 「電子レンジで簡単プリン」
対象者 電子レンジを使える人は誰でも
<p>[材料] (マグカップ1個分)</p> <p>□プリン液 ・卵 1個 ・牛乳 150cc ・砂糖 大さじ2 ・バニラエッセンス</p> <p>□カラメル ・砂糖 大さじ1 ・水 小さじ2</p> <p>[準備物] ・マグカップ (耐熱) 1 ・ボウル 1 ・泡立て器 ・計量カップ ・計量スプーン ・茶こし ・竹串</p> <p>[手順] (電子レンジ 15分)</p> <p>①最初にカラメルを作ります。 マグカップに砂糖と水を入れて混ぜます。</p> <p>②電子レンジ500Wで2分半温めます。茶色くなってカラメルのおいが出ます。</p> <p>③レンジから出し、固まるまでおきます。これでカラメルは完成です。</p> <p>④次にプリン液をつくります。 ボウルに卵と砂糖と牛乳を入れてよく混ぜます。</p> <p>⑤ここに、あれば、バニラエッセンスを適量加えます。 これでプリン液の完成です。</p> <p>⑥③に⑤のプリン液を茶こしでこしながら入れます。液がなめらかになります。</p> <p>⑦電子レンジ 500Wで2分半温めます。 終わったら竹串をさして液が固まっているかを確認します。竹串にプリン液がついてこなかったら火が通っています。 どろどろしたプリン液がついてきたら、追加で20秒温めます。それでも固まっていなかったら、さらに追加で20秒ずつ温めてみましょう。ぶくぶくしすぎてあふれないように注意です。 ※温める時間は、マグカップの大きさによります。 深めのマグカップを使うとあふれません。</p> <p>⑧電子レンジから出すときは、熱いので、やけどしないように注意して出しましょう。マグカップをさわられるくらいまで冷めたら、冷蔵庫で冷やして完成です。</p> <p>[ポイント] ・できあがりの見極めが難しいかもしれません。ぶくぶくして、表面にすがたつこともありますが、中はなめらかでおいしいです。 ・できるだけ深めのカップを使うと、加熱中にあふれないので作りやすいです。</p>

10月の行事予定

1日(火) 役員会

誕生者紹介放送(夕食時)

12日(火) 舎食注文表〆切

※毎週木曜日 今週の出来事放送

11月の行事予定

4日(水) 役員会

誕生者紹介放送(夕食時)

11日(水) 舎食注文表〆切

※毎週木曜日 今週の出来事放送