



# 居場所だより

令和5年4月1日 発行

特定非営利活動法人フリースペースふきのとう

〒857-0874

長崎県佐世保市京坪町8番1号

TEL(0956)25-6222

FAX(0956)76-8131

## 第2弾 焼きそばを作ろう

今月は、昨年12月に行った焼きそば作ろうをします。

みんなで、楽しく、材料を切ったり、麺を炒めたりして焼きそば作りに挑戦!!また、お手玉作りもあり、お手玉をもっと増やして、完成したら、みんなで遊びます。尚、お手玉作りは、裁縫道具を持って来てね!

居場所も徐々に利用する人数も増えて来ています。みなさんも遊びに来てね!

ふきのとうのイベントなどの情報はふきのとうのホームページの月間スケジュールやブログにも掲載していきますので楽しみにしていてね!

## 居場所だよりのペーパーレス化にご協力を!!

只今、居場所便りを郵送で送っていますが、経費節減のために、メールで送信を致したいと思っております。

メリットとして、家族には見られたくない方たちです。メールにすると本人のところへ届きます。但し、自分のメールアドレスを持っている人に限ります。また、このメールはショートメールは届きません。スマホメール(フリーメール)、PCメールに限ります。

みなさんは、スマホを持っている人もいるのではと思い、その方たちはメールに切り替えたいと思っております。

メールで送って欲しい人は、一度、ふきのとうへ空メールを送ってください。メールアドレスの間違いを防ぐ為です。

ふきのとうのメールアドレスは、封筒の表の下に掲載しています。

また、メールアドレスを持ってない人は、今まで通り郵送致します。ご協力の程、よろしくお願い致します。



フリースペースふきのとうでは、ポストカードにする絵を募集しています。

今まで描き溜めた絵やこれから描く絵、写真もOKです。

出来たポストカードはイベント出店で販売することも出来ます。売り上げの80%は作者にお返しします。

詳しくは、フリースペースふきのとうまでご連絡ください。

尚、ハガキの台紙はふきのとうで準備しています。

他にも手作り雑貨やアクセサリなど販売したい方も商品と共に募集しています。

是非、フリースペースふきのとうまでご連絡ください。お待ちしております。

## おねがい

### ※手作り雑貨を作成する人へお願い

イベント出店などでは、キャラクターを素材にしたものは販売できませんので、ご注意ください。

例:スヌーピーやキティちゃんなどの入った布などです。

ご協力のほど、よろしくお願い致します。



# ぽこ・あ・ぽこ(対象者:学童期、若者)

火・土(祝日、年末年始、お盆お休み) 13:00~17:00

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
3	4 学習サポート 「数学」 14:30~15:30	5	6	7	8	9
10	11 学習サポート 「数学」 14:30~15:30	12	13	14	15	16
17	18 学習サポート 「数学」 14:30~15:30	19	20	21	22	23
24	25 学習サポート 「数学」 14:30~15:30	26	27	28	29	30

◆開所日は、火・土曜日13:00~17:00までですが、祝日、年末年始、お盆はお休みです。

また、自然災害(台風、雪、地震など)で学校が休校の場合も居場所はお休みします。

◆学習サポート「数学」担当:永富光朗先生

◆英会話 担当:池田和博先生(ぽこ・あ・ぽこの家主さん)

持ってくるもの:NHKテキストブック「英語Ⅰ」(書店で買って持って来てね!)、筆記用具

学習内容:NHKテキストブック「英語Ⅰ」を教材にして学習します。また、簡単な英会話やみんながなじみのある英語の歌などを楽しく学びます。時々、外国の方が来所されます。

◆毎週土曜日は英会話が終わった後、ギター教室もしています。担当:池田和博先生

※英会話とギター教室は、担当の池田和博先生が体調を崩されており、只今、お休みしております。体調が戻られたら、再開致します。

◆3/13(月)より、マスクは本人の判断で着用するようになりました。居場所ではマスク着用も自由になりましたが、密になった場合はマスク着用をお願いします。

マスクをしない方も、必ずマスクをご持参ください。



# ぽればれ(対象者:氷河期、高齢期)

月・火・木・金・土(祝日、年末年始、お盆お休み)10:00~16:00

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
3	4	5	6	7 ゲーム交流会 しよう♪ 14時~16時	8	9
10	11	12	13	14 やきそばを 作ろう 12時~13時	15	16
17	18	19	20	21 おしゃべり サロン 13時~14時	22	23
24	25	26	27	28 お手玉作って あ・そ・ぼ♪ 14時~16時	29 昭和の日	30

◆学習サポート「英語」担当:田向弘文先生

只今、学習サポート「英語」は、希望する子どもがいないので、お休みしています。また、希望する子どもが出たら、再開致します。

◆学習サポート「発達障がい」・小学生 担当:只今、担当される先生を探しております。決まり次第、再開します。

◆開所日は、月・火・金曜日の10時~16時と木曜日の8時~14時までです。

また、自然災害(台風、雪、地震など)の場合も居場所はお休みします。

◆3/13(月)より、マスクは本人の判断で着用するようになりました。居場所ではマスク着用も自由になりましたが、密になった場合はマスク着用をお願いします。

マスクをしない方も、必ずマスクをご持参ください。





# 世界のおやつレシピ

## ～第13回目はハンガリー編～

### パラチンタ

チョコレートソースやナッツをたっぷりと、もちもちとした食感がおいしい!

#### 【材料】

12枚分

【生地】薄力粉…180g 塩…小さじ1/2 砂糖…大さじ2 卵…2個

明治おいしい牛乳…1カップ 明治北海道バター(溶かしておく)…大さじ1

炭酸水(味のついていないもの)…1/2カップ サラダ油…適量

【ソース】明治北海道十勝純乳脂…1カップ 明治ミルクチョコレート…2枚(100g)

バニラエッセンス…2～3滴

くるみ…大さじ2 アーモンドスライス…大さじ4 粉砂糖…適量

#### 【作り方】

- ①【生地】を作ります。ボウルに薄力粉、塩、砂糖を入れて混ぜ、卵、牛乳、溶かしバターを加えてなめらかになるまで混ぜ、30分～1時間おいて生地を寝かせます。
- ②【ソース】を作ります。耐熱ボウルにクリームを入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で2分加熱します。チョコレートを割り入れ、しばらくおいてチョコレートが溶けたらなめらかになるまで混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
- ③くるみ、アーモンドはオーブントースターなどで軽くローストし、くるみは刻みます。
- ④①に炭酸水を加えてよく混ぜます。
- ⑤フライパンを熱してサラダ油少々を引き、④の生地1/12量(おたま1杯分程度)を流し入れ、フライパンを傾けて薄く広げます。焼き色がついたら裏返し、さっと焼いて取り出します。残りも同様にして「焼きます」。
- ⑥⑤にソース少々を塗って③のナッツ適量を散らし、折りたたみます。器に盛り、残ったソースとナッツをかけ、粉砂糖をふります。

### 小麦粉の生地で作ったいろいろなお菓子

ハンガリーには小麦粉の生地で作ったおいしいお菓子がいろいろあります。パラチンタは、クレープのようなお菓子。ジャムやチョコレートソースを塗って折りたたんだり、くるくると丸めたりします。肉やハムを包んで食事として食べることもあります。レーシュは、薄いパイのような生地に、りんごやサワーチェリーなどの果物、またチーズなどの具を巻いてオーブンで焼いた甘いお菓子。果物が甘酸っぱくておいしく、ハンガリーの人々の大好物です。クルトーシュカラーチは、「えんとつ(クルトーシュ)」のような空洞のお菓子。生地をバウムクーヘンのようにぐるぐると回しながら焼きます。砂糖を塗ってパリッとした外側と、ふんわりとした内側の両方の食感が楽しめ、特に焼きたてがとてもおいしいお菓子です。結婚式やお祭りで食べるほか、屋台でも売られています。

### ハンガリーってどんな国?

国名:ハンガリー

首都:ブダペスト

面積:約9万3,000km<sup>2</sup>

人口:約971万人

言語:ハンガリー語

### ハンガリーのあいさつ

- ・はい「イゲン」
- ・いいえ「ネム」
- ・こんにちは「ヨー ナポット」
- ・こんばんは「ヨー エシュテート」
- ・おはよう「ヨー レッゲルト」
- ・ありがとう「クスヌム」
- ・さようなら「ヴィソントラーターシュラ」

