

芝西中学校 さわやか相談室だより

令和2年度 第6号

令和2年12月

芝西中学校さわやか相談室

相談室直通電話 048-266-5927



しばひのつめしょうがっこう
～芝樋ノ爪小学校のみなさんへ～



こんにちは。芝西中学校さわやか相談室です。

12月になりました。2学期も残り少なくなりました。みなさんにとっても楽しみな冬休みが、もうすぐやって来ます。

楽しい冬休みが過ごせるように、相談室も応援しています。

＜芝西中学校さわやか相談室の開いている時間＞※変更になる場合がございます。

中学校の授業のある日 月・火・水・金 9:00～16:00
木 9:00～14:00

※電話に出ないときは出張などで不在です。日を改めて電話をいただくと助かります。

＜保護者の皆様へ＞

★お子様のことで、気になること、心配なこと、話を聞いてほしいことなどがございましたら、お気軽に「芝西中学校さわやか相談室」にお電話ください。相談員が対応いたします。

★お子様の心理面で詳しい話を聞いてみたい方は、スクールカウンセラーと面談することができます。毎月2回、場所は芝西中学校さわやか相談室です。

スクールカウンセラーの面談は予約制となっております。お電話での問い合わせをいただいてから、日程・時間を調整いたします。

☆スクールカウンセラー来校日☆

12月11日(金)・1月8日(金)・22日(金)

※変更になる場合がございます。ご確認ください

★毎月一度相談員が芝樋ノ爪小学校に訪問いたします。12月15日(火)となります。

時間は午前10時～12時です。保護者の方の面談もいたしますので、ご希望の方は小学校の担任の先生までご連絡ください。



☆冬休みは下記の相談機関も相談を受け付けております。ご利用ください☆

◎川口市 家庭児童相談室 048-259-9005 月～金(祝日・年末年始休み)8:30～17:15

◎川口市子ども発達相談センターるる 048-259-9048 月～金(祝日・年末年始休み)8:30～17:15

◎川口市教育委員会 教育相談所芝園分室 048-267-1123 月～金(祝日・年末年始休み)9:00～17:00

◎埼玉県よい子の電話相談室 18歳以下の子ども専用 0120-86-3192 24時間365日受付

保護者専用 048-556-0874

◎児童虐待の相談 川口市家庭児童相談室 048-259-9005 月～金(祝日・年末年始休み)9:00～17:00

児童相談所全国共通ダイヤル 無料189 (児童相談所開所時間外は留守電)

休日夜間児童虐待通報ダイヤル 048-779-1154(月～金夜間・土日祝日24時間)



おまけ

冬休みは家族で過ごす時間も長めにとれます。

家族でお菓子を作って、あたたかな時間を過ごしてみませんか？



アーモンドの香りが香ばしい、やわらかケーキ



① はちみつアーモンド蒸しケーキ

材料

- | | | | |
|---------|----------------|------------|----------------------|
| ・薄力粉 | 150 g | ・水 | 約 1/2 カップ |
| ・重曹 | 小さじ 1/4 | ・レモン汁 | 小さじ 1 |
| ・小麦フスマ | 大さじ 1 (なくてもOK) | ・ラム酒漬けレーズン | 30 g (アップルのレーズンでもOK) |
| ・アーモンド粉 | 50 g | ・塩 | 1 g |
| ・はちみつ | 大さじ 1 | | |

作り方

1. 薄力粉と重曹は合わせてふるっておく。
 2. 1以外のすべての材料を混ぜた中に1を入れ、木べらで混ぜる。
 3. アルミカップに大さじ山盛り1ずつ入れて、強火で10分蒸す。
- ☆レーズンの甘さが生きているので、はちみつは控えめがおいしいです。
☆とてもやわらかいので、歯の悪い人でも大丈夫です。



ふんわりさくさく

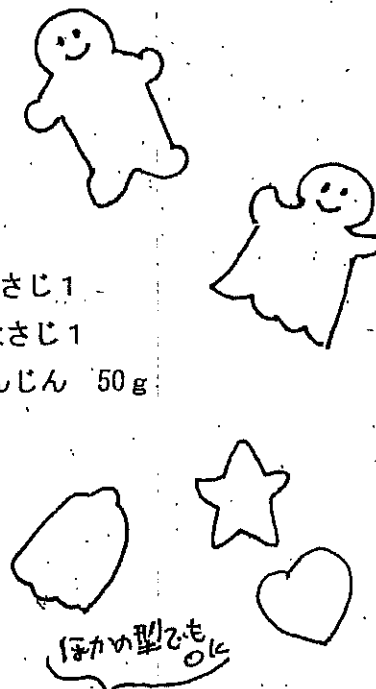
② しょうがたっぷり ジンジャーマンクッキー

材料

- | | | | |
|----------|---------|-------------|-------|
| ・小麦粉 | 200 g | ・レモン汁 | 小さじ 1 |
| ・重曹 | 小さじ 1/4 | ・しょうが汁 | 大さじ 1 |
| ・小麦フスマ | 大さじ 1 | ・すりおろしたにんじん | 50 g |
| ・オリーブオイル | 50 cc | ・塩 | 1 g |
| ・はちみつ | 50 cc | | |

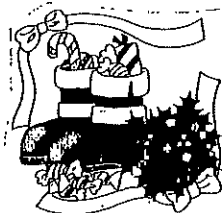
作り方

1. 小麦粉と重曹は合わせてふるっておく。
2. ボウルに1以外の材料を入れて混ぜる。
3. 2に1を加えてゴムべらで混ぜあわせ、生地を作る。
4. 打ち粉をした台に生地をのせ、厚さ3mmに伸ばして、ジンジャーマンの型で抜く。
5. 180℃のオーブンで10～15分焼く。



ほかの型でもOK

参考「みうたさんのノンシュガーおやつ」江島雅歌 農文協



良い冬休みを
おすごください

