

第5回白ゆりスポーツフェスタ (R5年12月17日)

12月17日、名古屋市千種スポーツセンターにおいて、『第5回白ゆりスポーツフェスタ』が開催されました。ひとり親家庭の親子とスタッフ約160名の明るい笑顔が溢れる中、盛会裡に終了しました。

総合司会の横川 結城さん、プロの名司会ありがとうございました。

- 玉入れ
- 綱引き
- 大玉ころがし

【温かいご厚意の協賛企業】

◎TAISEIKAN もみほぐし

青野 徹社長始め皆様ありがとうございました。企画運営もありがとうございました。

◎総合格闘技道場アライブ パンチ&キック体験

重久正重さん、久米鷹介 7 代目チャンピオン、小林 大介ダチョウ王子さん、Ayane Wada さん、ありがとうございました。

鈴木陽一社長、ご協力ご支援ありがとうございます。

◎株式会社スポレンクス執行役員、田井誠士様

最新スポーツ科学導入『かけっこ力測定』ありがとうございました。

◎One nurse ふあみりーあつたが保健室

時任春江代表始め皆様ありがとうございました。

◎一般社団法人 RuFL

平野恵里子様、らっふると遊ぼう！はじめてのラグビー体験をありがとうございました。

◆フードパントリーブース

◆お持帰りのお弁当 k キンパのオリジナル野菜キンパも大好評

楽しい楽しい競技種目や盛りだくさんのコーナー
どの競技もどのコーナーも、親子の笑顔が溢れていました。
ご協力いただきました、皆様、本当にありがとうございました。
参加してくれた皆さん、ありがとうございました。



長引いたコロナ禍で、日頃、我慢すること、辛いことが多々あると推察します。今日だけでも、全て忘れて思いっきり楽しんでいただけたでしょうか。楽しかった！来て良かった！の言葉もたくさんいただきました。溢れる笑顔笑顔の様子を拝見して、楽しんでいただけたと確信しました。

サポートスタッフの皆様、ご協力にお手伝いに深く感謝しております。とても助かりました。本当にありがとうございました。

ご協賛の企業様、団体様、個人様、ご協力くださいましたサポートスタッフの皆様、皆様方の温かいご厚意のご支援ご協力のおかげで、参加者の親子の明るい笑顔と元気を届けることが叶いました。心より感謝申し上げます。

ひとり親家庭のふれあい職業体験会『パン職人体験 (フジパン瑞穂区)』 (R5年2月4日)

2月4日(土)、フジパングループ株式会社代表取締役社長安田田彦様始め、フジパンストア株式会社商品開発センターの先生方の温かいご厚意により、今年もひとり親家庭のふれあい職業体験会『パン職人体験 (フジパン / 瑞穂区)』を開催することでできました。4回目の開催です。

今年も、「飛びっきりゴージャスなサンドイッチ3種」と、「バターロール」と「山型食パン」を作るスペシャルなパン職人体験会でした。できたてのアツアツの山型食パンを食べる体験では、感動の笑顔が溢れていました。



『パンのいいにおいがした』『出来立ての食パンがめっちゃくちゃ美味しかった！』『パン屋さんになりたい！』『子どものこんなに楽しそうな笑顔を初めて見た。嬉しいです。』『サンドイッチがとてもきれいにできた！』『日記に書きたい程楽しかった。』参加者の親子から嬉しい感想をもらいました。



2人に1人が相対的貧困に該当するひとり親家庭の子どもは、貧困の連鎖に陥りやすい傾向があります。

2018年度に始まった職業体験会は、体験の機会に乏しいひとり親家庭に多くの職業体験の機会を作り、社会で活躍する様々な大人の方のお話をお聞きする機会を持つことにより、職業観を育み、自分が目指す社会人像を探すきっかけ作りに役立てて欲しい。や、担税力を付けるための一助とする。ことなどを目的で開催しています。

フジパングループ株式会社安田社長様、フジパンストア株式会社商品開発部石橋部長様、商品開発センターの先生方、本当にありがとうございました。



Y2quare 株式会社プレゼンツ

ジョン・チャンウォン

韓国総領事館官邸晩餐会担当宮廷料理人千昌園シェフに習う絶品韓国料理教室 (R5年8月24日)



Y2quare 株式会社代表取締役社長 川野 日出香さんの温かいご厚意のご支援ご寄付と千昌園シェフの温かいご厚意のご支援ご協力により実現しました。心より感謝申し上げます。

素敵なお話が相変わらずの宮廷料理人 千昌園ソニンに「チャプチェ」と「海鮮チヂミ」を教えていただきました。

料理の基本は“薬食同源”であり、健康な食事が健康な体を作り、普段のバランスのとれた食事は病気の予防と治療に役立つという考えでお料理が作られています。朝鮮の薬食同源の基本は陰陽五行説といって5つの味(甘、酸、辛、苦、塩)と5つの色(黒、白、黄、赤、青)、つまり五味五色のバランスが取れると健康に良い食事になるという考えです。味はもちろん色どりは食欲増進につながり消化も促されます。

食は人を育てます。

チャプチェも海鮮チヂミも、見た目も美しく、味もとても美味しくできあがりました。

千先生がとても楽しく、分かりやすく韓国料理のエピソードを交えながら説明してくださったので、

参加のひとり親家庭の親子の皆さんは、すっかり千先生のファンになった様で、明るい笑顔で取り囲み、とても楽しんでくれたようでした。

せっかく習ったお料理！でもお家で作ってみる場合は冷蔵庫にあるもので出来るように…この材料を全部揃えようとはしなくていいですよ！他の

食材に変えてみても美味しいです！という先生のご指導も、とても嬉しいアドバイスでした。

チャプチェで使った下味をつけるタレは万能なタレで、ブルコギにも使えるそうです。



因みに、タンミョン(春雨)はカロリーゼロ、長時間煮ても、モチモチ感が変わらず、すき焼きに入れても、鍋に入れても、スープに入れても美味しいと聞きました。日本の春雨は、煮崩れするので、全くの別物の様です。そして、タンミョンは、千昌園シェフが、超有名な韓国俳優「冬のソナタ」で有名なヨン様こと、ペ・ヨンジュンさんの肉体維持の食事プロデュースをされた時にも、スープや様々な料理で大活躍した食材だそうです。

千先生、川野社長、とても素敵なお料理教室の機会をありがとうございました。心より感謝申し上げます。子ども達のとても嬉しかったとのコメントをたくさん発表してくれました。

川野社長と千先生に、「来年も恒例的に開催しますよ。」ととても嬉しいお言葉もいただきました。

チャプチェも美味しかった！
海鮮チヂミもパリパリでモチモチ美味しかった！

感謝状の贈呈式も参加者の皆さまの前で行いました。

川野社長、子ども達にお菓子や文具のプレゼントもありがとうございました。

