

## 寄贈・寄付のご紹介

令和2年9月から令和3年2月までの間にご支援いただいた皆さま方をご紹介します。ありがとうございました。

**[寄贈]**  
 青山 明生 様  
 井上 様  
 上野 和也 様  
 上村 章 様  
 内川 清 様  
 川崎 由美子 様  
 北園 聰子 様  
 斎藤 百合子 様  
 佐々木 様  
 岩村 栄二 様  
 浦邊 安紀子 様  
 田邊 佳壽美 様  
 矢仁田 秀典 様  
 嶋田 正剛 様  
 砂原 和弘 様  
 高木 俊一 様  
 立石 正道 様  
 塚原 様  
 外崎 玄 様  
 中原 様  
 西野 俊信 様  
 西原商店 様  
 深浦 由美子 様  
 福田 邦子 様  
 村上 智誠 様  
 村上 龍子 様

門司 一徹 様  
 吉田 明功 様  
 吉居 謙二 様  
 吉本 叡子 様  
 井上 昭子 様  
 村上 義文 様  
 藤山 義光 様  
 三好 幸生 様  
 つかさ田崎店 様  
 佐川急便 様  
 弘乳舎 様  
 KGC 様  
 中村屋 様  
 高麗門 様  
 児玉塾 様  
 中央ゴルフ 様  
 海華 様  
 豊田精肉店 様  
 クロスワイス 様  
 日蓮宗 本光寺 様  
 日本鏡餅組合 様  
 西日本防疫 様  
 栄和 様  
 アサヒビール 様  
 ほつともっと 様  
 都産業 様  
 むろや 様

三〇会 様  
 福徳開発 様  
 一新まちづくりの会 様  
 Double Education 様  
 井上 昭子 様  
 それいゆ田井島 様  
 九州労働金庫 様  
 熊本県環境保全協議会 様  
 熊本県美術家連盟 様  
 熊本市環境共生課 様  
 熊本市管工事協同組合  
 青年部 様  
 熊本市共同募金委員会 様  
 ワイティース 様  
 熊本善意銀行 様  
 大野商事 様  
 鶴屋百貨店 様  
 クロスワイス 様  
 チビッコ未来文庫 様  
 銀座に志かわ熊本店 様  
 チームトナカイ 様  
 後藤寺不動院 様  
 ヒライ 様  
 児童養護施設愛隣園 様  
 ホテルキャッスル熊本 様  
 モスバーガー東バイパス店 様

鶴屋百貨店 様  
 KGC 様  
 井手 昭 様  
 江藤 仁治 様  
 緒方 文雄 様

黒川 将光 様  
 最好會 様  
 田河哲也 様  
 どんばら会 様  
 西村 博文 様

福元 秀典 様  
 吉本 叡子 様  
 和田 明大 様  
 井出 昭 様  
 田邊 敏雄 様

(順不同)

## 童 園 だ よ り 編 集 後 記

たくさんの思い出とともに卒園生の門出を祝いたいのが本音ではあります、なかなかそうも行かなかつたこの一年。with コロナ、ニューノーマルという言葉が飛び交い、子どもたちにとっても忍耐の年でした。生活も大きく様変わりし、小・中学生は早くも学校から配布されたタブレットを使っての学習に慣れてきているようです。一日も早いコロナウイルスの収束を願うと共に、新しい生活様式を受け入れ順応していくことを意識させられる日々です。変容しつつある時代の中でも、子どもたちが自分らしく居られるよう、今年度もより良い養育・支援を目指してまいります。変わらぬ温かいご支援をどうぞ宜しくお願ひいたします。

編集委員：佐藤・成松・上田・父母・柿塚  
 電話 096-352-5063 FAX 096-352-5445  
 メールアドレス fujisakidai1345@trad.ocn.ne.jp ホームページアドレス http://www.fujisakidaido-en.com

## 児童養護施設藤崎台童園 広報誌



令和3年4月  
**Vol.35**

発行者 児童養護施設 藤崎台童園  
 〒860-0007 熊本中央区古京町3番5号

### 外部展開と内部充実

園長からのご挨拶  
北村直登

未曾有の熊本地震から5年が立とうとしています。その間「社会的養護推進計画」のもと小規模化・多機能化・高機能化・地域化など様々な波が押し寄せ、児童数も減少するも疾病を持った児童が数多く在籍するように変わつて来ました。法人として施設として今後どのように展開しなければならないか、大変難しい時期を迎える事になつて来ました。

地域小規模化の推進、すなわちグループホームをもう一つ考えております。その関連で施設内委員会として「地域連携委員会」を立ち上げ、地域と一緒になつて事業展開が出来ないか模索して行きます。もう一つはグループホームの中身の件です。リーダーを中心に関員間のコミュニケーションを徹底し自立支援に繋げていきたいものです。ユニケーションが児童一人ひとりに対して取れているか深く掘り下げて、情報共有を徹底し自立支援に繋げていきたいものです。外部展開と内部充実を行こうと考えております。これからも藤崎台童園をよろしくお願い申し上げまして挨拶と致します。

## 秋・冬の楽しめた行事



9月

つばき開設

9月1日に2か所目となる地域児童養護施設「つばき」が開設されました。



10月

ハロウィン

各ホームでハロウィンパーティーが行われました。仮装したりお菓子をつくりました。



11月

交流試合

みんな一生懸命汗を流して頑張っていました!!



12月

童園もちつき

おおきなお餅をついたり丸めたり頑張りました★



1月

屠蘇祝い

新年のあいさつをした後、みんなでお節料理を頂きました。



2月

「鬼は外～福はうち～」

みんなで福が来るように豆まきをしました。



# 卒業・卒園しました

3月21日に卒業・卒園祝いが行われ、今年は6人が高校を卒業して園を旅立ちました。

## M・Nさん

私は、高校1年生の時に2度目の入所をしました。童園での生活は、本当にご飯がおいしくて幼稚さんがとてもかわいくてとても癒やされました。高校2年生までは学校からいつものように電話がかかってきて沢山迷惑をかけましたが、無事、卒業することができて兄さん・姉さんにはすごく感謝しています。心残りはバレーの九州大会に行けなかった事です。約12年間お世話になりました。童園を出てもご飯をもりもり食べて元気に過ごしたいです。

## T・A君

僕は、卒園までの2年間、童園で過ごしました。人見知りで、慣れるまで大変だったけど、慣れてからは楽しかったです。海水浴、バーベキュー、正月のおせちと、イベント盛りだくさんで、施設ならではの楽しみでした。

## M・Aさん

私は、中3の頃に入所し、もう4年以上経ちました。最初の頃はたくさん迷惑かけましたが、兄さん・姉さんのおかげで減りました。進路の事、学校の事で悩んでいた時にたくさん相談を聞いてくれたことが嬉しかったです。卒業後は、親の会社で働きますが、自分のしたい事が見つけられるよう頑張りたいです。童園のみんなが大好きです。ありがとうございました。

## M・T君

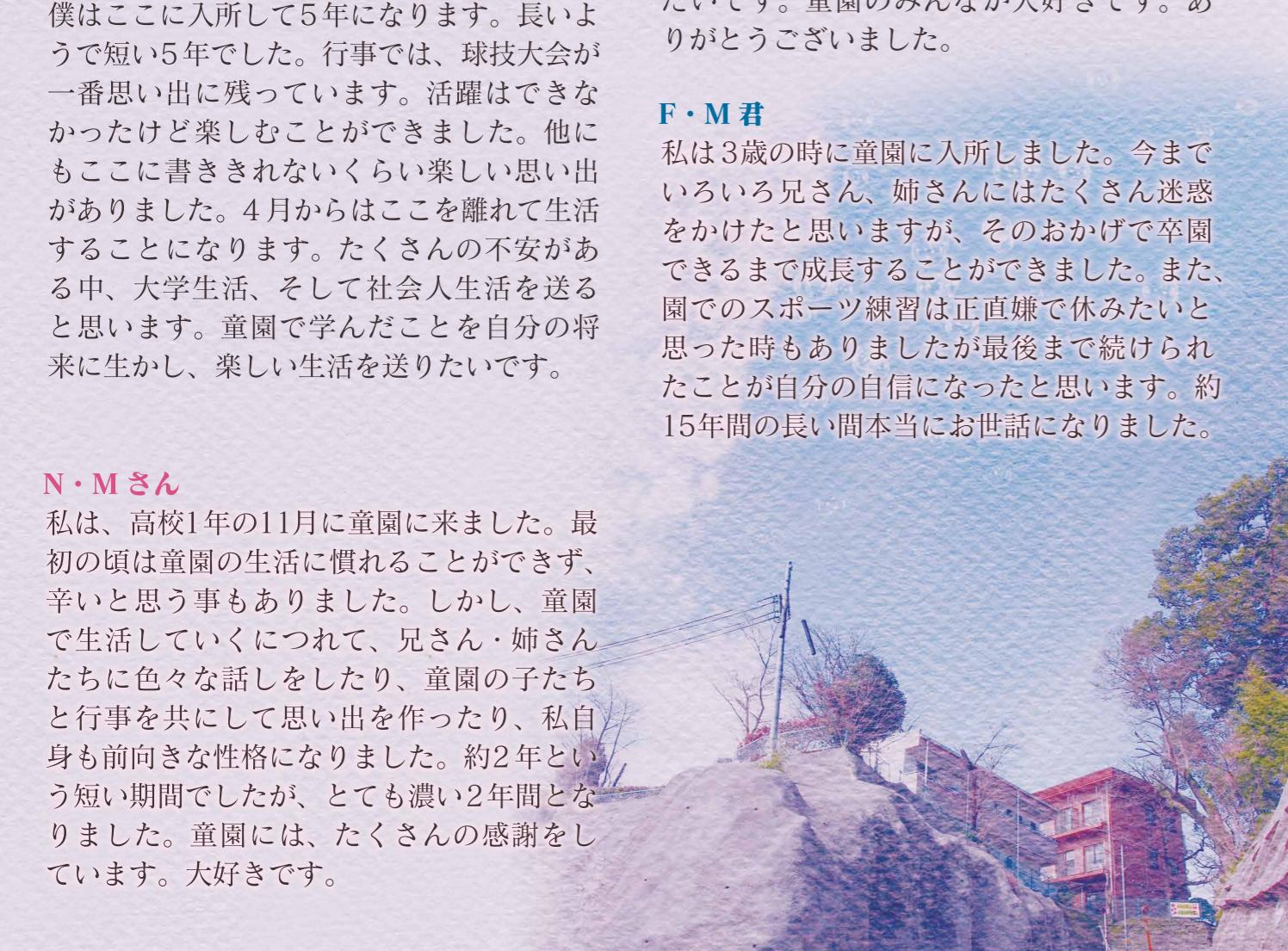
僕はここに入所して5年になります。長いようで短い5年でした。行事では、球技大会が一番思い出に残っています。活躍はできなかつたけど楽しむことができました。他にもここに書ききれないくらい楽しい思い出がありました。4月からはここを離れて生活することになります。たくさんの不安がある中、大学生活、そして社会人生生活を送ると思います。童園で学んだことを自分の将来に生かし、楽しい生活を送りたいです。

## F・M君

私は3歳の時に童園に入所しました。今までいろいろ兄さん、姉さんにはたくさん迷惑をかけたと思いますが、そのおかげで卒園できるまで成長することができました。また、園でのスポーツ練習は正直嫌で休みたいと思った時もありましたが最後まで続けられたことが自分の自信になったと思います。約15年間の長い間本当にお世話になりました。

## N・Mさん

私は、高校1年の11月に童園にきました。最初の頃は童園の生活に慣れることができず、辛いと思う事もありました。しかし、童園で生活していくにつれて、兄さん・姉さんたちに色々な話をしたり、童園の子たちと行事を共にして思い出を作ったり、私自身も前向きな性格になりました。約2年という短い期間でしたが、とても濃い2年間となりました。童園には、たくさんの感謝をしています。大好きです。



# リモートクリスマス会

ZOOMを使って行いました♪

今年のクリスマスは、みんなでワイワイ盛り上ることが難しい為、リモートでのクリスマス会を開催! 各ホームをZOOMで繋ぐという初の試みで、子どもたちも最初は戸惑っていましたが、時間が経つにつれて画面に映る園の友達に手を振ったり名前を呼んだりと、とても楽しそうでした。



ZOOMを使って行われた夜の部。



から揚げや団子などのブースが並んだ屋の部。

## 好きなもののリサーチ!!



子どもたちに  
聞きました

**第1位 煉獄杏寿郎**

**第2位 胡蝶しのぶ、  
我妻善逸**

**第3位 竜門炭治郎**

堂々の1位は昨年公開された映画でも活躍した炎柱の”煉獄さん”。主人公の炭治郎は3位にランクイン。それぞれ思い入れのあるキャラクターが違って「1位なんて決められな~い！」との声も聞こえてきました(笑)

## おいしい童園レシピ

### 大根キムチ

冬場の大根は、みずみずしく甘味があります。  
生の玉葱と塩昆布を入れるのが、ポイントですよ！



#### 材料 4人分

大根 ..... 中1本  
小葱 ..... 5分の1束  
ニラ ..... 2分の1個  
塩昆布 ..... 4グラム  
おろしにんにく ..... 大さじ1  
おろししょうが ..... 大さじ1  
市販のキムチ漬けのもと ..... 適量  
粉末唐辛子 ..... 好みの量

#### 作り方

1. 大根と玉ねぎをスライスする。
2. スライスした大根と玉ねぎをボウルに入れ塩をふって、一晩ほど冷蔵庫内で置いておく。
3. 2. の水分をよくきる
4. 小葱とニラを3センチ幅に切っておく
5. 食材とおろしにんにく・おろし生姜・塩昆布・キムチ漬けのもとをよく混ぜ合わせる（好みで、粉末の唐辛子を入れる）
6. ジプロックにいれ、一晩、味を良くなじませる。（浅漬けがお好みの方は、すぐに食べてもOK）