



= お詫びとお知らせ =

2月1日発行の集会案内で、特別講座D「子どもの権利条約とこれからの保育～改定児童福祉法のもとで～」(山下雅彦氏:東海大学・全国保問研熊本集会実行委員長)の講座内容が、編集の不慎により記載出来ていませんでした。つきましては、お詫びして改めて集会案内をお送り致します。

特別講座D

子どもの権利条約とこれからの保育 ～改正児童福祉法のもとで～

講師：山下雅彦（東海大学・全国保問研熊本集会実行委員長）

「子どもの権利条約」を日本が批准して24年経ちます。2016年の改正児童福祉法に条約が盛り込まれたことは前進ですが、問題はその精神が新しい保育指針や現場の実践に生かされているかどうかです。むしろ、小学校の新学習指導要領の学力中心主義や英語の教科化が保育にまで影響を及ぼし、子どもたちから「休息と遊びの権利」（第31条）、全体として《子ども時代》が奪われつつあるのが現状ではないでしょうか。これはもはや子どもの人権問題です。本講座では、昨年国連に提出された政府報告書や市民・NGO報告書にもふれながら、国のめざす「子ども像」にとらわれない、実践的・探求的「子ども観」の意義についてご一緒に考えてみたいと思います。



お弁当特集

2日目のお弁当はみなさんにとって楽しみの一つではないでしょうか？今回の兵庫集会のお弁当は丹波の黒豆、淡路の玉ねぎ、淡路鶏、揖保郡のそうめんなど、兵庫県産の物を使用した内容になっています。さっぱりとやさしい味に仕上がっています。是非ご賞味ください。



特製オリジナル弁当(紙パック茶200ml付)

お品書き

- ・南瓜、兵庫県産黒豆
- ・甘海老唐揚げ、蓮根天ぷら
- ・いなり寿司
- ・オレンジ、チェリー
- ・玉子焼き、淡路産玉葱焼き、淡路鶏照り焼き
- ・揖保の糸素麺サラダ、ミニトマト
- ・赤飯(ごま塩)
- ・白ご飯(梅干し)
- ・だしご飯、刻み生姜、ちりめん山椒(兵庫県産いわし使用)

☆ツアーリストからのお知らせ☆



2月1日より全国保育問題研究集会兵庫集会の申し込みが開始されておりますが、申し込み頂いた方には出来る限り迅速に受付完了のお返事をさせていただきます。第一次締切りは4月20日(金)、最終締切りは5月11日(金)です。是非みなさまのお申し込みをお待ちしております。

F 「気になる子」が変わる時

～困難をかかえた子どもの発達と保育～
講師：木下孝司（神戸大学）

木下さんも参加する兵庫保育問題研究会発達部会では、気になる子や気になる子を持った時の悩みを出し合い、子どもの小さなしぐさや行動から子どもの見方に気づく事が出来ます。木下さんの助言を聞くと肩の力も抜け優しい気持ちになれます。日々の保育で悩みを抱えている方に必見の講座です。

G 「人を大切にすることを学ぶ方法」について考える

～ハンセン病療養所での活動から～
講師：小林洋司（日本福祉大学）
小関里美（一麦保育園）

ハンセン病ってどんな病気？！

身近な生活の中でハンセン病についてあまり知る機会がない方が多いと思います。この講座ではハンセン病についての理解と未だに残る深刻な人権問題について、ハンセン病療養所の実践の報告をふまえ、人として大切な心構えを再確認してみませんか。

特別講座紹介 ピックアップ パート2

J ごっこ・劇あそび

・劇づくり

～絵本からあそびをたのしむ～

講師：徳永満理（兵庫保育問題研究会）

子どものイメージ力は勝手には育ちません。小さい時によい絵本に出会うと、大人になってもその出会いは素敵な思い出となって残っているものです。その絵本であそびこむとどうなるのでしょうか？
徳永さんと実践報告を通して楽しく考えてみましょう。

L 日本における保育カリ

キュラム—歴史と課題

講師：宍戸健夫（同朋大学）

今の保育カリキュラムに関心はありますか？何度も改定される「指針」や「要領」をちゃんと理解したいけど、つい難しく考えてしまいます。「要領」では「カリキュラム・マネジメント」など新しい言葉も登場してきます。宍戸さんと長い歴史をふまえこれまでの事を総括し、新しいカリキュラムの創意工夫についてみんなでかながえてみませんか？

うまいもん好きさん
この指と～まれ！
～加古川&姫路編～

姫路編

姫路おでん

姫路を中心に、おでんには生姜醤油をかけて食べます。大正末期からある食べ方とのこと…。ぜひお試しあれ!!



姫路名物「えきそば」

JR姫路駅のホームに漂う和風だしのいい匂い…。濃いめの和風だしに黄色い中華めん。どこか懐かしいこのクセになる味。



加古川編

かつめし

加古川のご当地メニューといえばこれ！かつめしは、皿に盛ったご飯の上にビフカツ(または豚カツ)をのせ、デミグラスソースをかけ、茹でたキャベツを添えた料理。昭和20～30年ころ、ビーフカツレツをだす際にお皿が足りなくなり、それをひとつのお皿に盛りつけたことからかつめしが誕生したとか…。



鹿児の餅

もちもちと優しい味わいで、食べ出したら止まらない。大正時代から加古川の名物として若い方からお年寄りまでを虜にしているお菓子です。



桃色吐息ポーク

お肉は美しい桃色、口にするときと柔らかいお肉とともにさらりとした甘みのある脂がずっと溶け、最後まで品良く味わえる今までにない高貴な品格を備えたポークです。



あなご

播磨灘でとれる穴子。名物駅弁のあなご寿司弁当、串焼きの焼きあなごはおすすりです。



小腹がすいたら…

姫路かりんとう・あんこたつぷりの御座候(回転焼き)・アーモンドバター・チーカマドックetc おいしいものは、まだまだたくさんあるので見つけてくださいね！

