

# 親子でたのしくらす工夫

幼稚園や学校が始まりました。ゆめっこなどの公共施設も6月から予約制で再開されたようです。いろいろな対策を講じながらの再開ですが、小さな子どもはおとなのように言葉や態度で表現することはできなくてもいろいろ感じていることがあるのではないのでしょうか？そこで皆さんに下のような質問を試みたら、こんなこたえが返ってきました。

- \*お子さんにコロナのことをどのように伝えていきますか？注意していることとかありますか？
- \*お子さんはそれに対して、あるいはこの状況に対してどんな風に反応していますか？



●まだ4歳ですので、ウイルスが流行っているんだよ、ということしか伝えていません。インフルエンザみたいなので、そうだよ～だから、マスクしたり石鹸でよく手を洗うんだよ、と言っています。幼稚園が始まって、マスク登園しないといけないので、まだ流行っているの？と言いながら、暑いし、外したがりです。夏用に麻生地で作ろうかな？と思って生地を買ったところです。もう少し色々なことがわかる小学生～は、社会のことも感じておられるのでしょうか。

●子ども(小1)にはニュースのまま伝えていきます。なのでお友達と今は遊べない、お買い物もママだけで、遊園地や商業施設も我慢、色々とは仕方ないと理解してくれていたと思います。死に繋がることもあると聞いて、パパがお仕事で電車に乗る日は行かないで！と初めは言っていました。最近は何も言いません。

●小学生(小1)になったのでニュースを見て、少しずつ落ち着いてきているのかな？などそのまま理解しているようです。まだトイレとお風呂は一人で行けず、何かに怯えている感じは続いています。学校は楽しいようで、小学生になった自信からか、やる気に溢れた顔で毎回帰ってきます。

●子どもは5才と7才。風邪のウイルスの一種だけけど、今までにない新しい型だから、みんなの体がまだ新型コロナウイルスを倒すのに慣れてないらしい。でもうがい、手洗いをしっかりして、何でもよく食べて、よく体を動かして、よく寝たりする生活をすれば、そんなに怖がる必要もないと思うよと伝えている。小2の子どもは、仕事がなくなったり、イベントがなくなったり、大変な人もいっていることは理解しています。本人にとってはそんなにしんどいことはなかったようです。休校中には近所のお兄さんたちとたくさん遊んでもらえて、仲が深まって、それはいい経験になっていました。

●子どもたちと話し合ったことは特にありません。あまり感わされず生活を送りたいと思っています。子どもたちは祖父母とよくテレビを見ていて、免疫力が高まるから早く寝たほうがいいらしい…など、子どもたちでできることは実践し、身を守っていたようです。感染した方たちに対する非難は許しません。人に嬉しいことができる人になって欲しいと思います。勉強の遅れやこれからの学校生活のこと、そんなことより本当の優しい人になるよい機会だと思います。

●4歳の孫はお外に行くときはマスク、帰ったら手洗いをしっかりしなければいけないと思っているようですが、コロナについてそれほど理解しているとは思えません。住んでいるところが自然がいっぱいで川で遊んだりしたので幼稚園が始まり、かえって行きたくないようです。

## =STAY HOME 我が家の過ごし方=

主人もほとんど家にいた1ヶ月半の生活が楽しかったような大変だったような。時々ご飯作りが辛くて心がポキッとおれて惣菜やテイクアウトを利用していました。午前中は長女の小学校の勉強をして弟と一緒に絵描き、午後はゆるっと過ごしておやつ時間頃から夕飯の下準備、16時過ぎから外遊びをして帰ってご飯。なんだかんだ整った生活でした。近所をお散歩しながら4人で長い時間を過ごすのも貴重だと思えました^^



### ♪てんぷら粉で作るシュークリーム♪ (6個分)

お便りの中に、お父さんの在宅中に父娘でてんぷら粉でシュークリームを作ったというお話があり、とても興味をひかれたので、レシピを送ってもらい作ってみました。大成功！多分、失敗しないです^^



#### 《シュー生地》

- |           |  |
|-----------|--|
| てんぷら粉 35g | ①耐熱皿にサラダ油、水、塩を入れてふんわりラップし、600wのレンジで1分加熱する。                             |
| サラダ油 30g  |  |
| 水 50g     | ②てんぷら粉を入れてよく混ぜたら600w30秒加熱  |
| 塩 一つまみ    | ※ここでオーブンを200℃に予熱開始   |
| 卵 1、2個    | ③溶き卵を少しずつ加える。へらでよくこねるが、へらにしっかりくっついてくる状態になるまで卵の量を加減する。(卵が少ないと油分についてこない) |

- ④天板に生地をしぼり袋に入れて絞り出すか、スプーンで落とす。
- ⑤手に水をつけて生地を少し抑え、全体に霧吹きしてから(重要!) 200℃20分、180℃で5~10分焼く。

#### 《カスタードクリーム》

- |           |   |
|-----------|---|
| てんぷら粉 30g | ①耐熱皿にてんぷら粉、卵、砂糖を入れダマがなくなるまでよく混ぜ、少しずつ牛乳を加えていく。 |
| 牛乳 200ml  |   |
| 卵 1個      | ②レンジ600w1分半加熱し、よく混ぜる。                         |
| 砂糖 60g    | ③さらに600w30秒ずつ、混ぜながらとろみがつくまで追加加熱する。            |
| バニラエッセンス  |   |