



発達障害ってなんだろう ～気になる行動・反応はありませんか？～

問保健センター ☎ 52-4999

「発達障害」という言葉を耳にして、うちの子も気になることがあるけど、「この子の性格？」「個人差？」
「もしかして、何かの発達障害？」と悩んでいませんか。

■「発達障害」とは

発達障害は、生まれつき脳の一部の機能に障害があり、通常の育児ではうまくいかないことがあります。
また、周囲から誤解されて「育て方が悪い」などと批判されることがあります。

早期に専門機関で診断を受けることで、本人や家族・周囲の人がその特性を理解できます。そして、日常的な暮らしや保育園・学校などでの過ごし方をその子に合った方法に工夫することができれば、持っている本来の力をしっかり活かせるようになります。

■「気になったら相談を！」

次のような行動・反応がある場合は、悩まずに、
一度ご相談ください。

- ・他の子どもと比べて言葉が遅く、会話にならない
- ・他の子どもに関心がない
- ・大人と目を合わせないことが多い
- ・ほんの少しの時間もじっとしてられない
- ・かんしゃくがひどい
- ・極端な偏食
- ・自分の話したいことしか口にせず、会話にならない
- ・急な変更は苦手、なじむのに時間がかかる
- ・順番を待つことが難しい

■相談窓口

- ・地域生活支援センターたんぽぽ
(社会福祉法人 城南学園内)
☎ 52-2678
- ・田布施町保健センター
☎ 52-4999

障害児支援サークル“笑・笑ステーション”

こころや体に障害を持つ子どもの親同士、悩みや不安を話し合うサークルです。申し込みは必要ありません。気軽に参加してみませんか？

- ◇日時 毎月第2水曜日 午前10時～正午
- ◇場所 西田布施公民館(田布施町保健センター)
- ◇参加費 お茶代 100円



★筍と手羽先の煮物★

食生活改善推進協議会

いただきます

甘辛い味つけで、ごはんがすすむ一品です。
今からが旬の筍には、血圧調整のカリウムや便秘予防の食物繊維が豊富です。鶏手羽先には、皮膚や血管を丈夫に保ってくれるコラーゲンがたっぷり含まれています。

材料(4人分)

筍(ゆで)	300g
鶏手羽先	(4本)200g
サラダ油	大さじ1
酒	大さじ1
水	1カップ
砂糖	大さじ2
醤油	大さじ1
きぬさや	適量

作り方

- ① 鶏手羽先は、関節の部分で切り分け、太い方は斜めに切れ目を入れる。
- ② 筍は、食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋に油を熱して、①を入れ、両面をこんがりと焼いて取り出す。同じ鍋に筍を入れて、同様に焼き色をつける。
- ④ 手羽先を戻し入れ、酒を加える。沸騰したら、水と砂糖を加えて強火にする。煮立ったら、アクを取り、落し蓋をして、弱火で7～8分煮る。
- ⑤ さらに、醤油を加え、焦がさないように気をつけながら、照りが出るまで5～6分煮る。
- ⑥ 器に盛り、色よく茹でたきぬさを添える。

1個分の栄養価

エネルギー	…148kcal
たんぱく質	…12.2g
脂質	…8.5g
カルシウム	…23mg
塩分	…1.0g