MAR

中央区ボランティア・ 市民活動センターだより

ボランティア担当者必見 ~ボランティア受入れ虎の巻~

2/29(木)に認定NPO法人日本ボランティアコーディネーター協会理事・ 事務局長の後藤麻理子様をお迎えし、「施設職員向け ボランティアの受入れ研 修会」をオンラインにて開催しました。

コロナ禍の中、施設とボランティアのつながりが絶たれてしまい、多くの 方々が以前と比べて閉塞感を感じていたことでしょう。現在コロナが5類感染 症移行となり、ようやく受入れ再開するところが増えてきている状況です。講 義ではボランティアのマネジメントについて学び、グループワークでは普段関

> わることのない他業種の方々とボランティア受入れの 状況について意見交換しました。「何故施設にボランテ



ィアが必要なのか」について、見直す場となったようです。参加者からは「ボランティ アの受け入れ、募集時にお互いのニーズの確認がとても大事だと思いました」等のご 意見をいただきました。「施設にボランティアが来てくれる理由、継続してくれる理由」 など想いを受け止めて、ボランティアに向き合えたら良いですね。



寄付は思ったときに、いつでも気軽に できる社会貢献のひとつです。

制服リユース 一制服のバトン、繋いでみませんか-

新潟市シルバー人材センターでは、不要になった 中学校の制服を集めて、必要なご家庭に頒布して います。

【受付しているもの】

新潟市内中学校の制服、ワイシャツ、ブラウス

※中央区社協にて受付しています。お洗濯した物をお持ちください。

みんなの笑顔のために

中央区社協で月1回開催している「ボランティア のつどいNanmo(ナンモ)」にて、色とりどりの 折り紙で作成した箸置き。2月に開催した「中央区 子育てサロン・子どもの居場所情報交換会」にご参 加いただいた子ども食堂へ寄付しました!この箸

置きは折り紙が得意なメ ンバーが、心を込めて作成 したものです。今後もそれ ぞれが出来ること、得意な ことを活かして活動して いきます。



新潟医療福祉カレッジイフ食道 レシピ紹介 口の

こんにちは、イフ食道です。少し暖かくなってきた3月に、春の炊き込みごはんの紹介です!具材を切って、お米と 一緒に炊き込むだけという手軽さなので、ぜひ一度ご家庭でお試しください!

【材料(4人分)】

4合 鶏もも肉 ··· 150g ニンジン … 1/2本 … 1/2パック シメジ 油揚げ … 2枚 … 1/4本 サツマイモ 1/2本 … 少々

みりん … 大さじ2 … 小さじ 1/2 … 大さじ 1

しょうゆ 和風顆粒だし … 小さじ1

… 大さじ1 しょうゆ

【作り方】

- ①ニンジンは縦4等分に切り、5mm幅に切る。
- ②シメジは根元を切り落としてほぐす。
- ③油揚げ、タケノコは5mm幅に切る。
- ④サツマイモは 1.5cm 角に切り水にさらす。
- ⑤鶏もも肉は小さめの一口大に切り、ボウルに入れて ★を加えて揉み込む。
- ⑥炊飯器に米、☆、水を目盛りまで入れて混ぜる。
- ⑦⑥にニンジン、シメジ、油揚げ、タケノコ、サツマイモ、 ②の鶏肉をのせて広げ、通常炊飯する。
- ⑧炊きあがったら全体を混ぜて器に盛り、ネギをちらし て完成!

春の炊き込みごはん







中央区ボラセン
福祉教育ダイジェスト!

今年度はたくさんの学校や企業で福祉に関する出前講座を 行いました。

視覚<mark>障がい、聴覚障がい</mark>、肢体不自由のゲストティーチャーのお話を聞いたり、車いすやアイマスク、高齢者疑似体験をしたり…今回はその様子を少しお見せします。





普段の生活は ほとんど みんなと同じ!





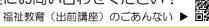








中央区ボランティア・市民活動センターでは、福祉に関する学びのお手伝いをさせていただきます。 どんなプログラムがあるの?時間はどれくらいかかるの?など、お気軽にお問い合わせください!





中央区ボランティア・市民活動センター

〒951-8062

新潟市中央区西堀前通 6番町 909 Co-C.G.ビル 3階

Tel:025-210-8730 Fax:025-210-8722

Mail:va-chuouku@syakyo-niigatacity.or.jp

※お車でお越しの際は、市営西堀地下駐車場をご利用ください。駐車券をお渡しします。

[開所時間] 月曜日~金曜日8:30~17:15(土・日・祝、年末年始を除く)

中央区地域福祉推進

フォーラム 開催しました!



こちらから動画を ご覧いただけます (中央区社協HP)