

## 平成 29 年度

## ソーシャル・スキル・トレーニング いっぽ 開催報告

- ・第九回「先輩の話を聞く会」
- ・第十回「SST を振り返る会※」
- ・第十一回「テーブルマナー」
- ・閉講式

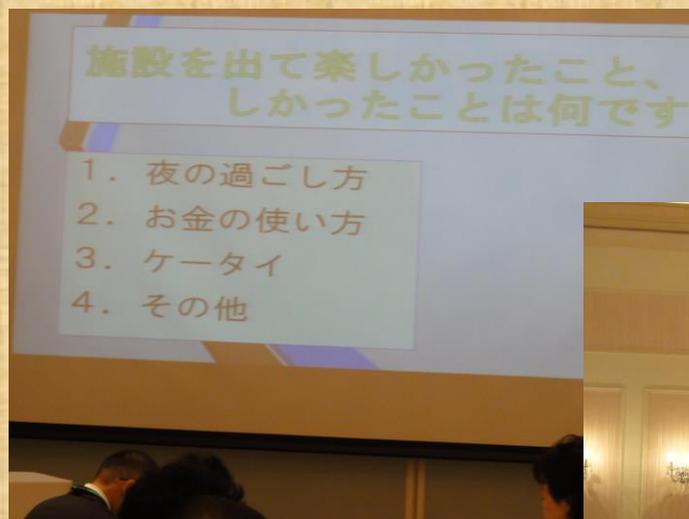
※計画では「グループワーク」でしたが、「SST を振り返る会」に変更しました

10月15日(日)に広島ガーデンパレスにて上記の講習会を開催いたしました。その様子を写真でご紹介します。

## ○第九回「先輩の話を聞く会」

広島修道院のOB二人に、講師をしていただきました。

講義では、進行役との対談形式で、施設を出て楽しかったことから逆に困ったこと、一人暮らしをしてみて分かったこと、お金について考えたこと、親について思うこと、後輩に伝えたいことなどを話していただきました。二人とも多くの苦勞を乗り越えてこられたことが分かりました。



## ・第十回「SST を振り返る会」

この回では、質問事項(下記左)について考えてもらい、グループごとに前に出て一人ずつ発表するという形をとりました。大勢の前に出て話す状況を経験することで、将来の職場等での練習になればと考えました。すべての子どもが上手に発表でき、終わった後は達成感のある表情が見られました。

1. 学年と名前
2. ソーシャルスキルトレーニングで一番印象に残ったプログラムは何ですか。
3. 楽しかったことは何ですか。
4. 大変だったこと、難しかったことは何ですか。
5. 講義を受けて自分の役に立つと思うことは何ですか。



## ・第十一回「テーブルマナー（フランス料理）」

ガーデンパレス支配人坂本様に講師をしていただきました。

講義では、フランス料理のフルコースをいただきました。マナーが何故必要なのかから始まり、乾杯の仕方やナプキンの使い方、ナイフ・フォークの使い方、料理の食べ方まで細かく多くのことを教えていただきました。魚料理はメバルが尾頭付きで出され、それをナイフとフォークを使って身をとって食べました。苦戦しながらもおいしそうに食べていた子ども達の姿が印象的でした。

### テーブルマナーメニュー

茸と魚のムース  
豆乳のホワイトソース  
コーンクリームスープ  
メバルのポワレ  
ケッパーソース  
牛ロースのグリル  
フォレスティエール風  
季節のサラダ  
クレームブリュレとフルーツ  
パン  
コーヒー



## ・フランス料理フルコース メニュー紹介



↑茸と魚のムース 豆乳のホワイトソース



↑コーンクリームスープ



↑パン



↑メバルのポワレ ケッパーソース



↑牛ロースのグリル フォレステイール風



↑季節のサラダ



↑クレームブリュレとフルーツ



↑コーヒー

## ・閉講式

西部子ども家庭センター岡元所長、広島市児童相談所林所長、広島市子ども未来局子ども・家庭支援課池田課長に来賓として子ども達への励ましの言葉や、祝い品等の贈呈を行っていただきました。SST のアドバイザーである大阪児童福祉事業協会アフターケア事業部の藤川部長からも、激励の言葉と卒業祝い品をいただきました。



↑ 皆勤賞(高級ボールペン)  
全講習に参加した 6 名



↑ 精勤賞(GODIVA チョコ)  
一回講習を欠席した 8 名



↑ 卒業祝い品  
(大阪児童福祉事業協会様)

↑ 卒業祝い品

お祝いの品で喜んだり、来賓の方の激励の言葉で涙したりという、和やかな雰囲気の中で閉講となりました。

以上で今年度の S S T は終了となります。来年度もプログラムの内容をより充実させ、また実情に合わせてプログラムの追加も考えていこうと準備しています。

関係者の皆様、ご協力ありがとうございました。来年もまたよろしく願い致します。