

2018 年度

ソーシャル・スキル・トレーニングいっぽ
(最終回◇開催報告)

□第 10 回 「先輩の話を聞く会」

□第 11 回 「SST を振り返る会」

□第 12 回 「テーブルマナー」

□閉講式

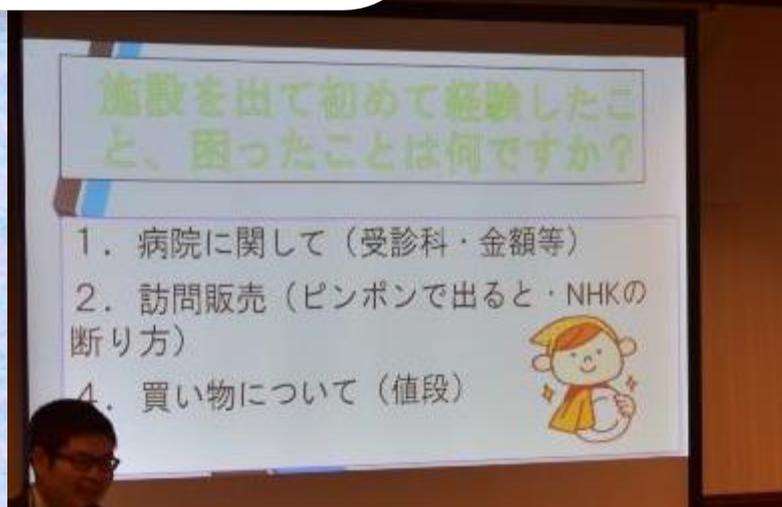
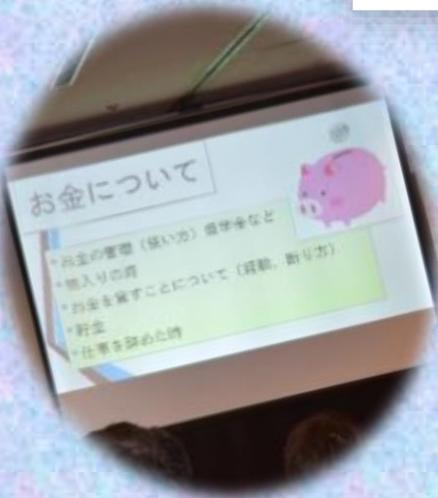
～藤江 潤士 ミニライブ～

*11 月 25 日（日）に広島ガーデンパレスにて、上記の
講習会を開催致しました。様子を写真でご紹介します。

第10回『先輩の話を聞く会』

～広島修道院のOB（30代男性、20代女性）二人に講師をしていただきました～

講習は、進行役の問いかけに応じて話をしてもらいました。



「施設を出て初めて経験したこと、困った事は？」・・・病院・訪問販売・買い物

「お金について」・・・管理（使い方）、奨学金、貸し借り（経験・断り方）、貯金

「自分の親に対しての感情」・・・境遇について、親への不満

「今、施設で生活している後輩に伝えたい事は何ですか？」

*女性らしい成人式への想いについても話して下さいました。

苦い体験を経て、得たものの工夫などについても話していただきました。自分達に重ね合わせ必死にメモを取る子ども達も…。先輩の言葉は耳に入りやすいと思います。大切ですね。

第12回『テーブルマナー』

＊フランス料理編＊

広島ガーデンパレス
支配人 坂本浩美 様に
講師をしていただきました

フランス料理のコースを戴きながら、周囲に不快な思いをさせないため、また楽しく食事をする為のマナー・エチケットについて講義していただき、その都度の質問に答えていただく形で進めて下さいました。

メニュー

オードブル

オードブル2種盛り合わせ

スープ

コンソメとキノコのパイ包み

魚料理

牡蠣と鯛のロースト ソースアルベール

肉料理

特選牛ヒレ肉のグリル

マルシャン・ド・ヴァン

サラダ

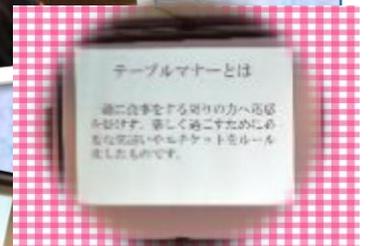
県内産葉野菜のサラダ

デザート

フレーズシトロン&フルーツ

パンとバター

コーヒー



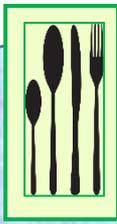
乾杯のご発声は
『広島市里親会
会長 野口 幸男様』



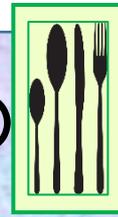
乾 杯！

この様に本格的にテーブル
セットも組まれ、緊張の時
間がスタートです。。





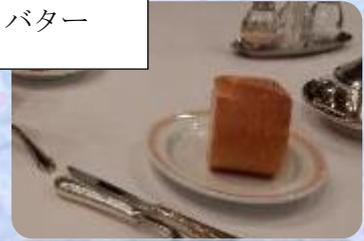
フランス料理 フルコース(メニュー)



スープ
コンソメとキノコの
パイ包み



パン
バター



オードブル
オードブル
2種盛り合わせ

魚料理
牡蠣と鯛のロースト
ソースアルベール



肉料理
特選牛ヒレ肉のグリル
マルシヤン・ド・ヴァン



サラダ
県内産葉野菜のサラダ



デザート
フレーズシトロン&フルーツ
コーヒー

○前回の講習の時よりもきれいに食べることが出来た。
○食べ方だけでなく、ナプキンのたたみ方、フォーク・ナイフの置き方も分かって良かった。将来に役立てたい。
○将来お店に行くときにいかしてやりたいです。
○社会人になっても時間があれば行きたいなと思いました。
○とてもおいしくもりつけ方もきれいで食欲がよーそうできてきた。
等々の感想が聞けました。

閉講式

今年度最後の SST となりました。関係者の皆様方、ご協力ありがとうございました。来年度もまたよろしくお願い致します。

広島市こども未来局 こども・家庭支援課 池田課長、西部こども家庭センター 相談援助課 空課長、広島市児童相談所 紺田所長に来賓としてお越しいただき、こども達に激励の言葉と共に皆勤賞・精勤賞の贈呈をしていただきました。また、広島市里親会 野口会長より激励の言葉を、更には 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 藤川部長からも激励の言葉と共に沢山の卒業祝い品をいただきました。主催者広島修道院からも卒業祝い品を贈呈しました。



*** 皆勤賞は 11 人です ***
アフターケアひかり
スタッフ手作りの革製
キーケースとクッキーが
贈られました



*** 精勤賞は一人 ***
革製定期入れと
チョコレート

*** 大阪児童福祉事業協会様より ***
高3生に体温計、シャンプー・コンティショ
ナーなど沢山の祝い品をいただきました



*** 広島修道院より ***
救急箱に解熱剤、
胃腸薬などが
高3生に贈られました



*** 沢山の賞品と共に ***
荷物がイッパイなのに笑顔
で帰って行く姿に私たちが
energy をもらいました♡



*** 笑顔で集合写真 ***



*** 藤江 潤士さん達による
ミニライブ ***