

原文・和訳
ブレイデン・ベナイト
Braden Bennight
 ワシントン州フェデラルウェイ市出身。2021年11月から国際交流員として、浦添市役所国際交流課に配属。

Breaktime with Braden
 ブレイデンのおれいしたいむ
 最終回



ハイサイ
 こちら市長室！
 「教職員を応援しよう！」



浦添市長 松本 哲治

学校の先生には楽しく元気に生き生きと仕事をしていただかないと良い子どもたちが育たないことは当たり前ですね。先生に笑顔がなければ子どもたちも元気をなくし、学校がつまらない場所になってしまうことでしょうか。しかし、今、学校現場は大変です。先生たちが忙しすぎて子どもたちと向き合う時間も少なくなり、時間的にも体力的にも余裕がなくなっているのが現状です。

そこで、まずはできることからというところで、浦添市教育委員会では『だっこ+プラス』の運用を始めています。これは学校と家庭間の「コミュニケーション」をサポートするサービスで、手持ちの携帯電話からLINEアプリを利用することで、より簡単に使えるようになっていきます。「なあんだLINEのことか」と嘆くことなかれ。この『だっこ+』をたくさんさんの保護者が利用できるようにすればなるほど、学校業務を大きく効率化することが可能になるのです。

時の緊急連絡や、学校便りなどの全体的な連絡を学校から配信することも可能です。今後、学級便りなどをクラス単位で細かく情報配信することも考えており、これまで紙媒体に頼ってきた「お便り」や「お知らせ」を段階に削減できるように、保護者と教職員両方への負担軽減につながります。しかしながら、これをより多くの保護者に使ってもらわないと意味がありません。私の感覚で言えば、現在の小中学生の保護者世代ならほとんどの人がスマホ&LINEを利用していると思いますので、あなたの周りにも登録を勧めてもらえませんか。教職員を応援する活動のひとつだと捉えて、みんなで声を掛け合って全員登録を目指しませんか？

『だっこ+』を通して、保護者と教職員の間で「ありがとう」を交換し合える優しい学校を、浦添からみんなで一緒に作っていきましょう！



にふえーでーびたん

皆さん、こんにちは！この暑い夏を無事に乗り切っていますか？水分補給をしっかりと、必要な時はエアコンを使いましょう！

以前のコラムで、浦添を離れた後は日本に残るつもりだと書きました。しかし、家族で考え直し、今年アメリカに帰国することにしました。私たち家族は、ここでの生活でたくさんのご縁をいただくことができ、たくさんの方々に感謝しています。

私の子どもたちが日本語を学ぶのを助けてくれた浦添小学校の先生たちに感謝しています。私が訪問したこども園や児童センターが私を歓迎してくれたことに感謝しています。助けてくれた市役所の同僚たちに感謝しています。最後に、私と私たち家族と友達になってくれたみんなに本当に感謝しています。そして、その関係がずっと続くことを願っています。

9月号からは私の後任の人が来沖し、このコラムを引き継ぐことになるので、皆さんも引き続き読んでたくさん応援してあげてください！またやーさい！

Thank You

Hello everyone! Are you safely getting through this hot summer? Make sure you're drinking water and using your air conditioning when you need to!

I mentioned in a past column that after leaving Urasoe I was going to stay in Japan. However, my family and I have reconsidered and decided to return home to America this year. My family and I have gained a lot during our time here and we have many people to thank.

I'm thankful for the teachers at Urasoe Elementary School who helped my children learn Japanese. I'm thankful for everyone at the kindergartens and children centers I visited for welcoming me. I'm thankful for my coworkers at the city hall for all of their help. Finally, I'm thankful for everyone who befriended my family and I and we hope that those relationships will continue to last forever.

My successor will be coming to Okinawa and take over this column from September, so I hope you all continue reading and support them as well!

てだっ子STUDIO

次回9月号は1ページの拡大版！
 たくさんのご応募お待ちしております！

てだこキッズファースト
 宣言大使
てだ子

スタジオ

牧港在
 ハーフバースデー
 おめでとう♡

沢岷在
 仲良し兄弟♡

大平在
 100日記念♡

比嘉 千尋 ちゃん(6か月)

嘉数 柚菜ちゃん(5歳) 廉ちゃん(1歳)

末吉 櫻桃 ちゃん(3か月)

簡単！健康！サッと作れる！
サッとごはん



お出汁と野菜でいただくからにやさしい琉球料理
セーフアン(菜飯)

食文化 低脂質

- 材料(4人分)
- ・ご飯(一人150g) … 600g
 - ・椎茸(水に戻し石づきを取って薄く切る) …… 2個
 - ・島菜(または小松菜など) …… 40g
 - ・人参(6cmの長さで千切り) …… 40g
 - ・油揚げ(油抜きをして6cmの長さで千切り) … 1/2枚
 - ・卵(錦糸卵にする) … 2個
- 【煮汁】 出汁(200ml)、醤油(小さじ1)、砂糖(小さじ1)、塩(1.5g)
- 【かけ汁】 出汁(640ml)、醤油(小さじ1)、砂糖(小さじ1)、塩(2g)、生姜汁(適量)
- 作り方
- ① 島菜をお湯で根本から茹でて、冷水につけ、水気をしっかりと切り6cmの長さに切る。
 - ② 【煮汁】の材料を合わせ、椎茸と人参を入れ火にかける。沸騰したら中火にする。椎茸と人参に火が通ったら、油揚げと島菜も入れて火を止める。粗熱をとって、食材に味を煮含ませしておく。
 - ③ 器にご飯を盛り、②の食材の煮汁を切り、錦糸卵も一緒に彩りよく盛り付ける。
 - ④ 【かけ汁】の材料を鍋に入れ、沸騰したら味を調べて、③の器に上から優しくかけて完成。
- 栄養成分表示(1人当たり)
 エネルギー 323kcal/食塩相当量1.2g

うめ〜しポイント
 本来なら食材を別々にして煮汁につけますが、手軽に作れるように一緒に合わせて火を通します。椎茸のうまみや、出汁(かつお・昆布)のうまみの相乗効果もあり、上品な仕上がりになります。

レシピ提供: 健康づくり課 安谷屋 優子

写真募集中!

【募集対象】 市内在住の0~9歳のお子さん
 【応募方法】 右記の二次元コードから①お子さんお名前②ふりがな③年齢または月齢④居住区⑤一言コメントと、画像データ(JPEG等)を添付し送信してください。

応募はこちら▲

●写真は、たて撮り写真を推奨しています(頭や顔の一部が切れていないもの)
 ●応募者多数の場合は、抽選の上、掲載します。掲載の可否については連絡いたしませんのでご了承ください。