

活動エピソード

みんながんばっています



T様はご主人やご同居のお嬢様も提供会員。
家族ぐるみで子育てを応援してくださっています。
大変心強く思っています。
サポート中の一コマをパチリ！！

提供会員 T様



ママと離れて泣いていた子も今では
ニコニコ顔で遊んでいます♡
用意した夕食を美味しそうに食べてく
れます♡
そんなちびちゃん達の可愛い姿に
癒されています♡

その他の提供会員の声

会った時にニコッと
笑ってくれて、我が家
の猫にも慣れ、サポ
ートを楽しみにしてくれ
ているようです。

おもちゃで遊ぶよりも
ハンディクリーナーが
お気に入りのようで、
充電が切れるまで掃除
してくれます。

ママを思い出して泣い
てしまい、ドライブを
したり、駅に電車を見
に行ったりして気を紛
らわせました。

5才の男児を預
かった時、TVの
コントローラー
を見つけるや
YouTubeを押し
好きなものを観
る。提供会員が
見せたいものと
子どもが見たい
ものの違いに
ビックリ

いつも夕食を
もりもり
食べてくれます。

大泣き状態で預かり、30分くらい抱っこ
したり歌ったり話しかけたりしました。
やっとおもちゃに夢中になってくれて
お迎えまで遊びました。

利用会員の声

高齢で、2人の孫の世話を
しなくてはならなくなった
ので、送迎、家事をしてい
る時の子どもたちの世話等、
ファミサポのサポートが
あったので乗り切れ
ています。

いつも子どもに優しくして
頂いて、とても助かってい
ます。

急な、期間のない中
でも、調整を試みて
くださりいつもあり
がたいです。

〇〇さんが子どもを
よくみてくれている
ので安心して依頼で
きました。

入会以降もメール
依頼もスムーズで、
大変助かっていま
す。

まだ利用したことが
ないですが、不足の
事態のセーフティー
ネットとして心の安
心材料になって
います。

今後の入会説明会

月	11月	12月	令和8年 1月
日時	11月1日(土)	12月6日(土)	令和8年1月10日(土)
場所	午前10:00～12:00 市民活動ステーション 会議室(けやきプラザ10階)		

説明会に参加される方は、事前に電話かメールでのご予約が必要です。

我孫子市



ファミサポ通信

R7. 10月発行 No. 27

我孫子市ファミリーサポートセンターとは？

ファミリーサポートセンターは、地域において「子育てのお手伝いをしたい人」(提供会員)と「子育ての手助けをしてほしい人」(利用会員)が会員となり、会員同士で相互に援助活動を行うものです。

利用案内

提供会員…入会金500円、利用会員…入会金500円・年1,200円

利用会員・・・生後6カ月(病児・病後児は1歳)～18歳までの子どもがいる方

提供会員・・・市内及び隣接地に居住し、心身共に健康で積極的に援助活動ができる方
(資格・経験不問。活動開始前に講習会を受講)

両方会員・・・利用会員、提供会員両方を兼ねる方

	利用時間	報酬額(子ども1人当たり)	
平日 (月～金曜日)	6:00～22:00	1時間あたり	700円
土日祝 年末年始 (12/29～1/3)	6:00～22:00	1時間あたり	900円
病児・病後児保育 (平日のみ)	7:00～20:00	1時間あたり	1,000円

・交通費、食事代は別途必要となります。

・病児・病後児保育は別途手続きが、必要になります。

問い合わせ・申込み先

我孫子市ファミリーサポートセンター

受託団体：労働者協同組合ワーカーズコープ・センター事業団

住 所 〒270-1151 我孫子市本町3-2-1
アビクオーレ2階(イトーヨーカドー我孫子南口店)
電話/FAX 04-7186-4161
開所時間 月～土 10時～18時(電話受付 9時～18時)
休業日 日祝・年末年始
H P <https://abiko-famisapo.roukyou.gr.jp/>
E-mail abiko-famisapo@roukyou.gr.jp



メールはこちら



活動報告

R7.8.23(土) 地域交流 ファミサポ夏まつり

日本社会連帯機構東関東地方委員会企画

ファミリーサポートセンターをたくさんの人に知ってほしくて、今年は夏まつりを開催しました。地域の団体の方や提供会員に手伝っていただき、チーバくんやあびかちゃんも一緒に楽しい時間を持つことができました。大勢の方にご来場いただき、いろいろな方と繋がることができました。



当日お手伝いいただいたみなさんです。ありがとうございました。



R7.9.17(水) 提供会員のつどい バス研修 ～警視庁見学～

バスの中では、サポートの悩みや食事提供など、他の提供会員の話に耳を傾け、アドバイスをし合ったり、笑いもあり、有意義な時間を持つことができました。警視庁本部の見学では、警視庁の活動や防犯、防災について、クイズ形式で楽しく学ぶことができました。警察参考室では、警察制度創設期以来の貴重な資料や、現在の警視庁の活動を知る上で参考となる様々な資料を見学しました。記念撮影の後、通信指令センターへ移動し、110番の受理と指令が生で見学でき、その緊張感を肌で感じることができました。この研修を通して、警視庁の重要な役割と日々の活動について深く理解することができ、大変有意義な一日となりました。



参加者の声

- 初めての参加でした。他のサポーターさんが優しく受け入れてくれて、嬉しかったです。また、普段接しない幅広い世代の方やご近所さんとの交流、楽しかったです。
- 色々な方と交流できてためになりました。楽しかったです。
- 警視庁見学は、生涯一度の経験で、白バイにも乗れて貴重な体験でした。
- なかなか行けない警視庁に行けて大変良かったです。
- 景色もすばらしかったです。
- 東京らしい車窓の風景が見られたのが良かった。
- YouTubeの話も出ていましたが、子ども達との過ごし方がむずかしくなってきましたね。



提供・両方会員のみなさまへ

スキルアップ講習

ファミリーサポートセンター事業の実施要項が改正され、「虐待防止に関する講習」が必須になりました。既存の提供会員は、少なくとも5年に1度下記の講習の再受講が必要となります。

心の発達とその問題（「虐待防止に関する講習」含む）

令和7年10月20日（月）13：00～17：00 我孫子南近隣センター 第2会議室にて

普通救命講習Ⅲ

令和7年10月29日（水）10：00～11：00 我孫子南近隣センター 9階ホールにて

※事前にWEB講習「eラーニング適用コース」の受講が必要です。

ホームページは
こちらから



■かぼちゃのすいとん汁

材料：2人前

A かぼちゃ 100g、薄力粉 30g～、水 45g
大根、人参、白菜など好きな野菜

だし汁 1L
酒 15g
みりん 15g
醤油 15g
塩 少々

作り方

- 1、かぼちゃは皮をむき、一口大にカットする
(硬い場合は先にレンジで加熱しても◎)
- 2、耐熱ボウルにかぼちゃ、水を少々いれてレンジで6分程度加熱する
- 3、ゴムベラで簡単につぶせるようになったら、なめらかになるまでかぼちゃをつぶす
- 4、Aの材料を合わせ良く練る。耳たぶくらいの固さになるまで薄力粉を足し、好きな形に成形しておく
- 5、だし汁にカットした野菜、調味料を入れ食べやすい硬さになるまで煮る
- 6、味が整い、弱く沸騰したところにすいとん生地をいれる
- 7、すいとんが浮いてきたら完成



■かぼちゃのパウンドケーキ

材料：20cmパウンド型1本

かぼちゃ 120g
無塩バター 90g
グラニュー糖 90g
全卵 約2個 90g
薄力粉 90g



ベーキングパウダー 2g
はちみつ 15g
あればドライレーズン
A グラニュー糖 15g
A 熱湯 15g
(大人向けは+ラム酒15g)

作り方 ※全て常温に戻し、粉類は合わせてふるっておく。型にクッキングペーパーをセットしておく

- 1、かぼちゃは皮をむき、一口大にカットする
(硬い場合は先にレンジで加熱しても◎)
- 2、耐熱ボウルにかぼちゃ、水を少々いれてレンジで6分程度加熱する
- 3、ゴムベラで簡単につぶせるようになったら、なめらかになるまでかぼちゃをつぶす
- 4、無塩バターとグラニュー糖をヘラですりませ、ハンドミキサーに持ち替え白っぽくなるまで高速で混ぜる
- 5、溶いた全卵をすこしずつ加え、都度ハンドミキサーでまぜる
- 6、はちみつ、かぼちゃをいれて低速でまぜる
- 7、ふるった薄力粉、ベーキングパウダー（ドライレーズン）をゴムベラであわせ、つやが出るまでまぜる
- 8、用意した型に生地を入れ、170度のオーブンで40分焼く
- 9、焼きあがったら型から取り出し、粗熱を取る
- 10、Aを合わせてシロップができれば、刷毛でぬって全体にしみこませる
- 11、好きな大きさにカットして完成



レシピの紹介

両方会員 佐藤 絢子さん



コラム 味覚の1週間

みなさんは「味覚の1週間」という言葉を知っていますか？30年以上に渡って、フランスで毎年10月の第3週に実施されている子どもへの食育活動です。近年では日本でも5感を使って味わうことの大切さや食の楽しさを体感できるさまざまな取り組みが行われています。食べる、作る、知ることを通して、食事を楽しむ子どもたちが増えてほしいですね。