



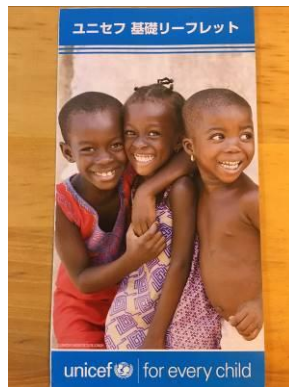
～2019年度県央エリア年間テーマ～ 「くらしと産地をつなげて、県央エリアの輪を拓けよう！」

## カンボジア指定募金

「暴力と虐待からカンボジアの子どもたちを守る」

7月22日(月)新横浜本部にて、神奈川県ユニセフ協会職員 谷杉様からお話をお聞きしました。

日本では、5歳未満で命を失っているのは、1000人中3人なのに、カンボジアでは、540万人の子どもたちが、暴力や虐待で命を失っているという現実、そして、現在の平均余命が、63歳であるという事を、私は知りませんでした。



「カンボジアの子どもたちは、2人に1人が物理的な暴力を、4人に1人が心的虐待を、20人に1人が性的虐待を受けているそうです。」

今回のカンボジア指定募金の支援期間は5年(2019～2023)で具体的な内容としては、

- ・ 小学校教師向け研修  
「ポジティブ生徒指導法」
- ・ 保護者向け研修  
「ポジティブ子育て法」

この2つの研修の実施で、少しでも、子どもたちへの暴力と虐待がなくなるように、支援したいと思いました。

(Y・N)

## 『産直小麦の冷凍うどん』レシピ

### おめん風うどん

産直小麦の  
冷凍うどん 2玉

〔つゆ〕

水 3カップ  
和風だしの素 小3  
しょうゆ 大1  
みりん 大3

〔きんぴら〕

ごぼう 1/2本  
人参 1/2本  
和風だしの素 大1  
みりん 大2  
しょうゆ 大1  
ごま油  
オクラ 2本  
なめこ 1/2袋  
ねぎ 1/2本

- ① 水に和風だしの素を入れ煮立たせる。しょうゆ、みりんを加えて、つゆをつくる。つゆができたなら、なめこを入れてひと煮たちさせる。
- ② ごぼう、人参を千切りにしておく。ごま油をひき、ごぼう、人参を入れ、炒める。和風だしの素を入れ、みりん、しょうゆを加え、5分ほど煮る。
- ③ オクラをお湯にいれ、3分ほど茹でて、小口切りにする。ねぎを細切りにする。(NN)



※「御麺」がなまって「おめん」になったと言われています。

## メンバーのお気に入り vol. 9 5

### 神奈川県産 「箱根山麓紅茶」

箱根山麓をはじめとする神奈川県西部で生産された良質な「緑茶品種茶葉」を原料に使用する紅茶を、お勧めします。

苦味が少なく、マイルドな口当たりです。やさしい味で、さめてもさわやか、お子さんでも、おいしく飲めます。

おいしく飲んで

「地産地消」

神奈川ブランドを  
ご家族でお試してください。

(SM)



\*パルシステム神奈川ゆめコープ限定チラシ『いいね！かながわ』に掲載されます。