

# トライやるウィーク in ボラセン♪ part1

今年もボランティア活動センターに、中学2年生（長尾中、安倉中、光ガ丘中、御殿山中）がトライやるウィークにやってきました。地域のサロンに参加したり、活動しているグループさんにインタビューしこのみんなボランティアの記事を書いたりして楽しい時間を過ごしました。



日曜大工ボランティア『でえくさんず』で活動中。(御殿山中)



しえあ〜キッチンで下準備のお手伝い。山椒の実に付いた枝を取ります。(御殿山中)



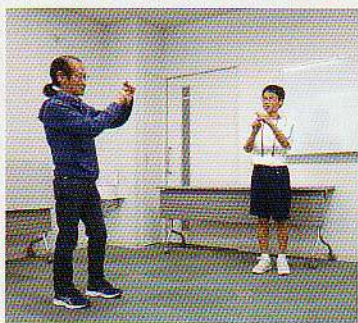
ITセンターで、スタッフの皆さんと楽しい時間を過ごしています。(光ガ丘中)



手話サークル「すくらむ」で、みんなと一緒にゲームを楽しみました。(光ガ丘中、安倉中)



みんなボランティア用の記事を作成中。次号(178号)に掲載予定!!(長尾中)



手話サークル「さわやか」で、手話を教えてもらいました。(長尾中)



みんなボランティア『まち記者ラボ』に挑戦。掲載記事は下記をご覧ください(安倉中)



日曜大工ボランティア『でえくさんず』で、カンナ削りの練習中。(長尾中)

## 防災 まち記者ラボ② 【コーンパンケーキ】レシピは「もしもごはん」より

安倉中と光ガ丘中の生徒さんが、まち記者ラボに挑戦しました。

【材料・2人分】

ホットケーキミックス…50g

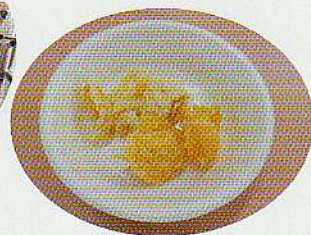
スイートコーン(ドライパック)…1袋

水…50ml

【作り方】

①ポリ袋(高密度ポリエチレン製)に材料をすべて入れる。ポリ袋を水の中に洗めて、中の空気を抜く。ポリ袋の中に空気が入らないようにねじり上げ、袋の口をかたく結ぶ。

②水を張って皿を敷いた鍋に①を入れて蓋をして火をつける。沸騰したら中火にし、約10分間加熱する。火を止めて蓋をしたまま10分間余熱で火を通す。(ポリ袋に入れた材料は、出来上がりが棒状になるように成形する。)



【作ってみた感想】

コーンパンケーキは、蒸しているとコーンの良い匂いがしてきました。食べてみると、コーンがシャキシャキして、ホットケーキミックスで作った生地がもちもちして、食感がおもしろかったです。A・T

### ●お知らせ

#### ●親子ふれあい工作会

夏休みに工作を楽しもう! 工作3点を作ります。

日時: 8月3日(土) ① 10:00 ~ ② 13:00 ~

場所: ぷらごこむ1

対象: 子どもを含む親子ファミリー(小学生以下)

費用: 無料

定員: 午前・午後各15名(要予約)

申込み: 宝塚社協ボランティア活動センター

主催: 武庫ネイチャークラブ

### ●お知らせ

#### ●県民ボランタリー活動助成のエントリーが始まります!

令和元年度ひょうごボランタリー基金県民ボランタリー活動助成のエントリー書の受付を開始します

受付期間: 令和元年7月1日(月) ~ 8月30日(金)

配布場所: 宝塚社協ボランティア活動センター、各地区センター、総合福祉センター

※1グループ・団体につき、1エントリーのみです。エントリーをしていないグループ・団体は助成金の交付を申請することはできません。