



しろがね学園だより

第103号 令和8年9月発行

子どもたちの元気な声と笑顔があふれた夏休みが終わり、9月を迎えました。まだ暑さが残る毎日ですが、空の高さや朝夕の涼しい風に、季節が少しずつ秋へと移り変わっていることを感じます。夏休み期間中は、行事や外出、日々の生活の中でさまざまな経験を重ねることができました。今号では、そんな子どもたちの生き生きとした様子や心に残った思い出の一端をご紹介します。

子どもたちが毎日安心して過ごし、笑顔で成長していくことができるのは、ご家族をはじめ、地域の皆様や関係機関の方々の温かい支えがあってこそです。皆様の日頃からのご理解とご協力に、心より感謝申し上げます。これからも子どもたち一人ひとりの気持ちに寄り添いながら、安心できる環境づくりに努めてまいります。引き続き温かく見守っていただけますよう、よろしくお願いいたします。



各寮の紹介



このみ寮は、おやつ時間にピザパーティーを開催しました。ピザにポテトを添えた豪華なおやつに、皆さんとても素敵な笑顔!あっという間に完食していました。また、ドライブを兼ねてセブンイレブンで各々好きなお菓子を選んで購入しました。食べたいものを一つ選ぼうという約束をすると、皆さん迷いなく欲しい食べ物に一直線!楽しんでお買い物をすることができました。他にも、マクドナルドでテイクアウトをしたり、寮で楽しい演奏会を開いたり、さかな釣りゲームをしたりと、楽しいこと沢山の充実した夏休みでした。

つばみ寮は夏休みに音羽倶楽部に行き、カラオケとコース料理を楽しみました。カラオケでは Mrs.GREEN APPLE の曲が子どもたちに人気でした。最後はみんなで歌えるアニメソングを選曲し、大いに盛り上がりました。カラオケの後はコース料理です。肉料理や魚料理、デザートなど様々な料理を堪能しました。レストランでのマナーを学ぶ機会になりました。帰園後、子どもたちは「ごはんが豪華だった!」「おいしかった」「〇〇の曲が歌えたよ」など外出先での出来事を職員に教えてくれました。夏休み中は他にも製作やプラネタリウム外出などを実施しました。今年も暑い夏でしたが、子どもたちは元気いっぱい楽しむことができたようでした!



わかば寮は夏休みに水遊びやバーベキューをして楽しみました。

水遊びは暑い日に中庭に出て、水鉄砲やホースを使って水を掛け合ったり水を撒いたブルーシートにスライディングしたりして思い切り遊びました。

バーベキューでは、バスで〈群馬 みなかみほうだいぎキャンプ場〉に行きました。お肉に野菜、ウインナー、それからごはんにおにぎり…自分たちで焼いて食べました。食べ盛りの男の子たちはたくさん食べて、途中で運動してまた食べて(びっくり!)……とても楽しく過ごすことができました☆



御礼

◎寄贈◎ ★いつも子ども達へ沢山のお心遣いをありがとうございます。心より感謝申し上げます。

株式会社クスリのマルエ様

☆沢山のお菓子を寄贈していただきました！

株式会社原田・ガトーフESTA ハラダ様

☆可愛いパッケージのラスクを寄贈していただきました！

まるか食品株式会社様

☆ペヤング焼きそば、美味しくいただきました！

ありがとう
ございました

◎夏休みボランティア◎

紙芝居読み聞かせ、テレビゲームやカードゲームの対戦相手のボランティアに 14 名の方々が来園くださいました。読み聞かせもゲームも大盛況で夏休みの良い思い出が出来ました。暑い中、大変ありがとうございました！

研修報告



毎年保護者の方に向けた療育講演会や、主に事業所の方に向けた専門療育の研修会を実施しています。今年度の療育講演会は、講師に（有）SNOW DREAM の山口久美さんをお迎えして 6 月に開催しました。

7 月には動作法の研修会を行い、今後10月に感覚統合法、2 月に音楽療法の研修会を予定しています。ご案内については、群馬県のホームページ内のしろがね学園のページで随時お知らせします。皆様のご参加をお待ちしています。

給食からのお知らせ

甘さがやみつき！

ヤンニョムチキン(韓国)

材料(2人分)

- ・鶏肉(一口大) 6個(2/3枚)
- ・しょうゆ 2g
- ・しょうが 4g
- ・酒 1g
- ・片栗粉 2g
- ・油 (揚げ油)
- ★ コチュジャン 8g
- ★ ケチャップ 16g
- ★ 砂糖 4g
- ★ みりん 8g
- ★ ごま油 2.6g
- ★ 水 6g

栄養価 (1人分)	エネルギー	タンパク質
	368kcal	27.5g
脂 質	食塩相当量	野菜摂取量
27.5g	1.38g	0g



つくりかた

- ① しょうゆ・しょうが・酒を合わせ、鶏肉を入れて漬ける。
- ② ①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。
- ③ ★の調味料を合わせ、②のから揚げを入れて和えたら完成。

給食室からのメッセージ

学園で大大人気メニューの1つで、お誕生日のリクエストメニューでもよく選ばれています!!
市販の唐揚げに★の調味料を混ぜたソースをからめても美味しいです♪
明日のお弁当のおかずにもいかがでしょうか(*^^*)

(栄養士 清田)



令和8年11月13日(金)10:00～ 学園公開を開催します。
学園内の見学や学園で取り組んでいる療育・療法などを紹介します。
どなたでも参加できます。群馬県のホームページ内のしろがね学園の
ページで随時お知らせします。皆様のご参加をお待ちしています。
※参加は事前予約制となっております。

発行元: 〒379-2105 前橋市東大室町177-1 群馬県立しろがね学園

TEL 027-268-6011

FAX 027-230-3300

E-MAIL shirogane@pref.gunma.lg.jp