

子供たちを健やかに育てるために①

## 他人への 奉仕をしつける

元婦人補導員  
馬 淵 理

### 「日本の子供は利己的」

日本の子供と、諸外国の子供を比較したデータに、日本の子供がひどく見劣りがする結果がでています。例えば日本の子供たちは、家の中の手伝いもしない。乗り物の中で、老人や、体の不自由な人を見かけても席をゆずらない。学校の廊下や、庭のごみも拾わない。

ない。いずれの場面でもとび離れて最下位、最低です。

### 「他人のために役立ちたい」 芽をつみとらない

自己中心的と言われる幼児でも三歳ごろになると、身近な人に親切にしてあげようと一生懸命になります。

そして五歳児ともなれば、他人の気持ちや立場に敏感になり、頼まれればかなり無理なことでも役立つとがんばる。この時期が「他人のために役立つしつけ」をはじめる最初のチャンスです。

でも、親は手を貸してもらってもあまり喜びません。

「あなたにしてもらった後が大変なの」、「何もしなくていいから邪魔もしないでね」こうして他人のために役立ちたい気持ちの芽生えをつみとってしまう。この時それが将来、親が何を頼んでも動こうともしない不精で自分勝手な青年に仕立てる道だとは、つい気付いてください。

## 寝たきり老人の 看護法 ⑥

### ▼歯みがき

#### ◇口の中の手入れ

口の中は、細菌が多く食物の残りかすなどもありますので、いつも清潔にしておきたいものです。朝起きたときや夜寝る前には必ず、できれば毎食後にも歯をみがきましょう。

歯みがきのための準備は、まずまぐらの上と襟もとにタオルを当

### 「自分でできない場合」

重塩水（重槽茶さじ一杯、食塩さじ二分の一杯をコップ一杯の水でといたもの）を、割りばしの先に綿を巻いた綿棒につけ、奥歯と口の奥をふきます。上下の歯の前後面、歯ぐきなどの細かいところは、つまようじに綿を巻いた綿棒を何度もとりかえてふくようにします。

みがき終わったら水をふくませ、すすがせてから容器に吐かせてください。



▲青少年健全育成弁論大会

かずに過ごしているでしょう。たとえ後始末が大変でも、能力が悪くても、子供がやさしい気持ちで手を貸してくれたときは、「助かったわ、ありがとう」、「とってもうれしかったわ」と大いに喜んでやるのが、他人のために奉仕する道へつながるしつけです。

子供は、自分の気持ちや行為が認められ、喜ばれたことに、大きな誇りと自信を抱き、それを常に心がけるようになるでしょう。

### ◇入れ歯の手入れ

入れ歯は、朝夕は必ず、食後にも、歯ブラシを使って水道の水で十分に流し洗います。入れ歯をはめるときは、一度水に浸すと、ぬれていて口にはまりやすいものです。

意識がはっきりしないお年寄りの場合は危険なので、食事のとき以外ははずしておきましょう。また、意識のはっきりした人も、小さい入れ歯は寝る前にはずして、水を入れた容器の中に入れておきます。

11月11日～17日

## 税を知る週間

11月11日から17日までは「税を知る週間」です。この期間中「この社会あなたの税がいきている」をテーマに、「無料税務相談」や「小学生の税に関する習字展」などが行われます。

### ▷無料税務相談

とき・11月14日、15日  
午前10時～午後3時

ところ・正札竹村

### ▷小学生の税に関する習字展

とき・11月11日～17日  
ところ・いとくショッピングセンター



## ファミリー クッキング



### ★家族向きコロッケ

じゃがいもがおいしくなりました。肉を多めに入れた、家族向きのコロッケです。

【材料】  
じゃがいも 400g、玉ねぎ 80g  
合びき肉 200g、たまご 1個

- ①じゃがいもの皮をむき、4つ割りにし、20分ほどゆでる。
- ②やわらかくなったら水気を切り、再び、なべにかけ、粉をふかせ熱いうちにつぶす。
- ③みじん切り玉ねぎを油大さじ1でいためた後、ひき肉を入れて色が変るまでいためる。小麦粉大さじ1、塩小さじ2、コショウ少々で調味、卵黄を加えて火をとおし、いもと混ぜ、皿に広げてさます。8個に分け、俵型につくり、小麦粉、卵白、生パン粉の順につける。

大館農業改良普及所  
生活改良普及員 越後静

### ★キャベツとりんごの合わせ漬け

【材料】  
キャベツ 800g(中半分)  
りんご 1個、レモン 半分  
早煮コンブ 10センチ角  
しょう油 小さじ2  
塩 大さじ2・5

- ①キャベツは乱切りにし、塩大さじ1をふり、しばらくしてから、軽くもむ。
- ②りんごは皮を取り、4つ割りにし、芯を取り薄切りにし、塩小さじ半分をふりかけ混ぜる。
- ③レモンは皮をうすくそいで千切、身はしぼる。コンブも千切り。
- ④容器に材料全部を入れ、よく混ぜ残りの汁とレモン汁をふりかけ、軽く混ぜて、重石をのせる。一晩でおいしく食べられる。菊などを入れると香りがよい。