

ニイヤだよい

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

定休日変更のお知らせ 2017年4月～

定休日:土・日曜日・祝祭日 営業時間:8:30～17:00

「親業」に学ぶ子どもとの接し方

3月は卒業のシーズンです。我が子も2人卒業を迎えました。今、自分の子育てを振り返るともっと子どもの話を聞き、待ってあげればよかったと後悔します。最近は親子間の悲惨な事件も増えていますが、子育てをしていると明日は我が身と言ふことが沢山あります。私は『「親業」に学ぶ子どもとの接し方』という本を読み、色々なことに気づき、苦しかった子育てが楽になりました。今回はその本の一部を紹介したいと思います。

本人のために言っているのに！ 親は親なりに子どものために頑張っているつもりなのに…伝わらない！
親は自分の生きてきた経験の中から、大切だと思う事柄を子どもに伝えていこうとするのです。が、問題は、それが必ずしも子どもに歓迎されることです。それどころか、時には、親の言うことだから聞き入れたくない、言う通りにしたくないという思いを抱く場合すらあります。

本人のためだからと、親が子どもに何かを伝えようとし、教えようとする=それが親の役目だとも思うのに、逆にそれが子どもの反発を生み、やる気を萎えさせ…。子を思う親の思いから出発しているのに、親子の対立は激しくなり、親子が互いに相手をいやな人間だと思うような関係に発展していく一歩がここにあるように思います。親の愛情が愛情として子どもに受けとめられない悲劇です。

親は子どもの問題を横取りしない 問題を横取りしたわけではないのですが結果自立を妨げてる？

厳父慈母と言われます。親の一種の役割分担を示す言葉ともとれます、父であれ、母であれ、1個の人間として生きていることを考えると、厳しいばかり、慈しむばかりではいかにも不自然といえましょう。父の厳しさも、子どもがその厳しさを厳しさとして受け入れる父子関係があつて初めてその力を發揮するのであって、厳しさに子が反発して受け入れなかつたら、厳しさも力も発揮できないのです、慈しみも同じです。厳しい人の慈しみだからこそ、慈しみとしての意味を持つのであって、何でも許す人の慈しみは、無関心にも通ずる冷たさすらあると言えるかもしれません。

人は一人ひとりが自分の人生を生きつつ、周囲の人との関係の中で生きています。親であり子であっても、各々自分の人生を持ち、他の人とは別の時間の過ごし方をしていきます。子どもの悩みを、子ども自ら解決していくことがその子どもの成長なのであって、親がその悩みを取り上げて解決してしまうことは、決して子どものためになりません。子どもに子どもの人生を任せたゆとりと落ち着きを親が手にすることが、子どもの人格の尊重の基本ではないでしょうか。そのためには、親が自分の人生を任せにせず生きていくことです。そして、他の人には解決できない自分の人生の悩みがあり、それは自分しか解決できないし、またそうすることが自分の人生を生きることであるとの認識ができることで、子どもにも子どもにしか解決できない悩みがあり、子どもは子どもの人生を生きていくとの思いを腹にしみ通せることができるのではないかでしょうか。

自分がやりたかったことを子どもに託す親の思いが強すぎると、子どもの人生を親が生きようすることにつながらないでしょうか。子どもの幸福を願うが故に、親として大切だと思うことを伝え教えていくけれど、結局子ども的人生を生きるのは子どもです。親は強力な応援団として、子どもを助けていく立場でしかないこともまた事実です。親もまた、いろいろな応援団の力を得ながら、自分の人生を生きていくことを忘れてはなりません。



住まいのお悩みご相談ください。

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱
キッチン・トイレ・浴室、水回りの設備・お家のリフォームなど

Niiya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

株式会社ニイヤ

営業時間
8:30～17:00
定休日
土・日・祝祭日

スパゲティミートソース

材 料 (4人分)

スパゲティ(乾)	280g	作 り 方
バター(スパゲティの3%)	8g	①玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。にんじんはすりおろします。トマトの水煮缶は汁ごとポールに入れ、泡立て器でかたまりを細かくくずします。
塩、こしょう(好みで)各少々		②厚手のなべにオリーブ油大さじ2を熱し、にんにくを香りよく炒めます。火を強めて玉ねぎを加え、色づくまで約10分炒めます。
牛豚ひき肉	200g	③別のなべにオリーブ油大さじ1を熱し、ひき肉をポロポロにほぐしながら炒めます。色が変わったら、ワインをふり入れてさらに炒めます。
オリーブ油	大さじ1	④②のなべに③とにんじん、トマト、コンソメ、ロリエ、トマトケチャップ、お好みでタイムとオレガノを加え全体に混ぜ、弱火で20～30分煮ます。途中、塩、こしょうを加えて味をととのえます。
赤ワイン	大さじ2	⑤深めのなべにたっぷりの湯1～1.5㍑を沸かし、塩(分量外)小さじ1～1.5を加え、スパゲティをパラパラとほぐしながら入れます。麺同士がくっつかないようにときどき箸で混ぜ、表示の時間通りゆでます。ざるにあげて湯を切り、バターをからめて塩、こしょうをふります。
玉ねぎ	1個(200g)	⑥スパゲティを器に盛り、ミートソースをかけてチーズをふつら出来上がりです。
にんにく	1かけ	☆タイム、オレガノを入れるとさわやかな春らしい味に仕上がりますが好みが分かれるので心配な方は様子を見ながら入れて下さい。
オリーブ油	大さじ2	
にんじん	1/2本(70g)	
トマト水煮缶詰	1缶(400g)	
コンソメ(固形)	1個	
ロリエ	1枚	
(タイム(好みで))	小さじ1/2	
(オレガノ(好みで))	小さじ1)	
トマトケチャップ	大さじ2	
塩	小さじ1/2	
こしょう・パルメザンチーズ		



28年度神奈川県オレオレ詐欺の認知件数は1,286件、被害額40億8,700万円

ガスの悪質切替勧誘・振り込め詐欺が多発しております

悪質な切替勧誘が相模原全域・相模原周辺地域で行われています。

それに連動するように相模原全域・相模原周辺地域では振り込め詐欺の被害が多発しています。

「ガス料金が安くなる。検針伝票を見せて下さい。」といわれても個人情報の流出につながるだけです。

初めて会った見知らぬ方に検針伝票を見せるのは大変危険です。ご注意ください。



神奈川県エルピーガスお客様相談所

0120-244-566 平日 8:30～17:30 土日 10:00～16:00 ※祝日は休み



平成29年2月19日(日) 新規オープン

ラーメン 心 心



営業時間 : 10:30～21:00

定 休 日 : 火曜日

味 : こってり系・さっぱり系
しょうゆ・みそ・しお

住 所 相模原市中央区田名4825-4
TEL 042-810-7348

