



✂ ヤングケアラーってなに？

家族にケアを要する人がいる場合に、大人が担うようなケア責任を引き受け、家事や家族の世話、介護、感情面のサポートを行っている18歳未満の子どもをいいます。法令上の定義はありません。自分自身が「ヤングケアラー」である認識がない場合もあります。

※ヤングケアラーのイメージ



障がいや病気のある家族に代わり、買い物・料理・掃除・洗濯などの家事をしている。



家族に代わり、幼いきょうだいの世話をしている。



障がいや病気のある家族の身の回りの世話をしている。

出典：こども家庭庁 (<https://www.cfa.go.jp/policies/young-carer/>) (参照 2023-11-01)

✂ 家族の世話をしている子どもの割合は3%

4年度、市内の小・中学生、高校生*を対象に調査を行ったところ「世話をしている家族の有無」の質問に「いる」と答えたのは約30人に1人でした。全国調査よりは下回るものの、一定数の児童・生徒が家族の世話をしていると回答しています。

*小学校4～6年生、中学生、市内県立高校に通う市内在住者

✂ ヤングケアラーの相談窓口

市では、ヤングケアラーからの相談を受け付け、必要な支援につなげています。身近に気になる家庭や子どもがいる場合には、こども支援課への相談を勧めてください。

また、埼玉県ヤングケアラーチャンネルは、進学・就職、家族に関する相談窓口です。元ヤングケアラーの方と一緒にヤングケアラー同士で話し合うオンラインイベントも開催します。



問合せ こども支援課へ ☎2941-4047



今月のメニュー サツマイモと 鶏の煮物

今月の食材 サツマイモ



作り方

- ①サツマイモは皮付きのまま約1.5cm幅の輪切りにし、水にさらしておく
- ②鶏もも肉は一口大のぶつ切り、ショウガは薄切りにする
- ③鍋で油を熱し、②のショウガを入れる。香りが出たらいったん火を止め、ショウガを取り出す
- ④再び火にかけた③の鍋に鶏もも肉を入れ、焼き色が付いたら **A** を加えて弱火で5分煮る
- ⑤①と、③で取り出したショウガを加えてふたをし、弱火で汁気がなくなるまで煮る
- ⑥筋を取ってゆでた絹さやを添える

材料・4人分

- サツマイモ400g ●鶏もも肉400g
- 油大さじ1 ●ショウガ1片 ●絹さや少々
- A** ●だし汁3/4カップ ●しょうゆ大さじ2～3
- 酒大さじ2～3 ●砂糖小さじ1

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています！
- もぐもぐ sayama のレシピ集を広報課で販売しています

