

県連グッズ・新商品紹介

70周年記念グッズを紹介します。お問い合わせは財政委員まで。

マグカップ (ココア・ページュ・黒)

500円 (税込み)



ファン付きランタン

700円 (税込み)



一スカウトと一緒に読んでみませんか? (SDGsのヒントに...)

「プラスチック惑星●地球」ポプラ社 著者：藤原幸一
もはや地球は“水の惑星”ではなく“プラスチック惑星”になりつつある

◆研修会・講習会延期のお知らせ◆

- 4月12日 新年度特別研修会 (延期)
- 4月25日~26日 リーダー養成講習C (延期)
- 4月26日 野外研修会 (延期)

情報に関する問い合わせや、こんなことが知りたい!という要望は、各地区の指導者委員へどうぞ!お待ちしております!!

指導者委員会



おしえて!!ふくろうさん!

真っ黒な雲を見ても、その後ろにある明るい空に目を向けよう。そうすれば、どんな暗黒にも自信を持って立ち向かうことができるようになる。~BPの言葉より~

皆さん、今までに経験したことの無いような、コロナウィルスという見えない恐怖と向き合い、私達に今できる事は、何をすべきか、日々葛藤されていることと思います。こんな時こそガールスカウトで培った知恵と思いやりの心で、皆と力を合わせてのりきっていきましょう。

晴れて楽しく活動できる時まで、十分に準備をしておきましょう!!

バッジ☆グッドアイディア

みなさんは技能帯につけられないバッジをどのように保管していますか?リーダーの皆さんはそれぞれに工夫を凝らして、いろいろな方法で大切にバッジを保管されているのでしょうか!?

今回は簡単に出来て、ステキなタペストリーをご紹介します。スカウトにも簡単に作れて、飾って楽しめるので是非、つくって飾ってみてください。

【材料】

- ・カラーボックス用カーテン (100円均一等)
- ・棒 (45センチ位)
- ・紐 (麻ひもなど)

【作り方】

カラーボックス用カーテンを半分に切り、裾は三つ折りにして縫う。フェルトを使って棒の部分は手縫いしてもいいですね。



**アウトドア気分！ お庭で、キッチンで。
～ 一人でも、仲間とでも ～**



【ポークベリーの中華風グリル】

材料：豚バラ肉（ブロック肉が良い）しょうが、長ネギ、キュウリ
紹興酒（料理酒、みりんでもOK）

タレ材料：おろしにんにく、しょう油、ごま油、酢、ラー油、甜麵醬（※）、
メープルシロップ（ハチミツでもOK）

※甜麵醬が無い時はみそ、醤油、砂糖、ごま油を混ぜればかなり近い
味になります。みそは、赤みそならさらにグッド。

作り方：ジッパー付きビニール袋にざく切りした長ネギ、スライスしょうが、
豚バラ肉、紹興酒を入れ空気を抜いて密閉し、沸騰した鍋で15分ほど茹で
る。茹でている間に、おろしにんにく、しょう油、ごま油、ラー油、酢、甜麵
醬、メープルシロップを混ぜておく。豚バラ肉が茹で上がったら網もしくはフ
ライパンで焼き色を付けタレをかければ出来上がり。

【まるまるネギの肉みそづけ】

材料：長ネギ、豚ひき肉、しょうが、にんにく、ごま油、しょう油、紹興酒
八丁味噌、メープルシロップ、山椒

作り方：長ネギは焼きやすい長さにカットし焦げ目がつくまで焼く。
フライパンにごま油をしき、刻んだしょうがとにんにく、ひき肉を炒め残りの
材料を入れて火が通れば出来上がり。（BS日テレ三ツ星キャンプ参照）

【マシュマロヨーグルト】



材料：マシュマロ 10～15 グラム
ヨーグルト大さじ3、牛乳大さじ2
フルーツやグラノーラはお好みで
作り方：牛乳とマシュマロを鍋に入れ軽く火にかけ、マシュマロが溶け
たらヨーグルトと混ぜて30分冷や
す。お好みでフルーツやグラノーラ
を乗せれば出来上がり。

出典：楽天レシピ

【手作りマスク紹介】

マスク不足が続く中、皆さんの手作りの
マスクをご紹介します。ガーゼが手に入
らなければハンカチやバンダナを使って
縫わなくても、折るだけでも大丈夫。
マスク用ゴムが無ければ、髪用のゴムや
ストッキングやタイツを輪に切ったもの
Tシャツなどもひも状に切って使えます。



また、使い捨てマスクの鼻の部分に入っ
ている針金部分を取り出して、ガーゼの
マスクにはさむとフィット感が増して
お勧めです。ゴムの部分も切りはなして
2本繋げれば手作りマスクに使えます。
こんな時だからこそSTAY・HOME
どんな事が出来るか考えて取り組みま
しょう。YouTube等で色々な情報
が投稿されていますので、楽しんで作っ
てみませんか？（別紙立体マスク参照）