



岐阜県ユニセフ協会

〒509-0197

岐阜県各務原市鵜沼各務原町1-4-1
生活協同組合コープぎふ2階

☎ 058-379-1781

Fax 058-379-1782

E-mail : gifuken@unicef-gifu.jp

活動報告

3月29日(木) 13時30分～15時30分

春休み親子企画 「ネパールの子どものことを知ろう！」が開催されました。

今回は 岐阜県ユニセフ協会、ACF JAPAN アジアこども基金、コープぎふ の合同開催にて行われました。

当日は 在日ネパール人のアディカリさん一家に来ていただきました。アディカリさんの奥様と妹さんは民族衣装で その場を華やかにしていました。

ネパールのおやつ「サモサ」をアディカリさんに教えていただき参加者の皆さんと一緒に作って 紅茶「チャイ」もいただきました。

また、ネパールの現状を見たままに報告を ユニセフとACF 両方にさせていただきました。和やかな雰囲気の中 終了しました。



春休みでお子さんの参加が多かったことがとてもよかったです。

アジアこども基金とユニセフ協会のスライドでネパールのがとてもよくわかりました。

これから もっと 世界の様々な国のことなど学習を深めたいと 強く思いました。

(参加者感想)

サモサの作り方 (8個分)

材料) サモサの皮 小麦粉 300g 油 適量 塩 少々 水 適量

サモサの具 ジャがいも 4個 ピーマン 2個 グリンピース 50g しょうが 5g
カシューナッツ 10g ピーナッツ 10g 塩 少々 ターメリック 大匙1
クミンシード 大匙1 チリパウダー 適量

作り方) (皮) ①小麦粉300gに油を少々加え 塩を入れてこねる。

②粉のまとまり具合を見ながら 水を少しずつ加えます。

(具) ①ピーマンとしょうがをみじん切りにする。ジャがいもは茹でてから皮をむいてサイコロ状に切る

②熱したフライパンに油を入れ まず クミンシードを炒める。次に、カシューナッツ ピーナッツを入れて炒める。

③その後、ピーマン しょうが グリンピースを炒め ターメリックを加えた後 ジャがいもを入れて炒める。

④チリパウダー 塩を加えて味を調える。

⑤サモサの具を皮に包んで 油で揚げます。皮がパリッと揚がれば出来上がりです。

3月11日(日)

男女共同参画の視点に立ったユニセフ支援活動
学習会の第3回公開学習会3月11日(日)にふ
れあい福寿会館で行いました。

ネパールのスタディツアーに参加された方から
参加した様子を報告されました。



つぶやき

*あんによ〜ん(^^) /

韓流ファンのリンです。

暖かくなって 桜の花も満開になってきましたね!

ユニセフの春夏号のカタログが届きました。

今回もかわいいはがきやカード グッズが掲載されて
います。ぜひ、見てみてくださいね!

また、活動していて 感心したことやボランティアさん
同士の交流などメールやファックスで
送って下さいね!

メールアドレス: gifuken@unicef-gifu.jp

ファックス: 058-379-1782

ぎふボランティア通信宛



広報 グループ

ユニセフの支援活動や
ボランティアさんの
活動や各団体の活動の
際に かかわった方か
らの意見や様子を送っ
てください