



7つもの障害をもって生れた真輝ちゃん
9回目の大手術をうけ、
おびたしいチューブにつながっていた2歳のとき



手術成功。でも、入院し、
レスピレーター(人工呼吸器)で命をつなぐ日々



退院し、
立ち上がった姿に
聴講生は、
目を丸くし
驚きの声!!!!!!!





父上手作りの胃ろう食
定期的に大量に作り冷凍保存。
材料は、
玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ブロッコリー、
カボチャ、ジャガイモ、切干し大根、
高野豆腐、椎茸、水煮大豆の野菜系。
鶏肉、鰹、しゃけ、煮干し。
さらに、
ココナツオイル、オリーブオイル、胡麻油。
調味料は、
酒、みりん、醤油、黒糖、塩。
最後に、青汁粉末！
これらを大きな鍋で煮て、
のち、ミキサーでトロトロにします。
これをタッパーに取り分け、冷凍保存。
必要量をその都度、
レンジでチン



この春、
短時間、幼稚園に通えるようになった
真輝ちゃん