

心友

第32号

身体障害者療護施設
「ニューライフ君田」
広島県三次市君田町東入君 357-1
TEL 0824-53-2080



去る十月二十六日、利用者の自治会発案の企画として、出張回転寿司を招いてのお寿司の昼食会が行われました。車椅子では本当のお店に行くのはなかなか難しいため、その雰囲気を楽しめれば、と考えた企画でした。

十時過ぎには業者の方が到着、準備が始まりました。長さこそ短いものの、お店でおなじみのお寿司を乗せて回るベルトコンベアーのようなあの機械が、手際よく組み立てられていきます。そして機械が回り始め、四人の職人さんにより次々とお寿司が握られていきました。

人数が多いので、ずっと流れるお寿司のそばで食べるというわけにはいきませんが、いつもの外注などではいただくお寿司と違う、目の前で握られるたくさんのお寿司と、珍しい雰囲気、みなさん楽しまれました。

初めての試みだったために、車椅子からだと機械が高くてネタが見えにくかった、など気付く点もいくつかありました。いろいろ工夫や知恵を加えて、またこのような楽しいイベントを行っていききたいと思います。

障害者社会就労センター三次

こんにちは。

今年の七月より十日市東で事業開始

致しました、

【障害者社会就労センター三次】

(就労継続支援A型事業所)

の紹介を簡単にさせて頂きます。

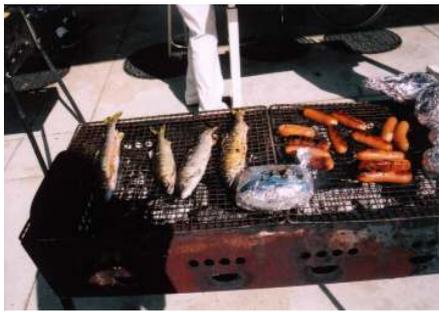


職員は、十五名です。部門は二つあり間伐材を製材し絵馬に加工する木工部と、口腔ケア用の商品を加工する健康用品事業部があります。皆早く一人前になれるようにと日々励んでいるところです。

ところで我々の昼食なのですが、毎日ニューライフ君田の栄養士さんを始め厨房の方に美味しいお弁当を作って頂いています。また、搬送の方も職員の方々にして頂いています。



本当に皆様の御協力に感謝致します。まだ開業して半年も経っていませんが、障害者社会就労センター三次に今後とも御理解と御協力を宜しく御願致します。



通所

『収穫祭』???

実りの秋・・・という事で、各家庭より食材を持ち寄って頂き、バーベキューを楽しみました。

材料は

- みかん
- ししとう
- ナス
- 玉ねぎ
- ピーマン
- かぼちゃ
- さつまいも
- しいたけ
- にんにく
- くり
- じゃがいも
- アユ
- ワインナー
- などもりだくさんあり、皆さん食べ切れな
- い程でした。



しっかりやいてヨ

ぼく炭おこし係
がんばるでえ

たまねぎが
目にしみるのオ

そうですね・・・

いただきま〜す!!



<神の瀬峡>

神の瀬峡では、あざやかな紅葉があり、帰り道には一面のサルビアもあり、とてもきれいでした。



<高谷山より三次市街>

高谷山は初めて行かれた方も多く、「あれが巴橋じゃね〜」「サングリーンはどっかいの？」など会話も盛り上がりました。



えー景色じゃの〜



肉まん
食べまくり♪

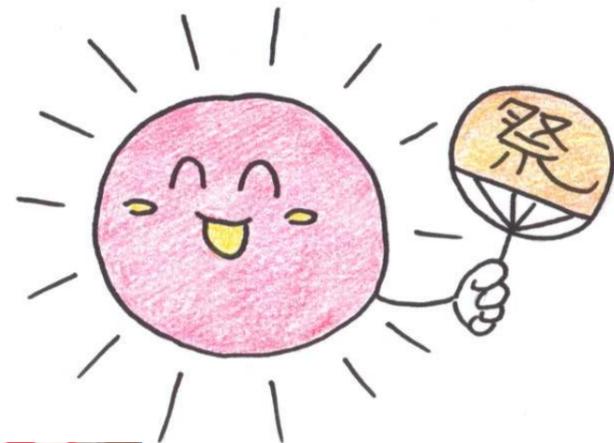
今年のドライブはちよつと思考を変えて、いろんな所へ出掛けてみました。幸い天気にも恵まれ、自然の雄大さに感動しました。

『紅葉ドライブ』

ニューライフ君田 夏祭り



ケーブルテレビインタビュー
緊張の一瞬

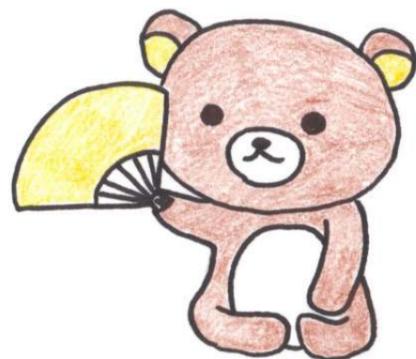


わんぱく太鼓。
一生懸命な演奏に大きな拍手が♪

過日行われたニューライフ夏祭り。
いろいろな方のご協力で
盛大に行うことができました。
その模様をしょうかいします。



華やかなステージに く・ぎ・づ・け



どんちゃんの皆さん
賑やかな音楽に手拍子も軽く♪



芝居の一コマ。
熱演に、こちらにも力が入ります。

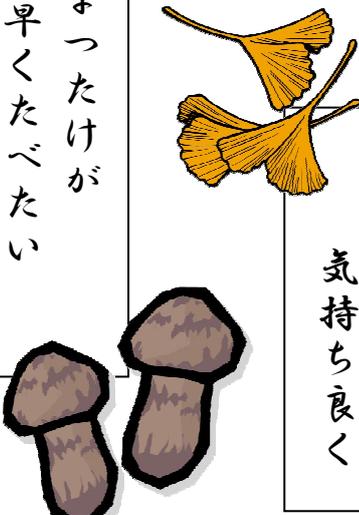


掲示板を季節に合わせて彩る

夏から、土曜日の午後の日中活動の時間を使い利用者の方が季節に合った様々な俳句を詠まれています。

季節の景色を使ったものや、旬な食べ物や題材にしたものまで多種多様、その人の感じた四季が十人十色で表現されています。

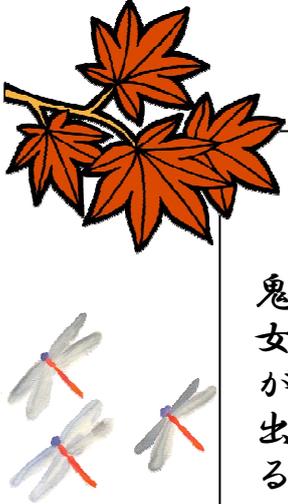
まつたけが
早く食べたい
食いしん坊



秋の日に
ついうとうとと
気持ち良く

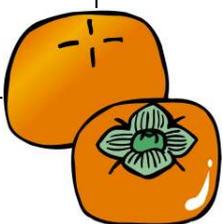


ニューライフから見える様々なものを
しっかりと肌で感じ取って詠まれる俳句
みなさんも、歩を休めて流れ行く季節
を肌で感じてみては、いかがでしょう
か？



紅葉がり
かんむり山に
鬼女が出る

食べたいな
たくさん実れ
僕の柿



誕 生 会

誕生日とは自分が生まれた証であり、何歳になっても特別な日です。

これまで誕生日プレゼントを手芸クラブが中心に、ティッシュボックス、レターラック、タオルハンガー、フォトフレーム : etc

授産が開設されてからは、メッセージ入り鏡、アルバムなど、それぞれに思いを込め、手作りしプレゼントしてきました。

今年は少し趣向を凝らしプレゼントは

① フラワーアレンジ (花束)

— ベッド周りを華やかに

② 名前刺繍入りタオル

— 授産で刺繍して頂き世界で

一つだけのマイタオル

③ 好きな食べ物一品

— 厨房で盛り付けて頂き、

カードを添えて・・・

この三つの中から選んでいただきます。今まで誕生会の時にプレゼントされていたのですが、本人の誕生日の日に贈られる様にしました。



誕生会は毎月行っていました。二ヶ月に1回行い、二ヶ月間の誕生者の方をお祝いします。

昼食は今まで同様、腕によりをかけたオードブル形式にしたりひと工夫したご馳走を作っていました。



また皆さんに楽しんでもらおうと、職員が練習した出し物を披露しています。職員がこんな事をするのか、と感心(?)され、見て楽しんで下さっています。

プレゼントを手渡した時の嬉しそうな顔。好きな食べ物からケーキを選ばれ、おいしそうに食されている顔。これからも皆でお祝いし続けたいと思います。
ハッピーバースデー、バンザイ!!!

日本の国民食 ラーメンの基礎知識

何気なく口にするラーメンですが実は奥深いものです。そこでいくつかの基礎知識を紹介します。

ラーメンの成り立ち

*タレ+スープ+麺⇨ラーメン

タレは主に3種類で味噌、醤油、塩となります。しかし、いろいろな組み合わせがありタレとして分類できません。

*スープのダシはトンコツ、鶏ガラが基本。

主流なものはトンコツに鶏ガラを加えた動物系のスープです。これにニボシ、カツオなどの和風ダシを加えるなど各店で趣向をこらし独自のスープを作ります。

*麺の種類

太い ↑ ↓ 細い

ストレート or ちぢれ or 平打ち
ラーメンの種類によって麺はさまざまに使われます。一般的に太い麺は味の濃いスープに使い細麺は脂を滑らせる為、脂っこいトンコ

ツラーメンなどに使われます。

麺の形状としてはストレート麺はスープが絡みにくい為、脂っこいスープのくどさを軽減する。反対にちぢれ麺はスープを絡め易くあっさりめのスープに適しています。

以上 ごく簡単ではありませんがラーメンの基本的な特徴をかいつまんでみました。しかしどの組み合わせが良い悪いは全て食べる人の好み、気分です。元ラーメン屋の人間として食べてくれる人が喜んでくれるのが一番のラーメンだと思います。

家で作る簡単半熟煮玉子

*玉子4個の場合

- ① 玉子のおしりに画鋏で穴をあける
- ② 沸騰したお湯の中に玉子を入れ約4分煮る
- ③ 玉子を引き上げたらすぐに氷水につける
- ④ 殻をむき濃口醤油、水の中に漬ける



*3〜4時間はつけておく。理想的には一晩が良い。
*濃口醤油に入れる水に昆布やニボシダシを使うとさらに良い。

温かいお心を

ありがとうございます

- N T T O B 会 様
- 星埜 いち江 様
- 倉本 時義 様
- バンビのお話広場 様
- 菊地 実 様
- 君田中学校の皆様
- 君田小学校の皆様

編集後記

暑い暑い夏から一挙に寒くなり、今年も残りわずかになりました。『心友』32号をお届けします。今回から広報委員に新メンバー(老若男女)が加わり、話題豊富な内容となっておりますがいかかでしょうか？
今年の流行語の年間大賞に東国原知事の「どげんかせんといかん」が選ばれました。「そんなの関係ねえ」と言わず来年も皆様と共に何事にもチャレンジしていけたらと思っています。