



暮らしも心もあたたかくなる 地域交流

～桔梗が丘三番町婦人会主催の餅つき大会～
毎年1月、名張育成会全グループホームで暮らす方達を招いた餅つき大会が、桔梗が丘三番町婦人会の主催で開かれます。「実は、私達が元気もらっているんですよ!」と、婦人会の皆さん。その明るい笑顔で、町の地域交流を支えています。



準備は前日から行います。買い出しのあと、午後からさっと割烹着と三角巾をつけて、慣れた様子で準備を進めます。作業中も笑い声が絶えず、和気あいあいとした様子でした。

当日も、早朝から準備で大忙し。



さてお昼になり、ぞくぞくとグループホームにお住まいの皆さんが到着。

ペットボトルで乾杯～!ご準備いただいたメニューは、炊き込みご飯と豚汁です。いっぱい食べて元気をつけましょう!



そして、腹ごしらえした後はいよいよ餅つきです。誰もが楽しそうな笑顔、無邪気な表情ですね!当日は、ADSニュースも取材に来ていました。



この餅つき大会は西尾さんの熱意と、それに賛同する婦人会の皆さんによる温かい気持ちの連鎖が支えています。町の婦人会という小さな組織の取り組みですが、これがきっかけとなって連鎖が広がり、「誰もが地域の中で輝いて生きる」街が広がっていく、そんな希望を感じました。

(取材) 田口知恵子 コミュニティFMを通じて、地元情報を日々伝えるナビゲーター。名張市在住。

名張育成会の活動、ひとつずつ!

各施設の様子をお伝えする「MiRAiレポートブログ」から
選り抜きの話題をご紹介します。詳しくは、ブログをご覧くださいね!

MiRAiレポート

検索



レインボークラブ

毎年恒例の新年会



毎年恒例の新年会。美味しい寄せ鍋を食べた後に、まずじゃんけん大会です。ルールは簡単、後出しじゃんけん。ただし、よ〜く聴いていないと…間違えます。「勝って下さい。じゃんけんポン。ポン。」「負けて下さい。じゃんけんポン。ポン。」「勝たないで下さい。じゃんけんポン。ポン。」などなど段々複雑になり、あちこちから笑いの渦が! 続いて、「名張郷土かるた」を使ったかるた大会。個人戦の後は代表者を出してチーム戦を行い、それぞれに大きな声援を送りました。

美味しいものをお腹いっぱい食べて、ゲームで大盛り上がりの楽しい新年会でした。

レインボークラブ(就労継続支援事業B型)
(連絡先)TEL:0595-67-4188
E-mail:rainbowclub@n-ikuseien.jp
★MiRAiレポートブログの
「精神保健支援グループ」をクリック下さい。

虹の会では随時会員募集しています。
支援を通じた仲間作り
一緒に活動しませんか!
名張育成会後援会・虹の会
0595-65-0271

通所活動支援〈ききょうの家〉

お楽しみお料理会をしました!



(連絡先) TEL:0595-65-5167
(ご利用時間) 9:00~16:00(月~金)、
9:00~15:00(土/月2回)、
休館日(日・祝・年末)
kikyounoie@n-ikuseien.jp
★MiRAiレポートブログの
「通所支援グループ」をクリック下さい。

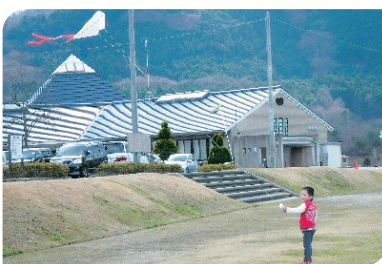
ききょうの家では3ヶ月に一度、利用者と職員が一緒におやつを作る「お楽しみお料理会」をしています。今回は春巻きの皮とミートソースを使ったミートパイです。まず春巻きの皮にミートソースとチーズをのせます。そして具を包むように春巻きの皮を折りたたんでいくのですが、うまくできない職員もいる中で器用に折りたたむ方もいて、新たな発見につながりました。茶話会では香ばしい匂いとカリカリした歯ごたえに舌鼓をうち、みんなの笑顔がお部屋に広がりました。

お正月遊び

児童発達支援センター〈どれみ〉

子ども達に伝統的な日本の遊びを楽しんでほしいと、就学前の子ども達が凧あげを楽しみました。まずは、凧作りから。少し難しい所は保護者の方がそっとお手伝いし、「できた!」と完成した凧を持って、グラウンドにでかけました。凧を持って必死に走ります。「あがったよ!」と保護者の方が声をかけると、自分でも見たくて立ち止まってしまう。でも凧は落ちてしまうので、何度も走っては、あがっている凧を見ようとする子ども達の姿はとても微笑ましいものでした。

冷たい風が吹く中、子どもも保護者の方も元気で楽しそうな声がグラウンドに響きました。



(連絡先)TEL 0595-44-6211、
0595-44-6166(相談)
E-mail:doremi@n-ikuseien.jp
★MiRAiレポートブログの
「こども支援グループ」をクリック下さい。

名張育成会の管理栄養士によるヘルシーメニュー

季節の健康レシピ

地元B級グルメをお手軽に! 伊賀・名張名物 牛汁風

材料(4人分)

- ・牛小間肉 80g
- ・玉ねぎ 120g
- ・カットわかめ 4g
- ・すりおろし生姜 2g(お好みで)
- 出汁 600ml
- 薄口しょうゆ 12ml
- みりん 8g
- 塩 少々
- ・青ネギ 20g

作り方

- 1 牛肉、玉ねぎとねぎを食べやすい大きさにカットする。
- 2 調味液Aに牛肉を入れて火を通す。(あくが出るので、こまめに取る)
- 3 一旦牛肉を取り出す。
- 4 玉ねぎと生姜を入れて玉ねぎに火が通ったらカットわかめと取り出した牛肉を戻し入れてさっと火を通す。
- 5 盛り付けた後に青ネギを散らし完成。



栄養価(1人前)

エネルギー78Kcal たんぱく質4.2g 脂質4.5g
炭水化物4.6g 鉄分0.4mg 食塩0.7g

「名物 牛汁」の『牛汁5か条』では、「基本は和風醤油出汁で、伊賀牛とネギを使用すること!」とありますが、名張育成会では伊賀牛に代わって「国産和牛」を使用し、牛汁風として提供しています。牛肉の旨みの出たお汁は最高に美味しく、お代わりしたくなる1品です。