



# まちの駅大泉学園通信

5月号

## あざやかな青葉、若葉を楽しみましょう



学園通りの桜並樹は、いまは新緑で若々しく、快晴の青空に映えて、思わず見上げてしまいます。町で見かける初々しい新一年生の通学も安全であってほしいですね。5月19日(日)は、練馬区のアニメまつり、大泉風致地区公園でもイベントがひらかれます。また5月29日(水)は、和光樹林公園の休憩舎で『わかばの集い』を開きます。どちらにもO.M.N.は参加します。皆様もどうぞおでかけください。歓迎します。(S)



### べるはうすの紹介



毎月第3木曜日の午後に担当させていただいているべるはうすです。

東大泉3丁目に喫茶店を構えていて、火・水・木は喫茶の営業をし、月・金はケーキやクッキーの製造などを行っています。ショップ学園には、定番の100円クッキーやチーズ&黒こしょう・コーヒークッキー、仕入れ商品の石けんを置かせていただいています。木曜日の店番ではビーズ作業を行う事が多く、どうぶつストラップなどべるはうすで好評販売中です。また、昨年9月にはショップ学園にべるはうす総勢11名で伺いました。初めて見学した利用者の勉強にもなりました。素敵な機会を提供いただきありがとうございました。

お近くにお越しの際は是非べるはうすにもお越し下さい。今後も宜しくお願い致します。

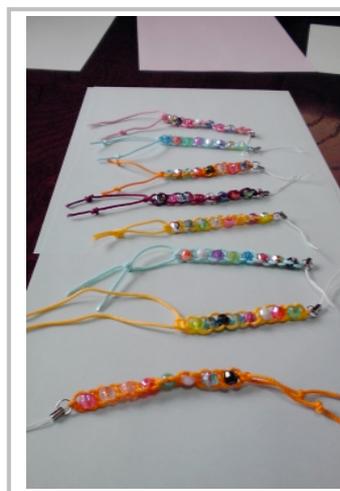
### イベント紹介

4月9日に春のまちめぐりとして今回は施設めぐりを行いました。沢山の方の参加を頂き、またお訪ねした先の施設の方がお忙しいなか、見学案内、説明をして頂きありがとうございました。ショップに関して下さっている皆様のことがより身近になったように思います。

4月19日に食サロのあとストラップ作りを行いました。

楽しくおしゃべりをしながら完成しました。

みんなの作品を並べて「あの色もきれいね」「素敵にできたわね」と感想を言っていました。後はのどがかわいたわねとコーヒーを注文してくださり、お話の花が咲いていました。(N)



日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
			13:00~ 大泉障害者 支援ホーム		憲法記念日	みどりの日
5	6	7	8	9	10	11
こどもの日	振替休日	10:30~ 古典文学	13:00~ いずみ寮		11:30~ 食サロ	お休み
12	13	14	15	16	17	18
お休み				13:00~ べるはうす	11:30~ 食サロ	お休み
19	20	21	22	23	24	25
お休み			13:00~ つくりっこ	13:00~ すてっぷ ママサロン	11:30~ 食サロ ガレッジセール	お休み
26	27	28	29	30	31	
お休み	10:30~ すくすく広場	13:00~ つくりっこ	お休み		11:30~ 食サロ	

※ 都合により、予定を変更する事があります。

### かたくり福祉作業所 地域交流イベント

かたくり福祉作業所は障害がある方が働いている施設です。  
かたくり福祉作業所では、地域の方々が施設に理解を  
深めながら気軽に集い、交流を深める場として、  
“地域交流イベント”を開催します。ぜひお越しください。  
日時 **25年6月22日(土) 10:00~14:00**  
内容 フリーマーケット、模擬店、演奏会、グラウンドゴルフ  
野点、ほっと相談会(無料福祉相談会)など  
場所 練馬区立かたくり福祉作業所  
住所 大泉町3-27-10  
問い合わせ TEL: 03-5387-4610  
担当: 岸・渡辺

### “陽和フェスタ”のご案内

日時 2013年5月1日(水)  
午前11時~午後3時  
場所 陽和病院 本館入口周辺  
(練馬区大泉町2-17-1)  
内容 服、雑貨などのリサイクル品、  
クッキー、ケーキ、パン、カレーラ  
イス、さき織り製品、有機野菜の販  
売  
ミニコンサート(歌とギターの生  
演奏)  
★喫茶ぶどうやも通常通り、営業します  
連絡先 つくりっこの家 クラブハウス  
TEL 03-5387-2477

### 旬レシピ

#### 「切干大根のみそ汁と更紗卵」

大型連休のお疲れは出ていませんか?こんな時は、食卓を囲んでしっかりと食べましょう!!  
とは言え、今は葉物野菜の端境期!干物を使った救世主メニューを紹介します。ビタミンB1、  
カルシウム、鉄分がたっぷりでおかずにもなる具たくさんみそ汁です。

《材料》 **みそ汁**: 切干大根 30g、人参、長ネギ、豆腐、わかめ、油揚げ、みそ適量

**更紗卵**: たまご 4ヶ、切干大根 5g、干しいたけ 3ヶ、とりひき肉 50g、長ネギ、だし汁、  
しょう油、みりん、塩少々

《作り方》**みそ汁**: 切干大根は、水で戻し、他の具材と大きさを合わせて切る。水の中に具材を入れ煮る(かなり具だ  
くさん)。ひと煮立ちしたらみそを入れ味を整える。

**更紗卵**: 人参・干しいたけは千切りにし切干大根は大きさを合わせて切る。だし汁80cc、みりん大1、  
しょう油大1/2の中に鶏ひきを切った具材を入れひと煮立ちさせる。たまごの中にだし汁50cc  
しょう油大1と冷やした具材をまぜる。鍋に流し入れ菜箸でまぜ半熟状態にする。手早く油を引い  
たフライパンに移し形を整え弱火で蒸し焼きする。切って皿に盛る。