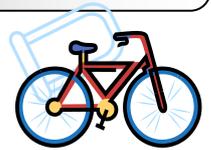




# まちの駅大泉学園 通信

6月号

## 江戸しぐさの『傘かしげ』と自転車



雨の季節となりました。雨の日は傘をさしている歩行者が多くなります。歩道ですれ違うとき、お互いの傘がぶつからないように、傘を傾けていますか？

もっと道の狭かった江戸時代でも思いやりの気持が通じていたのですね。まして今の歩道には自転車も走ってきます。傘どころか人やバッグもかすめんばかりのスピードを出して危ない！

心地よい町にするには、ひとりの小さな思いやりが静かに広がっていくことです。傘の人も自転車の人も優しくすれ違ひましょう。OMNからの提案です。(S)



## 生活支援センター すてっぷ

☎ 5997-7858

生活支援センターすてっぷは区立の4障害者地域生活支援センターの一つで、光が丘区民センターの6階にあります。障がい者が、地域で安心して豊かに暮らせるように、相談支援を中心に、余暇・生活講座や交流活動などの様々なプログラムも提供しています。まちの駅大泉学園では月に1回、出張相談を兼ねて福祉ショップの店員として参加しています。また発達に気がかかるあるお子さんを持つ保護者のたまり場的活動である「ママたちのおしゃべりサロン」にも協力させていただいています。

生活支援センターすてっぷ 平日9時～20時 土日12時～20時 火曜・祝日は休業

## ショップ\*学園通り



暑くなってきましたのでショップの入り口を開けっぱなしにすることも多くなりました。入りやすくなったと思いますので、気楽に入ってきておしゃべりなどして頂きたいと思います。また第2、第4の火曜日には手作り講座も行っています。興味をもたれた方はショップスタッフまでお申し込み下さい。お待ちしております。  
～店長より～

## 歌声広場

日時:6月13日(金)

時間:1時～2時

場所:ショップ\*学園通り

参加費:無料



## 6月の予定

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
お休み		10:30~ 古典文学	13:00~ 大泉障害者 支援ホーム		11:30~ 食サロ	お休み
8	9	10	11	12	13	14
お休み		10:30~ 手作り講座	13:00~ いずみ寮		11:30~ 食サロ	お休み
15	16	17	18	19	20	21
お休み		13:00~ ジョブ・ポート		13:00~ べるはうす	11:30~ 食サロ	お休み
22	23	24	25	26	27	28
お休み	10:30~ すくすく広場	10:30~ 手作り講座 13:00~ つくりっこ	13:00~ つくりっこ	10:30~ ママサロン 13:00~ 出張すてっぷ	ガレージセール 11:30~ 食サロ	お休み
29	30					
お休み						

都合により、変更をする場合がありますので、電話にて確認をお願い致します。

### かたくり福祉作業所からのお知らせ

#### 「平成 26 年度 地域交流イベントを開催します」

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、地域の方々に施設を知っていただきながら、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。お待ちしております。

**日 時** 平成 26 年 6 月 21 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 松木・大川・及川)

#### 旬レシピ

梅雨の季節に備えて、抗菌作用のある梅干を上手に料理にとりいれましょう！！  
 梅干・しょうがなどは疲労回復にも大変役立ちます (M・O)

#### さばの梅じそ巻き

【材料】さば 1 尾、梅干 2~3 個、大葉 10 枚、小麦粉 1/2C、片栗粉大 2、油適量  
 【作り方】①さばは 3 枚におろし骨を抜き取り半身を 5 等分にそぎ切りにする ②皮を下にして身の方に細かくたたいた梅干を塗り、大葉で巻き軽く小麦粉をつける ③小麦粉に片栗粉を加え適量の水で解き、その中に巻いたさばを入れ衣を付け 170℃位の油でカラリと揚げる

#### しょうがのしぐれ煮

【材料】しょうが大 2~3 片、白滝 1 袋、酒・だし汁 各 1C、しょうゆ大 2、砂糖大 1、みりん大 2  
 【作り方】①しょうがは洗い、皮の付いたまま干切りにする ②白滝は食べやすい大きさに切り、塩でもみ、水洗いしたあと湯を通す ③なべに酒を入れ干切りしたしょうがを入れてアルコールをとばす ④③に白滝、だし汁、しょうゆ、砂糖、みりんを入れ汁が無くなるまで煮詰める。