



まちの駅大泉学園通信 11月

キャベツ畑の風景



大泉学園バス通りの交番南側のキャベツ畑、今日は畑の持ち主らしい御夫婦が収穫作業中。見事に実ってずっしりと重そうなキャベツが段ボール箱に詰められていました。天候不順で一時、高値となったキャベツも今度は順当に育ったようです。「東京は野菜が高いと聞いたから…」と先月、故郷の旧友を羽田に迎えたところ、両手に重そうな荷物をもって現れました。紙袋にはキャベツやオクラ、ナス、キュウリ等々の野菜がどっさり入っていてびっくり。友人の好意をありがたく受け止めて「故郷の空気を含んだ特別のお野菜だと喜んでいただくわね」。大泉がキャベツの名産地とはいえませんでした。(S)

青オニの家

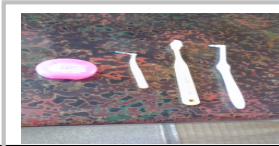
青オニの家 ☎03-3922-7366

青オニの家は、様々な障害を持つ人々と共に「働く」場所であり、働く為の準備をする場所です。お弁当の製作販売を主な業務としてやっていますが、働く為の準備として、農業、竹細工、面接練習、会社での実習等を行いながら、働く自信をつけていく場所でもあります。働くことは簡単なことではありませんが、それぞれの人達が様々なことに悩み、考えながら、自分なりの役割と幸せを見つけていけるようなサポートが出来ればと思っています。

当店では和風の味付けをベースとしたお弁当の配食サービスを行っております。ご希望の方がいらっしゃいましたら、是非ご連絡下さい。

ショップ*学園通り

◎10月17日(金)の食サロの時、介護予防事業を行っているクリオネの小池さんによる出前講座が行われました。質問のあった、災害時での入れ歯についての話があり、次に“むせ”について詳しく説明して下さい、そこから、お口の体操、舌の大事さ、歯の磨き方(フロスの使い方)などをお話しして下さいました。30分の予定でしたが話が弾み1時間30分の講座となりました。予定があった方も面白いからと最後まで聞いていらっしゃいました。その時の資料がショップに置いてありますので、欲しい方はお声をかけて下さい。(N)



11月の予定

日	月	火	水	木	金	土
						1
						お休み
2	3	4	5	6	7	8
お休み	文化の日	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
9	10	11	12	13	14	15
お休み		10:30~ 手作り講座	13:00~ いずみ寮		11:30~ 食サロ	お休み
16	17	18	19	20	21	22
お休み		13:00~ ジョブサロ		13:00~ べるはうす	11:30~ 食サロ	お休み
23	24	25	26	27	28	29
お休み	振替休日	10:30~ 手作り講座	13:00~ つくりっこ	10:30~ ママサロン	10:30~ ガレッジセル	お休み
30 お休み		13:00~ つくりっこ		13:00~ 出張すてっぷ	11:30~ 食サロ	

都合により変更をする場合がありますので確認をお願い致します。

地域のお祭りに
行ってみよう～

お知らせ



いちょう祭り

いずみ寮バザー

11月23日(日) 風致地区公園 11月8日(土) いずみ寮にて

旬レシピ

“霜月”いつも間にか晩秋となり、朝晩の冷えが身にしみる様になりました。今月は、買い置きしてある物や、残った野菜などで手早く出来る惣菜を紹介します。

★簡単じゃがいものじゃこバター

【材料】じゃがいも3ヶ、玉ねぎ1ヶ、ちりめんじゃこ適量、しょう油、七味唐辛子

【作り方】①じゃがいもは皮をむき、1cmの拍子切りにする。②玉ねぎはくし形に切る。③フライパンに油を入れ、じゃがいもを加え炒める、さらに玉ねぎを加えて炒める。④しんなりしたら、ちりめんじゃこを入れてなじむまで炒め、しょう油を回し入れる。好みで七味唐辛子、白ゴマなど加える。

★レタスのパリパリ炒め

【材料】レタス、板のり、ちりめんじゃこ、ゴマ油

【作り方】①レタスは1口大にちぎり、のりも大きめに手でちぎっておく。②ちりめんじゃこはゴマ油でカリッとなる様炒めておく。③フライパンにゴマ油を入れレタスをさっと炒め、中のちぎったのり、炒めたじゃこも入れる。さっと炒めたらしょう油を回し入れて出来上がり。(しょう油は少なめに)