

新年度がスタートして、はや2か月。5月の疲れが出やすい時期ですが、メンバーさんたちは、毎日変わらず元気に通所されています。

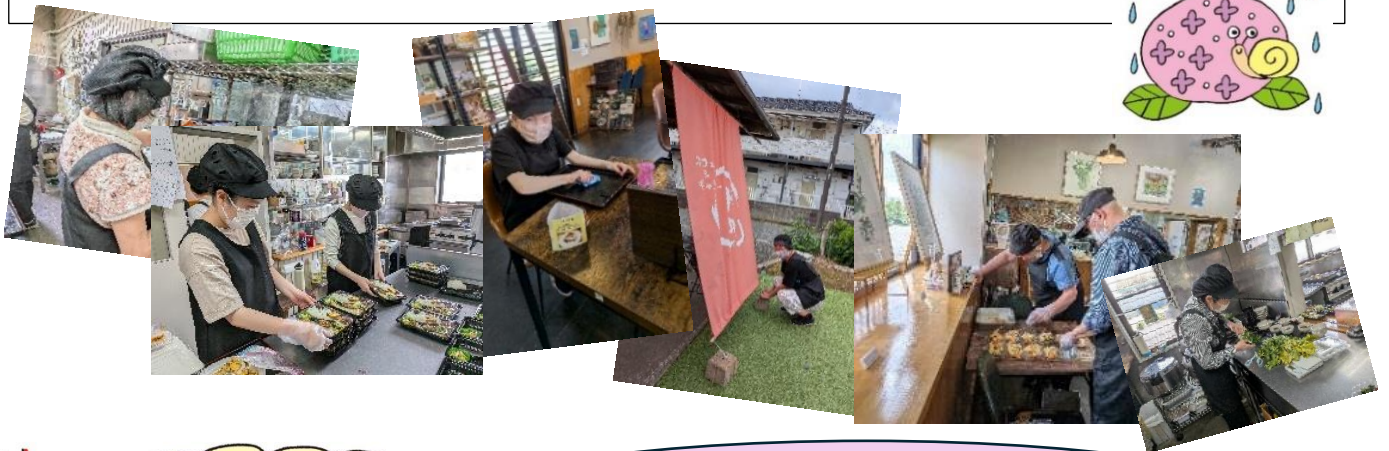
さて、カフェがオープンして2年。3年目の初夏を迎えています。今回はカフェで働くメンバーさんたちの様子をお伝えしたいと思います。

まずはお弁当の準備です。朝礼を終えたメンバーさんたちは自分の持ち場に入ります。その後、お弁当が店頭に並ぶまで、自分の仕事を黙々とこなしています。その仕事ぶりは、2年前では想像できないほどの成長です。

自らできることを見つけて動けるようになり、またお互いの得意・不得意を理解して、自然と役割分担ができるようになりました。特に、いつもいるメンバーさんが、たまに来るメンバーさんや新人さんを自然にサポートし、共に働く様子は、カフェという場所がただの作業場ではなく、お互いを思いやる一つのチームになった証拠と言えるでしょう。

そして、メンバーさんたちの成長から、私たち職員は多くのことを学ばせてもらっています。メンバーさんたちの純粋な頑張りに、私たちはいつも癒されています。

これからも一人ひとりが個性を発揮し、輝ける場所になるために、職員一同努力していきたいと思ひます。



ピースには4月から新メンバー3名が仲間に入り、職員1名が配属になりました。



頑張ります。

佐々木さん



働き始めたばかりで少し緊張しています。仲良くしてください。

根岸さん



玉子焼きを一人で作れるようになります。

齋藤さん



初めまして。古川です。昨年の7月からホームで世話人をして
おります。4月からカフェには時々手伝いに行きます。ホーム
とカフェの2刀流です??なかなか体も頭もついていかず、皆
さんにご迷惑をお掛けしますが、一生懸命頑張ります!

食中毒にご注意!!

ジメジメとした梅雨の季節を迎えました。これからの時
期は気温や湿度の上昇に伴い、細菌性の食中毒が発生しや
すくなります。

カフェでも調理設備の消毒をはじめ、メンバーさんやス
タッフの衛生管理など、これまで以上に万全の体制を整え
て衛生面を徹底してまいります。



昨年はありがたいことに、理事長のお知り合いの方
からとてもたくさんの人参をいただくことができた
ので、いろいろな人参料理を考えてお弁当のメニュ
ーに取り入れました。その中で、最も多く作った「人参
マリネ」をご紹介します。

人参マリネ 2~3人分

- 人参 1本
- 玉ねぎ 100g
- サラダ油 大さじ1/2
- オリーブオイル 大さじ1/2
- 酢 小さじ1と1/2
- 生姜 0.2g
- にんにく 0.4g
- そばつゆ 小さじ2/3
- ポッカレモン 小さじ2/3
- 塩 0.2g
- こしょう 少々



食中毒の予防法



●細菌をつけない

必ず手洗い。調理前だけでなく、生肉を触った
あとなどもこまめに! 生の肉や魚が、生で食
べる野菜などに付着しないようにする。

●生鮮食品や残った食品はすぐに冷蔵庫(冷凍庫)へ

日の当たる場所や常温での保存はNG。清潔な
容器やラップを使って冷蔵保存。

●加熱・消毒・殺菌

ほとんどの菌が加熱すると死滅するため、必ず
加熱して食べる。特に肉や魚は十分に。残った
食品も再加熱する。ふきんや調理器具は、熱湯
や漂白剤を使用して消毒・殺菌する。

★ 毎週火・金 庁舎内販売

11:30~13:00



チャリティTシャツも販売中!



7月25日 半日開所

新庁舎開庁イベント

第2回こども万博 出展

(詳細は後日お手紙にて
お知らせ致します。)

7 2016 July							6 June	8 August			
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	S	M	T	F	S
28	29	30	1	2	3	4	5	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1	28	29	30	31	1