

みんな元気に「輝いて生きる」。それが私達の願いです。

Information

介護支援スタッフ、
生活支援スタッフ募集中!

未経験者
歓迎

✉️ sainyou@n-ikuseien.jp

📞 0595-65-0271 (担当: 西浦・川出)



vol.114

2021.6.1発行

発行: 社会福祉法人 名張育成会 広報委員会 〒518-0615 名張市美旗中村2326
TEL 0595-65-0271 FAX 0595-65-2936

発行責任者: 市川知恵子 編集責任者: 宮田義則 編集長: 佐伯典昭 (株式会社サンエイ)
編集デザイン主任: 新井知子 (株式会社サンエイ) 題字: 千秋育子

ちびっこシェフの腕前はいかが?

フレンチレストラン^(※)と夢や味のある交流、オンラインで実現!

外出自粛が続くこどもライフサポートセンターはーとの子どもたちに「食」を楽しんでもらおうと、伊賀市のフレンチレストラン「L'etude」(レチュード[※])のオーナーシェフが提案したレシピを、子ども達が調理して食事する、「夢」や「味」のある交流がオンラインで実現しました。

昨年春から断続的に続く外出自粛で、楽しい外食も思い通りにできない子ども達。せめていつもとは違う食事が楽しめないか、職員の一人が幼馴染のシェフに相談したところ、**シェフ提案のレシピを子ども達が調理し、オンラインで腕前を見てもらったあとに楽しく食事する**という夢のような企画に発展。

快くご協力いただいた「L'etude」(レチュード[※])のオーナーシェフ山本学(やまもとまなぶ)さんは、お店がある伊賀市島ヶ原のご出身。名張育成会には社会見学で訪れた経験があり、幼馴染の相談にも何か特別なことをするという感覚ではなく、コロナ禍の中で役に立つならと、ごく自然の流れとして引き受けられたそうです。

当初は、おやつでもと考えていたのが、色々楽しんでもらおうと3種類のレシピを提案。極力火を使わず安全で、子ども達みんなが調理できるよう工夫されたレシピは、どれもシェフの山本さんが修行を積んだイタリアやフランスで親しんできたものばかり。もちろん、子どもが好む味付けにも余念がありません。

今回のメインディッシュは「鶏手羽肉とキノコのトマト煮込み」。
鶏肉と野菜を炒めてトマトで煮込む、イタリアの基本料理です。



(※) L'etude(レチュード)。2018年、イタリアやフランスなどの修行を終え、出身地の伊賀市島ヶ原にオープン。「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版」の亀山・伊賀・名張エリアで唯一掲載されたフレンチレストラン。

画面を通して、子ども達それぞれの個性が光って見えたという山本さん。次はテイクアウト企画かな?何より、自然も豊富だし、コロナが終わったら直接交流しましょう!と笑顔で語ってくれました。子ども達にとって、かけがえのない体験と良い思い出となりました。ご協力ありがとうございました。



名張育成会の活動、ひとつずつ！

通所活動支援〈ききょうの家〉

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。

はでなブログ MiRAiレポート

検索



「さんさん」での活動の様子

ききょうの家では「体のケア」に重点をおき、動ける方も車椅子の方も、機能低下を防ぎ健康で過ごせるための活動を日々行っています。

ある晴れた日の午後、ききょうの家から少し離れた場所にある「さんさん」に移動し、園庭歩行などの活動をしてきました。「さんさん」とは、広い庭や視聴覚室などを備えた名張育成会の日中活動の場。広大な芝生の園庭には高低差のあるコブが二か所あり、そこを歩くことで自然に体幹が鍛えられます。皆さんは、そんなお散歩が大好き！毎日の活動で、これからも健康で元気に過ごしていただけるように職員一同全力でサポートしていきたいと思っています。

レインボークラブ

恒例の職員インタビュー！

4月に新卒の職員、加奈子さんを迎えるました。

1. 入職のきっかけは？…施設見学で、皆さんの雰囲気には魅力を感じました。
2. 趣味は？…ショッピングです。でも最近は、コロナ禍で出かけられずちょっと残念。
3. ストレス解消法は？…美味しいものを食べること！ハンバーグなど、洋食が特に好きです。
4. 今後の抱負は？…まずは自信を持ち、積極的に行動できるよう頑張ります！

新社会人となった加奈子さん。フレッシュさと、持前の素直さで日々頑張ってくれています！私達と一緒に成長していくならと思いますので、今後ともよろしくお願いします！



(表面より)



(1) 鶏手羽肉とキノコのトマト煮込み

身近な食材を使用して、炒めた手羽肉と一緒にカットトマトで煮込む、イタリア基本料理のひとつ。お肉を切らないので簡単です。

(2) レンジでブラン・マンジュ(いちご味)

フランスの冷菓の一つ。手間をかけず、今回は牛乳をコーンスターチで固め、いちごジャムで味付けしました。

(3) レンジでスノーボールクッキー

少ない材料で、団子状に丸めたりパウダーをかけたりと、細工する楽しさのあるフランス定番のお菓子です。

今回提案いただいたレシピは、イタリアやフランスでの定番3種類。子どもたちみんなで作れるようにと、極力火を使わずに安全に調理できるよう工夫されています。

左から(1)(2)(3)。
写真は、事前の試作品です。

レシピをブログで公開しています。
家庭でもぜひお試しください！！



MiRAiレポート レチュード 検索



6月3日
掲載予定

《MiRAiブログのご案内》

今回の特集をもっと詳しく、MiRAiブログでお伝えします。お楽しみに！



MiRAi 検索

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

取材：広報委員会