



社会福祉法人太陽会広報誌

OHANA

Quality of Lifeへの貢献

2007
vol.23

新春号



社会福祉法人太陽会の使命

〈新年の挨拶 太陽会理事長 亀田信介〉

しあわせの里 第3回夢フェスタ開催
たいよう 秋を探しに出掛けよう
たらんまん いざ、出陣就労実習へ
めぐみの里 現在のユニットケアをみつめて!
まんぼう 食欲の秋だ! たくさん食べるぞお! ?

オハナBOX
ワンポイントコーナー
ワラサのカマ鍋の作り方
ひだまり
アスリートNews

OHANA

新春号

2007
vol.23

発行責任者 /あぐみの里施設長 木村幸夫
発行担当者 /広報委員:神定・大場・石崎・出口・野澤・三好・庄司
印刷・編集協力 /角フラワー印刷

社会福祉法人 太陽会

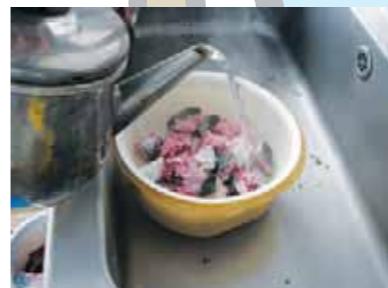
〒296-0124 千葉県鴨川市大幡1222-1
TEL 04(7098)1000 FAX 04(7098)1002

オハナBOX



②鮮度が命なので水槽まで走ります。

①定置網で採れたワラサを船からすくいます。



⑤ポイント①臭みを取るために湯通します。湯にくぐらせる事で、臭みとウロコが取れやすくなります。



④食べやすいよう、一口大に切ります。



③カマを取ります。
※③~④はスーパーなどで頼めば用意してくれます。



⑧白菜・椎茸・春菊等を盛りつけて出来上がり。



⑦柚子を千切りにします。



⑥ポイント!!②ウロコと血あいの部分を丁寧に取ります。

ワラサのカマ鍋の作り方

ワラサのカマ鍋の作り方

材料

ワラサのカマ・白菜・春菊・エノキ・椎茸・長ネギ・豆腐・柚子

スープ

カツオのだし汁・塩・みりん(少し甘めに感じる程度)・酒(少し甘めに感じる程度)・醤油(色つけ程度)

ひだまり

アスリートNews

全国大会4連続出場
立ち幅で銀メダル
昨年11月第6回障害者スポーツ大会(兵庫県)に、らんまん陸上部の松本裕治さんが立ち幅跳び・50m走に出場した。今大会の立ち幅跳び種目にて3連覇が期待されていましたが、惜しくも2位になってしまったが、「金メダルをとるぞ!」と毎口トレーニングに励んでいます。



お知らせ
編集後記
『お問い合わせ』
※場所 鴨川市民会館
特別養護老人ホーム
めぐみの里
☎ 04(7098)1000

太陽会チャリティーバザー
※日時 平成19年2月4日(日)
10時より
害者スポーツ大会(兵庫県)に、らんまん陸上部の松本裕治さんが立ち幅跳び・50m走に出場した。今大会の立ち幅跳び種目にて3連覇が期待されていましたが、惜しくも2位になってしまったが、「金メダルをとるぞ!」と毎口トレーニングに励んでいます。

ひだまりでは、一人ひとりの状況にあった福祉の総合相談業務を行っています。
お問い合わせ
中核地域生活支援センター
☎ 04(7098)2211
hidamari@i-hidamari.com
http://www.i-hidamari.com

