

市内の障がい福祉サービス事業所を紹介します。

であい

ふれあい

ささえあい

下呂市障がい者生活相談センター (社会福祉法人 飛騨慈光会)



私たちがセンターの職員です！

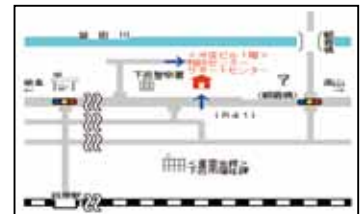
下呂市障がい者生活相談センターは、障がいのある方が住み慣れた地域でその人らしく安心して暮らし続けていけるために、障がいのある方やそのご家族が抱えてみえる生活全般のさまざまなご相談をお受けしています。

交通手段がないなどの場合は、相談員がご自宅などへ訪問することもできます。相談のための費用は無料です。いつでもお気軽にご相談ください。

日常生活でのいろいろな相談・福祉サービスの利用についての相談・仕事についての相談・サービス利用計画の相談など…何でもご相談ください。障がい者手帳を所持していない人のご相談もお受けします。障がいの種別は問いません。



- 住所／〒 509-2517 下呂市萩原町萩原 1636 今庄ビル1階
- 電話／52-2787 FAX 52-2363
- メール／gero-soudan@coda.ocn.ne.jp
- 開所時間／月曜日から金曜日（土曜日は随時）
午前 8：30～午後 5：00
(上記以外でも相談を受けています。まずは電話でご連絡ください)



地産地消でうちのごはん

益田調理師会から地産地消の料理を紹介します。

トマト風味のおでん



【材料】(4人前)季節のものをお好みで

- | | | |
|------------|-----------|-------------|
| 大根……………4切れ | じゃがいも……4個 | 人参……………4切れ |
| がんもどき……4個 | 玉子……………4個 | はんぺん………4個 |
| ちくわ…………2本 | ウインナー……4本 | こんにゃく……1/2枚 |

【調味料】

- | | |
|-------------------|----------------|
| 地元産トマトジュース……400cc | カツオだし汁………700cc |
| 塩こうじ……………40g | みりん……………25cc |
| うすくちしょうゆ………20cc | |

作り方

- ①調味料をすべて鍋に入れる。
- ②大根、ニンジン、こんにゃく、じゃがいもは下茹でし、がんもどき、ウインナーは油抜きしておく。
- ③材料すべてを鍋に入れ、20～30分煮込んでできあがり。冬はあたたかく、夏は冷やして、ほのかなたまごの香りのおでんを。