

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

下呂市障がい者就労支援センター ひかりの家・コスモス (社会福祉法人下呂市社会福祉協議会)

障がいのある方にとっての働く場や日中の居場所など、ご利用者のニーズに沿ったサービスの提供を目指しています。

◇ひかりの家

現在13名のご利用者がみえる、笑顔あふれる元気いっぱいの事業所です。地域住民の皆様幅広く受容のある製品作りと品質の向上を目指しています。新たな自主製品として「EMぼかし」「オムツケーキ」があります。是非ご活用ください。



◇コスモス

13名の方にご利用いただいております。日々の活動の中で、ご利用者が感じた疑問や話したいことを毎朝のミーティングで検討しています。受託作業や自主製品製作はもちろん、さらなるスキルアップを目的に、お茶出しの仕方などを学び、実践しています。ゆったりとしたおだやかな雰囲気がコスモスの特色です。



- 住 所 / 〒 509-2202 下呂市森 134-1
 - 電 話・Fax / 25-4300
 - メール / cosmos@gero-city-syakyo.jp
 - 開所時間 / 月曜日から金曜日
8時30分～15時30分(土・日・祝日は除く)
 - 定 員 / 40名
- ※事業所の見学・体験なども承っております。お気軽にご相談ください。

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。

飛騨ホウレンソウと鶏ささみ粥



【材料】(2人前)

ごはん……………400g(カップ2杯) 鶏ガラスープ……………4カップ
 ホウレンソウ…0.5束 塩・こしょう……………適量
 鶏ささみ……………2本(またはむね肉50g)

作り方

- ①ホウレンソウと鶏ささみは湯通ししてみじん切りに。
 - ②ごはんをざるに入れ、水洗いして鍋に移し、①の材料とスープ(材料の2倍)を入れ、強火にかけて煮立てる。
 - ③あくを取り弱火にして15分煮たあと、塩・こしょうで味を調える。
- ※お好みで、梅干し、赤かぶ漬け、なっとう豚角煮などのトッピングも楽しめます。ホウレンソウはビタミン、鉄分を多く含みます。夏は冷たくしてもおいしく食べられます。胃腸の弱ったときなどにおすすめです。

レシピ提供: 粥川泰宏さん (下呂市森)

2014
7
平成26年

発行 / 下呂市役所 編集 / 経営管理部秘書広報課
毎月1日発行

〒509-2202 岐阜県下呂市森600番地
TEL 057-604-2222 FAX 057-604-2223
http://www.city.gero.lg.jp