

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

NPO法人 かがやき ~設立より4年~

障がいのあるお子さんの親たちを中心として「住み慣れた地域で互いに助け合い、楽しく生活すること」「地域で働いてほしい」という願いから平成21年にスタートしました。グループホームと作業所の運営を行っています。



◇ケアホームかがやき

現在入所者は4名。健康で安全にそして豊かな日常生活が送れるようにと願う支援員と共に生活しています。地域の人たちにあたたかく受け入れてもらい、季節の行事に参加させていただくなど、充実した日々を送っています。

◇たんぼぼファーム (就労継続支援B型事業所)

御厩野地区で開所し、指導員の支援のもと11名の方が働いています。夏場はアスパラガス、トマト、シイタケなどを栽培・販売しています。冬場は手工芸品の製作・販売をしています。これからも、地域の方々との交流を楽しみに、皆さまが気軽に立ち寄れる場所になることを願っています。



◇ケアホームかがやき

■住所 / 〒509-2517 下呂市萩原町萩原 1827 番地

■電話 / 52-3367

◇たんぼぼファーム

■住所 / 〒509-2312 下呂市御厩野 2944 番地 184

■電話 / 26-3339

■開所時間 / 月曜日から金曜日 9時～15時

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。

飛騨モーモーすらし



【材料】(2人前)

すし飯……………お好みの量
飛騨牛コマ肉…………60g
温泉玉子……………2個
錦糸卵……………玉子1個

野菜……………レタス、大根、水菜、トマトなど
季節の野菜をお好みで
地元産しめじ…お好みの量

作り方

- ①飛騨牛コマ肉、地元産しめじは甘辛くいためておく。
 - ②錦糸卵、野菜を準備しておく。
 - ③すし飯の上に、すべての材料を彩りよくのせてできあがり。
- ※牛肉を鶏肉や豚肉にしてもよい。
※市販のすし飯の素を活用してもよい。
※温泉玉子は、即席カップ麺等の容器に玉子と熱湯を入れて20分でできます。

レシピ提供:内垣戸忠司さん (下呂市森)