

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

障害者支援施設 益田山ゆり園 (社会福祉法人 飛騨慈光会)

当園は、主に知的障がいのある方たちへ入所という暮らしの場の提供を基本に、様々な暮らし方を応援したいと考えています。入所の規模は30名と全国でも小さな施設ですが、その分アットホームで地域に溶け込んだ普通の暮らしを目指しています。

また、地域で暮らしてみえる方の一時預かりの要望に応えるようショートステイも実施していますので、ご利用を希望される場合は、ご相談ください。



施設入所のほかに、日中に活動する場を提供することも大切と考えています。自分の感性を織り込む「さをり織り」や、美女高原で手摘みしたブルーベリーのジャム作り、そして、地元協力企業から提供された内職作業も行っています。天領朝市にも参加して、いつもご好評をいただいています。本年設立29周年を迎えます。



- 住所／〒 509-2508
下呂市萩原町尾崎 958 番地 302
- 電話／0576-54-1240 FAX／0576-54-1262
- 定員／施設入所 30名 生活介護 60名

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。

6種類の野菜のデトックススープ



【材料 2人前】

キャベツ……1/4ヶ
タマネギ……1/2ヶ
ニンジン……1/2本
ピーマン……2ヶ
長ネギ……1本
セロリ……1本

だし昆布………10cm
干しいたけ………2ヶ
ミネラルウォーター……720cc
しょうが汁………適量
うすくちしょうゆ……適量
塩………適量

作り方

- ①野菜をすべて1cm角に切る。この際に出た野菜の皮やヘタはとっておく。
- ②①で出た野菜の皮やヘタとだし昆布、干しいたけにミネラルウォーターを加えて30分程度煮出してこす。
- ③②のスープに①の野菜を入れて20分程度煮込む。
最後にうすくちしょうゆ、塩、しょうが汁で味をととのえる。

レシピ提供：垂見 力さん(森)