

“元気だっけがっす”

(意味・元気でしたか。)
(村山地方方言)

平成25年8月発行

天童市社会福祉協議会
避難者生活支援相談員

天童市避難者支援だより

いつもお世話になっております。
天童市に避難されている方々へ支援だより作ってみました。
みなさんに親しまれるたより作り頑張ります。
避難者生活支援相談員がみなさんのお役に立てればと思います。
何か相談事・お困りごとありましたら遠慮なくお声掛けくださいね。



いよいよ 9月2日(月)は バスに乗って“プチ観光”
山川牧場・シベールファクトリーパーク ツアー♪です。 沢山の参加予約ありがとうございます。
バターはどのようにして作るのか？
牧場でのソフトクリームも楽しみ・楽しみ～♪

参加のみなさん持ち物お忘れなく！！

天童市避難者サロン駐在日

市民文化会館
毎月第1・第3水曜日

9月は4日(水)・18日(水)
10時～12時まで駐在します。

9月19日は十五夜

お月様にうさぎ
見えるかな～



きびたんroom開催日

9月は**20日(金)**です。
開催時間: 10時～11時30分
開催場所: 総合福祉センター2階



お子さん連れてまた お母さんお一人でもいいんです。
お友達作りや交流 お茶のみにお気軽にお越しください。

相談員が待ってますよ～

総合福祉センターの地図は裏面にあります。



先月のきびたんroom風景
仲良く遊んでますね^^

アテンド 天童市避難者支援 夏祭りの様子

8月10日(土)総合福祉センターにて 山形ボランティア隊主催の
夏祭りが開催されました。

50名弱の参加者があったそうです。

かき氷にポップコーン美味しかったね～

パパ ママもマッサージしてもらって気持ち良かったでしょ。



9月に入ると芋煮会がちらほら始まりますね。 山形の秋もまた楽しみ♪

9月1日(日)は日本一の芋煮会フェスティバル
山形市馬見ヶ崎河川敷で開催されます。
6m大鍋 みなさん見た事ありますか～？

これこれ →
大きいですね。



みなさんご家庭で芋煮 作ってみましょう。

<芋煮材料 4人分>

- ・里いも 630g
- ・こんにゃく 1枚
- ・ねぎ 1本
- ・牛バラ肉 300g
- ・水 6カップ
- ・砂糖 適量
- ・しょうゆ 適量
- ・日本酒 適量

芋煮用のたれ売ってるようですので
簡単に作れるみたい。

<作り方>

1. 里いもは水洗いをして食べやすい大きさに切る。
2. こんにゃくは手で一口大に切る。
3. ねぎは大きく斜めに切る。
4. 牛肉は4～5cm幅に切る。
5. 水を鍋に入れ、里いも・こんにゃく・日本酒・しょうゆ
少々を入れて里いもが柔らかくなるまで煮る。
6. 里いもが柔らかくなったら牛肉を入れ、灰汁を取り
ながらしょうゆと砂糖をお好みに合わせ味を整え
一煮立ちさせる。
7. 最後にねぎを加え一煮立ちしたら出来上がり。

残った汁にカレールーを入れて カレー芋煮にして
うどんを楽しむこともできます。



連絡先 住所:天童市老野森二丁目6番3号
天童市総合福祉センター
電話:023-654-5156
地域福祉係 生活支援相談員 古川・佐藤

天童市総合福祉センター地図

