



★1月のこ茶っこ★



大槌高校の生徒と一緒にベンチ作り



餅つき交流会



こ茶っこは毎週火・水・金・土曜日の午前9時～午後3時30分まで、県営上町アパートの集会所で開所しています。
集会所内に行事カレンダーやその他イベント情報などのチラシを用意していますので、お気軽にお立ち寄り下さい。

令和元年12月に民生委員・児童委員の感謝状交付式・委嘱状交付式が行われました！

今期で退任された委員

ありがとうございます
ごぞいませ



主任児童委員
佐藤稲満さん
(勤続25年11ヶ月)



小槌第4・16・19仮設担当
小林一成さん
(勤続18年)



大ヶロ1丁目担当
岩間利夫さん
(勤続15年)



沢山担当
佐々木章夫さん
(勤続4年9ヶ月)



吉里吉里2丁目担当
内金崎ひろみさん
(勤続12年)



金沢・戸沢担当
三浦蔵七さん
(勤続18年)

「民生委員・児童委員」は、高齢者や障害のある方、子育てや介護をしている方などの身近な相談相手として、必要な支援を行い、誰もが安心して暮らせる地域づくりのために活動をしています。

新しく委嘱された委員

よろしく
お願いします



主任児童委員
松村美代子さん



吉里吉里2丁目担当
倉本幹子さん



沢山担当
小国久夫さん



末広町・新町担当
岩間知子さん



大ヶロ1丁目担当
村田仁さん



上町・本町担当
川原畑洋子さん



上町・本町担当
金崎伊保子さん

今月の「いただきま〜す」～白菜と豆腐のおかずスープ～

| 材料 | 4人分 | 作り方 |
|--------|--------|--------------------------------------------------------|
| 白菜 | 1/4個 | ① きくらげは、ぬるま湯に20分つけて戻し、水気を切って細切りにする。 |
| 絹ごし豆腐 | 1/2丁 | ② 春雨は、熱湯で1分ゆで、食べやすい長さに切る。 |
| 春雨 | 50g | ③ 白菜は、4～5センチ四方に切り芯と葉に分ける。 |
| きくらげ | 4g | ④ 豆腐は、4～5センチ長、1センチ幅の短冊形に切る。 |
| 鶏ガラスープ | 大さじ1 | ⑤ 鍋に水と鶏ガラスープを入れ中火で沸かし白菜の芯を加える。再び沸いたら葉を加え柔らかくなるまで煮る。 |
| 豆板醤 | 大さじ1/2 | ⑥ きくらげ、春雨、豆腐を加え、沸騰したら豆板醤、塩を入れる。好みで、ごま油を少々加え、ひと煮立ちさせ完成。 |
| 塩、ごま油 | 少々 | |



★おれんじ通信のレシピを募集します。簡単でおいしいレシピを知っている方は生活支援相談員へご連絡下さい。

2020 2

| | | | | | | |
|----|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------|
| | | | | | | |
| | | | - | - | | 1 |
| | | | - | - | | |
| | | | - | - | | |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | 5 10:00 12:00 | | 5 10:00 12:00 | | |
| | | | | 13:30 15:00 | | |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| | 10:00 11:30 | | 10:00 11:30 | 5 10:00 12:00 | | 13:30 15:00 |
| | | | | 5 13:30 15:00 | | |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| | 1 10:00 11:30 | 5 10:00 12:00 | 3 10:00 11:30 | 5 10:00 14:00 | 2 20 ² | |
| | | | | | | |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 1 | 8 10:00 11:30 | | | | 28 | |
| | | | | | | |