

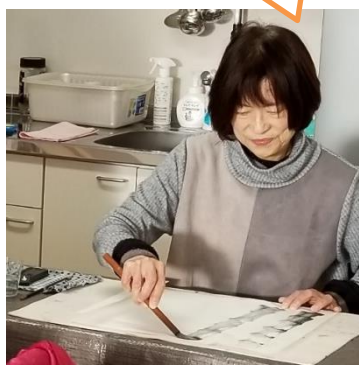
こ茶っこのイベント



2/12(水)「ものづくり」は編み物の日。アフガン編みのハンドウォーマーに挑戦!



2/8(土)墨画体験。



2/1(土)「みんなでごはんの会」フライパンで簡単パン作り!



サポート拠点「和野っこハウス」が、2月いっぱいまで閉所となりました。

2月20日に「おわかれカフェ」を開催し、参加された皆様と最後のサロンを楽しみました。皆様、ご利用ありがとうございました。

平成23年9月1日から続いた「和野っこハウス」最後のサロン!



今月の「いただきま〜す」～五目納豆～




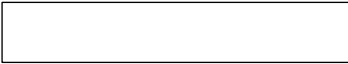

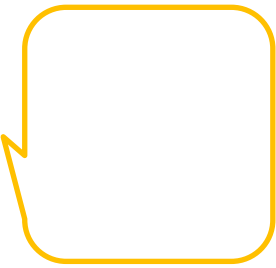







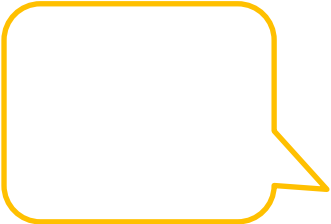

人参が苦手な子どもにもおすすめです。

材料 (5人分)		作り方
小粒納豆	2パック	① 人参は、すりおろして卵に混ぜ炒り卵にする。 ② 豚ひき肉は炒めておく。 ③ ほうれん草は、塩ゆでにして1センチ幅に切っておく。 ④ 納豆に①～③を入れ混ぜる。 ⑤ 付属のタレやしょう油で味を調整する。 ※ お好みでのりやごまを入れてもおいしいです。
卵	1個	
人参	1/4本	
豚ひき肉	50グラム	
炒め油	適量	
しょう油	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 3

						
	<p style="text-align: center;">4 10:00 11:30</p> 	<p style="text-align: center;">8 10:00 11:30</p>	<p style="text-align: center;">2 10:00 11:30</p>		<p style="text-align: center;">13:30 15:00</p> 	
	<p style="text-align: center;">10:00 11:30</p>					
	<p style="text-align: center;">10:00 11:30</p>		<p style="text-align: center;">10:00 11:30</p>			
						
	<p style="text-align: center;">10:00 11:30</p> 				<p style="text-align: center;">080-2823-7570</p> <p style="text-align: center;">028-1115 1-1</p>	