



つつみこみ亭 第41号

【山ノ内町住民活動センター運営委員会 ホームページ】 <http://yamanouthi-zyukatu.org/>

山ノ内町住民活動センター運営委員会 今後の予定について

昨年同様に新型コロナウイルスの影響により、住活視察、研修会は中止となりました。今後の予定につきましては、決定次第お伝えしますので、ご了承下さい。

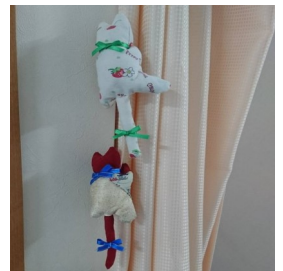
<ボランティア活動状況>

～ねこバサミづくり～

7月16日に手芸でねこバサミ作りを行い、7名の参加がありました。

ねこバサミは洗濯バサミに布を被せて猫の形にしたものです。

久しぶりに手芸講座開催だったので参加者は「久しぶり～」「元気にしてた？～」と声を掛け合っていました。開始時は「難しそう～」と。でも、講師に教えて頂き、簡単に楽しく作ることができました。コロナ禍で開催が難しくなっていますが、様々な講座を通して、少しでも繋がりを作っていかれたらと思います。



～わくわく商店街にてレジの補助ボランティア～

わくわく商店街の商品の袋詰めなど、レジの補助を行いました。「楽しそうに買い物をしている姿を見て嬉しい」「外に出かけることや誰かに会うことの大切さを再認識させられた」と感想を頂きました。現在は、ボランティアさんや利用者さん同士の交流の場になっている、お茶飲みなどは中止とさせて頂いています。利用者さんからは「中止できみしい」と声を頂くことがありますが、わくわく商店街も新型コロナウイルスの状況によっては中止になることもございますのでご了承下さい。



知恵の『わ!』クッキング

簡単きゅうりの粕漬け

材料 (1人分)

- 酒粕 10g
- きゅうり 1/3本
- 砂糖 小2
- 塩 小1
- みりん 大2



作り方

1. きゅうりを縦半分に切り、1cm幅に切っていく。
 2. ビニール袋に、酒粕を小さくちぎって入れる。
 3. さらに、きゅうり・砂糖・塩・みりんを入れる。
 4. しっかりもみこむ。
- ※板粕は完全に溶けなくてもOK(普通の粕でも良い)
5. 3時間位冷蔵庫で冷やせば、出来上がり。(酒粕はついたままで良い)



フードドライブを定期的で開催します

開催日：10月15日(金)・12月20日(月)・2月21日(月)

場所：つつみ住民活動センター

時間：9時～11時

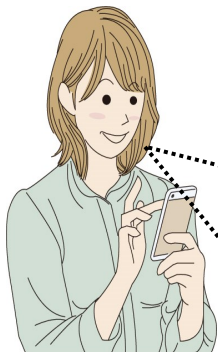
「フードドライブ」とは、いただき物や、つい買いすぎてしまった物など家庭に保管されている食品を住民の方々や企業等から譲り受け、北信の子ども食堂実施団体や児童施設、生活困窮者の支援に活用させて頂いています。今でも、コロナの影響で、食料支援を必要な方から依頼があります。利用者さんからは「譲ってもらって助かった」と喜びの声が届いています。

皆様のお力添えで成り立っています。長期保存が可能な食品(未開封の物)で、賞味期限は概ね1ヶ月程度ある物をお願いします。

食品数に限りがありますが、必要な方はお気軽にご連絡下さい。



つぶやき♪



【優柔不断、あいまいさ】

AI(人工知能)にはないヒトの素敵部分だと思うんです。

「判断を下さず白黒つけられずにいることが？」

どうしようかと決めかねているうちに状況が変化して、「こだわらなくて良かった」って経験はないですか？モヤモヤしたまましばらく過ごすのも『忍耐力』といえるのでは？

脳科学的には、あいまいさによってヒトは生き残ることができたんですって！

P.Nアラフォー主婦

情報誌は、年4回発行しています。

掲載を希望する方は気軽に原稿をお寄せください。

発行：〒381-0401 平穏3252-5 つつみ住民活動センター運営委員会(つつみ住民活動センター内)

電話：33-2810 FAX：33-2830 Email：tiiki@honobono-shakyo.or.jp

