

尾活動性ニッター・情報誌 令和6年3月11日 発行

つつみてみ亭第51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/

住民活動センター(住活)この一年







研修視察



-ビスにて活動



ふれあい広場



点字体験 (パソコン)



苴取り



年末掃除



今年度は、コロナで中止していた研修視察や浴衣の着付け数室、交流会 を開催することができました。視察を通して、他の市や団体の活動を学ぶ 機会となりました。他にも、デイサービスでの演奏や朗読などご利用者様 との交流。わくわく商店街でのお手伝い。ふれあい広場での活動。封筒や

マスリース作りなどをすることができました。 ご協力ありがとうございました。

ゴミ袋作り、古切手整理、花壇整備、大掃除、クリス

来年度もよろしくお願い致します。



ボランティアはじめてみませんか?

町内では、現在25のボランティア団体と、個人100名近い登録ボラン ティアの方々が傾聴、朗読、録音、パソコン点訳、お茶出し、収集活動、 封筒作り、新聞のごみ袋作りや趣味を活かした活動などをしています。 活動を通して、新しい体験や趣味を見つけることができ、人との繋がりを 作ることもできます。自分にあった活動を探してみませんか?ご自宅でも できるボランティアもあります。お気軽につつみ住民活動センターへ お問い合わせ下さい。

知恵の『わ!』クッキング

志麻さんちの冬野菜のしゃぶしゃぶ (「NHK今日の料理」より引用)

材料 (3~4人分)

豚ロース肉(しゃぶしゃぶ用) 400 g 好みの野菜 700 g だし 滴量

しゃぶしゃぶのタレ 3種

くごまだれ>

ポン酢しょうゆ・マヨネーズ・すりごま(白) 各大さじ2 混ぜ合わせる。

<エスニックだれ>

スイートチリソース40g・ナンプラー大さじ1 ニンニク (みじん切り) 1/2片分・レモン汁1/4個分を 混ぜ合わせる。

<梅だれ>

ポン酢しょうゆ大さじ3・梅干し(種を除いてたたく) 3個分を混ぜ合わせる。

作り方



- 1. 野菜は、根元やヘタ・種を除き、スライサーなど で細切りにする。サッと洗い、水気をきる。
- 2. 鍋にだしをたっぷりと注ぎ、中火にかける。 沸騰したら野菜、豚肉を適量ずつ入れ。火が 通ったら肉で野菜を包むようにして器にとる。 好みのタレをかけながら食べる。
- ☆ 白菜・人参・ねぎ・ごぼう・水菜・レンコン ピーマン・キノコなど、家にある野菜を 何でも入れ、スープの味を変えて、鍋でお腹 いっぱいに! (肉は好みの物でど~ぞ)

山ノ内町住民活動センター運営委員会並びに総会開催について

来年度の日程が決まりました。ボランティア同士の 交流や活動について情報交換もできる貴重な機会です。 初めての方も大歓迎です。多くの方のご参加をお待ちして おります。

日時:令和6年5月10日(金) 午後1時30分~

・会 場:つつみ住民活動センター ミーティング室

・問合せ:つつみ住民活動センターまで

フードドライブを開催しております

フードドライブにご協力いただきありがとうございます。

町内で活動が浸透してきたこともあり、生活にお困りの方からのSOSが増えています。 ご協力いただける方がおりましたら、つつみ住民活動センターへお持ち下さい。 よろしくお願い致します。

※賞味期限 1か月以上あるもの ※お米、乾麺などが不足しております。



【時間泥棒】

「モモ」の小説にありましたね。

この頃、ふと「時間=命」と思うようになりました。せっかくの時間を何に 使うか。誰とどこでどうやって過ごすのか。

相手の時間も大切に。できる限り丁寧に過ごしていきたいと思いました。

PN、アラフォー主婦

発行:〒381-0401 平穏3252-5 山ノ内町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

