



くらしネット「福祉」

組合員活動の
コーナー



09年度、組合員活動は「食」「平和」「環境」「くらし」の4つの柱にそって各地域で多彩なとりくみを行っています。このコーナーでは、その様子を紹介していきます。

「くらしネット福祉」はテーマに基づき組合員や地域住民と交流や学習を行います。今回は、視覚・聴覚障がい者がガイドヘルプ・手話通訳ボランティアと共に神戸の「しあわせの村(総合福祉施設)見学・散策(3/12)」、「小川コヒー見学と北野天満宮梅花散策(3/16)」をしました。参加者の感想文をご紹介します。

しあわせの村は、開村後の阪神淡路大震災にも動じず、現在も造成開拓がなされています。

村内には、無料巡回バスがあり、ユニバーサルデザインがあり、ユニバーサルデザインが飾られ、温かく、何かしらのご縁を感じました。

(石園幸子)

インの施設は赤い屋根に白い壁、南欧州風のデザインに統一。大阪万博にあったヨーロッパモニュメントも飾られ、温かく、何かしらのご縁を感じました。

午後、北野天満宮に向かい、梅が満開で、いい香りに包まれた中をガイドボランティア(手引き)の人があちこちと散策して下さり、

触れる事の出来る梅の花びらをいろいろ見て来ました。

わりと大きい花びらを付けたのや色もいろいろ！境内に入るとさすが学問の神様、

合格のお礼参りも多かった。太鼓橋があって散策コース

があったり、さすが京都です。ね！

今年は何処にも出かけていなかったので、今回は参加して本当に良かったと改めて思いました。ありがとうございました。

うございました。

(此花区・前嶋禎子)

3月16日、くらしネット「福祉」主催の視覚・聴覚障がい者、ボランティアの28名が京都に向かいました。雨上がりの気持ち良い日になりました。空気が入れ替わってすっきりした中を歩

くなんて最高です！

小川コヒーでは、創設からの歴史、コヒーの育

つ過程、そして、美味しいコ

ーヒーの淹れ方の7つのポ

イントなど、教えて頂きました。

実際にコヒーを淹

cooking



Pa・ぱっとクッキング 21

材料・1人分

メロン……1/8個

加糖ヨーグルト

…1カップ(約80g)

さっぱりとした甘さが、さわやか



一人当り
100Kcal

作り方

- ①メロンは1.5~2cm角に切っておく。
- ②器にヨーグルトと①のメロンを入れ、ラップをして、冷凍庫に入れる。
- ③好みの固さになるまで凍らせる。(約2時間ほどでシャーベット状になる。カチカチにするならもう少し長く凍らせる)
- ④スプーンでかき混ぜてほぐす。

材料

メロン

カマンベール

チーズ

ロースハム

スモーク

サーモンなど

簡単オードブルにアレンジ



メロンの小粋なオードブル

食べ方

- メロンをオードブル風に盛り付けて、皆で楽しみませんか。
- くし切りにしたメロンを3切れから5切れに切り分け、
- *半月に切ったハムでくるんでピックをさす。
 - *サーモンはかぶせるようにのせる。
 - *チーズは一口サイズに切って、メロンを乗せピックをさす。