

きょうされん“夏”締切間近です！！

きょうされん夏季販売のお知らせです。
 かわいいTシャツやタオルなど
 素敵なグッズがいっぱい！
 夏のデザートやおいしい食品もあります。
 ぜひご注文下さい。
 ※売り上げの一部が
 利用者の工賃になります。
 ご協力をお願いします。
 第2次締切まで、あとわずかです。
 よろしくお祈りします。



第2次締切
 7月24日(金)

お問い合わせ・申し込み先
 TEL:0532-63-6644
 FAX:0532-66-3330
 担当：前富里・神藤

似顔絵コーナー

これから
 よろしくお祈りします



1さん

スタッフ紹介



アピタスマイルバザーのお礼

6月25日(木)～6月29日(月)

期間中は、大勢のお客様がご来場していただき大いに盛り上がりました。皆様のご協力により無事終わることができました。ありがとうございました。



笑い太鼓

卵新聞



ここは交通事故や脳出血などで障害を負った人たちの社会参加を支援するセンターです。

発行者
 豊橋市東田仲の町57番地
 NPO法人 笑い太鼓
 高次脳機能障害者支援センター
 Tel 0532-63-6644

平成27年6月30日

第170号

7月の予定

- | | |
|---------------|--------------------|
| 7月 1日(水) | 東田仲の町公園掃除 |
| 2日(木) | 社協卵販売 |
| 7日(火) | 卵配達日 |
| 8日(水) | ゆとりの日(絵画) |
| 9日(木) | 社協卵販売 |
| 12日(日) | 太鼓練習日 |
| 14日(火) | 卵配達日 |
| 15日(水) | ゆとりの日(書道) |
| 18日(土) | 笑い太鼓ファミリークラブ第1回交流会 |
| 21日(火) | 卵配達日 |
| 22日(水) | ゆとりの日(スポーツレク) |
| 23日(木) | 社協卵販売 |
| 23日(木) | 三立卵販売 |
| 26日(日) | My Do!探検隊 |
| 27日(月)～30日(木) | 宝陵高校実習 |
| 30日(木) | 社協卵販売 |



※予定は変更になる場合があります。

太鼓茶屋いちおし

大判焼の販売を6月末で一時お休みします。事前に連絡いただければお作りします。
 今年も“かき氷”始めました。昨年同様、味も豊富でお待ちしております。
 暑い夏をかき氷で乗りきりましょう！

だんご、だん平は引き続き販売しております。
 皆様のお越しをお待ちしております。

かき氷 プレミアム 400円 普通 200円
 ミニ 150円 トッピング 50円～

営業時間：火～金曜日 7:30～17:00
 土曜日 9:30～17:00

日・月曜日定休 TEL:080-9641-8073



My Do 探検隊!

今回は、カラオケ、調理、陶芸
に力を入れて楽しみました。

カラオケ (JOY JOY)

- ・たくさんうたえてうれしかった。 Iさん
- ・昼食のタラコスパがおいしかった。 Kさん
- ・久しぶりにカラオケへ行った。たくさん歌えた。
昼食の支払い方法がよくわからなかった。 Kさん
- ・楽しいメンバーだった。 Sさん
- ・雨が降ってきてやばいと思った。曇りは降ってなくてよかった。 Hさん

陶芸

- ・丸皿5枚と箸置き4つ作成。今回2回目でしたがアドバイスをもらい作ることができました。 Uさん
- ・うさぎの人形2体とお皿4枚。自分一人でできると思ったができませんでした。 Nさん
- ・四角い箱の灯ろう。本でデザインを選んだが大体思った通りにできた。 Kさん
- ・初めての陶芸。粘土の乾きが早いことに驚きました。カップ2つと小皿4枚。 Kさん

うまく実行できない、やり方がわからない、助けが欲しい
やりたいことを何でも叶える1日それがまいどです。



調理 (冷やし豆乳納豆梅干しそば)

- ・自分でも何が出来るのかよく分からなかったが、未知の食べ物みたいで、作っていて面白かった。体のことを考え塩分をひかえたが、塩気が足りなかった。 Hさん



調理 (豆乳とろとろそば)

- ・納豆も入れました。 Wさん



調理 (豚玉、焼肉サラダ)

- ・お好み焼き粉の消費が目的だった。失敗してしまっただが目的は達成できた。
Hさんの「冷やし豆乳納豆梅干しそば」を試食させてもらって、体に優しくおいしかった。納豆へのこだわり(真面目さ、情熱、ひたむきさ)は見習いたいと素直に思いました。 Oさん

料理レシピ° ごまプリン

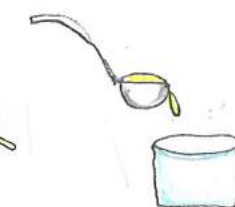
材料 (5~6個分)

- プリン用
 - ・ごま油 10cc
 - ・牛乳 500cc
 - ・グラニュー糖 100g
 - ・白ごま 10g
 - ・めぐみ卵 3個
- カラメルソース用
 - ・グラニュー糖 75g
 - ・水 20cc



作り方

- ① 鍋にごま油、牛乳、グラニュー糖を入れ、グラニュー糖が溶けるまで混ぜて火を止める。
- ② フライパンで炒った白ごまを①に入れる。ラップをかぶせて蒸らす。
- ③ ②が冷めたら、ボウルにめぐみ卵を割り入れ、②に入れながら混ぜ、こし器でこす。
- ④ カラメルソースを作る。鍋にグラニュー糖を入れて火にかけ、キャラメル色になったら水を加える。
- ⑤ プリン型に④を入れ、冷やす。
- ⑥ ③を⑤に入れ、湯をはった天板に並べて150度のオーブンで1時間ほど焼いて出来上がり。



暑くなってまいりました。

飲み終わったお茶・お水の2ℓペットボトルや、アルミ缶はあるでしょうか？
もしあったら、笑い太鼓のリサイクル作業にご協力ください。
玄関先に箱が用意してありますのでポイといれてくださると嬉しいです。
よろしくお願ひいたします。

