

# 太鼓茶屋ニュース

夏盛り、今年はいつも以上に暑い!!  
茶屋は、冷た～いかき氷がいっぱいです。  
ぜひ、茶屋のかき氷をご賞味ください!!



## 太鼓茶屋のかき氷 ベスト3

1位いちご 2位せんじ 3位抹茶

去年に引き続き「いちご」が1番人気! せんじが追いつけています! (小 150円 大 200円)

今年はトッピングに“生イチゴジャム”が仲間入りしました。

“甘酸っぱい”手作りジャムです。

1番人気のイチゴと一緒にぜひどうぞ!!

## 出店します

8月23日(日)  
10:00~15:00  
いきいきフェスタにて  
・かき氷  
・そうめん  
・冷やし大判焼

8月29日(土)  
17:00~19:00  
さくらピア納涼祭にて  
・かき氷  
・そうめん  
・冷やし大判焼

### 8月の営業曜日

月 7:30~12:00  
火~金 7:30~17:00  
土 9:30~17:00  
定休日 日曜日・月曜日の午後  
祝日の月曜日

盆休み 8/13(木)~8/16(日)  
臨時休業 8/24(月)

## 似顔絵コーナー



楽しいのが一番です

スタッフ紹介

Sさん

# 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7月30日  
第171号

## 8月の予定

- 8月3日(月)~4日(火) 前芝中11年目教員研修
- 4日(火) 卵配達日 つつじヶ丘社協卵販売
- 5日(水) 東田仲の町公園掃除
- 6日(木) 八町社協卵販売
- 11日(火) 卵配達日
- 12日(水) ゆとりの日(絵画)
- 13日(木)~16日(日) お盆休み
- 18日(火) 卵配達日
- 18日(火) つつじヶ丘社協卵販売
- 19日(水) ゆとりの日(書道)
- 23日(日) いきいきフェスタ
- 24日(月) 振休
- 25日(火) 卵配達日
- 25日(火) 三立卵販売 つつじヶ丘社協卵販売
- 26日(水) ゆとりの日(スポーツレク)
- 27日(木) 八町社協卵販売
- 29日(土) さくらピア納涼祭

※予定は変更になる場合があります。



表浜海岸

## いきいきフェスタ ~2015~

今回も  
参加します

日時: 平成27年8月23日(日) 10:00 ~ 16:00  
※中ホール企画(いきいきオンステージ)は13:30から  
(笑い太鼓は、催しの一部、太鼓演奏で参加します♪)  
場所: ライフポートとよはし[豊橋市神野ふ頭町3-22]  
主催: いきいきフェスタ2015  
実行委員会 豊橋市 豊橋市社会福祉協議会

他にも多くの企画が予定されています  
太鼓茶屋の模擬店は、大判焼き、かき氷、そうめんなどを販売します。♪お楽しみに♪ぜひお越しください。  
家族の方のバザー出店もあります。ご来場よろしくお祈いします☆



~笑い太鼓からのお知らせ~

施設で使うタオルが  
不足しています。

使わないタオルがありましたら  
お譲りください。



# 夏のきょうされん ご協力ありがとうございました！

夏のきょうされんにご協力ありがとうございました。  
皆様から多くのご注文をいただき、本当に感謝しております。  
売上金は、利用者の皆さんの工賃とさせていただきます。

冬のきょうされん も是非、ご協力をお願い申し上げます。



# 太鼓演奏 平成27年7月26日(日)

七月の盛夏、豊橋ケアコミュニティそよ風にて太鼓演奏をしました。今回は、限られたメンバーでの参加でした。

大勢のお年寄りの方が、能登豊年の「ヨイサ！」という掛け声と同時に手を一緒になって挙げてくれる姿が見られました。私達高次脳機能障害と同じ様に記憶が難しいかもしれないけれども、この日私達と関わり、共に一緒に楽しんでくれたという思い出だけでも残ってくれば…と願います。

皆さんのかけ声で、私達も気分良く叩けました。太鼓演奏は演じ手と観客の双方で作り上げるものだという事を体験しました。



今後は、今回の経験を活かせるよう練習に取り組んでいきます。そよ風の皆さん、ありがとうございました。【〇】



## 見学の感想

☆清生会リハビリテーション病院の方が  
見学にみえました。  
平成27年7月9日(木)

見学を通して、

自分は病院で働いているのですが、  
病院を退院された患者様で  
復職、又は新しく就職しよう  
と就労移行を利用しているの  
を見学させて頂いて、勉強になりました。  
せむ、病院に見学し内容を伝え、  
よりよいサービスを提供したいと思っております。

理学療法士 Kさん



「奥の太鼓」様を見学させて頂き、どのような準備をされているか、  
より知る事ができました。利用者様ごとにケアプランを  
考えられており、驚きました。この経験を他スタッフにも  
伝えていきたいと思っております。本当にありがとうございました。

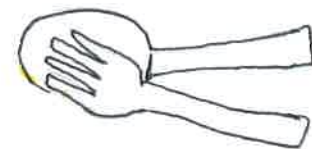
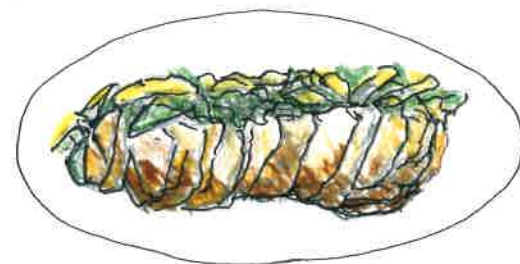
理学療法士 Oさん



## 料理レシピ 鶏肉の黄金焼き

### 材料 (3人分)

- ・鶏もも肉 1枚
- ・ニラ 1束
- ・めぐみ卵 3個
- ・小麦粉 適量
- ・酒 1/4カップ
- ・塩 適量
- ・水 1+1/2カップ
- ・固形ブイヨン 1個



### 作り方

- ① もも肉を20分ほど酒に漬けておく。
  - ② フライパンに油を熱し、①に小麦粉をまぶして、溶きめぐみ卵にくぐらせ、よく焼く。
  - ③ そこへ水をひたひたに入れ、固形ブイヨンと塩を入れてよく煮る。
  - ④ 水気が減ってきたら、残りのめぐみ卵とニラのざく切りを入れてふたをして焼く。
- ※ ニラがしんなりしたらできあがりです。鶏肉を適当な大きさに切ってお皿に盛りつけます。

### 栄養コメント

- ・ 鶏肉の脂質はリノレン酸など不飽和脂肪酸が多く、血栓予防に役立ちます。

