



たけのこ村通信

〒759-4102

山口県長門市西深川 10845-1(御所原大神宮さん横)



TEL(0837)22-1633 FAX(0837)22-2212

	月	火	水	木	金
日付		1	2	3 文化の日	4
午前		活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	休み	活動(畑・竹)
午後		卓球・散歩など	集団活動		CST
日付	7	8	9	10	11
午前	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)
午後	生活応援クラブ	卓球・散歩など	集団活動	竹炭加工	CST
日付	14	15	16 たけのこサロン	17	18
午前	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)
午後	生活応援クラブ	卓球・散歩など	集団活動	竹炭加工	CST
日付	21	22	23 勤労感謝の日	24	25
午前	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	休み	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)
午後	生活応援クラブ	卓球・散歩など		竹炭加工	CST
日付	28	29	30		
午前	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)	活動(畑・竹)		
午後	生活応援クラブ	卓球・散歩など	集団活動		

11月の食べ物といえば…

【けんちん汁】

「油祝い」「油しめ」といって11月15日に食べられていました。寒さをまえに油をとって体をあたため、これからくる冬にそなえるというものです。けんちん汁って元々は「精進料理」なので、昆布などでだしを取ります。

【プログラム】

毎週月曜日午後:生活応援クラブ(ルールやマナーについて)
毎週水曜日午後:集団活動(切手やベルマークの整理など)
毎週金曜日午後:CST(コミュニケーション方法について)
活動などは自由参加です。

たけのこサロン

11月16日(水)
10:30~12:00
『けんちん汁作り』

参加費:200円
持参物:エプロン・三角巾
マスク

材料(4人分)

大根 100g
人参 100g
コンニャク1枚
ゴボウ 100g
油揚げ 1枚
青ネギ 適量
ゴマ油 大さじ1
だし汁 800cc
酒 大さじ2
醤油 大さじ1
塩 小さじ2/3

作り方

1. 油揚げは1センチ幅に切り、大根、人参、ゴボウは乱切りにする。
2. コンニャクは熱湯で茹で、食べやすい大きさにちぎる。
3. 里芋は水で洗って乱切りにする。
4. 鍋にごま油を熱し、大根、人参、ゴボウ、里芋を1分炒め、次にコンニャクを入れさらに1分炒める。
5. だし汁、酒と油揚げを入れ野菜が柔らかくなるまで中火で煮る。
6. 野菜が柔らかくなったら、醤油、塩を入れ青ネギをちらして出来上がり!

**10/19 たけのこサロン
グランドゴルフ**



初めてのレモン収穫!

新型コロナ感染拡大防止の為、プログラムを中止する場合があります。
お問い合わせはたけのこ村までお願いいたします。
TEL 0837-22-1633

