

CARE CENTER アルドール パン試食会開催!

Om-net では去る1月29日、パンの試食会が開催されました。このパンは苦小牧市内にある就労継続支援B型事業所「CARE CENTER アルドール」の製品で、吉本政秀センター長の御厚意により実現した企画です。この日試食させて頂いたパンは丸パンブリオッシュ、チーズ丸パン、くるみ丸パンの3種類で、当日には多くのメンバーが集まり、昼休みの時間にパンが配られました。苦小牧まで行くことはほぼ無いメンバーにとっては、アルドールで生産されているパンを食べられるのは貴重な機会だったようです。



パンと一緒に配られたアンケート用紙から、メンバーの率直な感想や意見を一部ご紹介したいと思います。

- 丸パンブリオッシュ…「もちもちで王道のバターパンって感じだった。」「柔らかくてとてもおいしかった。」「あっさりとしていて食べやすかった。」「生クリームの風味がよくて一番おいしかった。」
- チーズ丸パン …「あんまりチーズ感は無かったけど、万人受けでいいと思う。」「風味だけだったので、中にチーズが入っていたらもっとおいしいと思う。」
- くるみ丸パン …「くるみが香ばしくておいしかった。」「もっとカリッと焼いても良いかも。」「くるみのかけらがもっと大きいと食べ応えがありそう。」

通信販売は行ってないという事ですが、店舗ではそれぞれ1個30円(税抜き)で販売しているとの事です。興味がありましたら、ぜひ店舗に足を運んでみてください。天然酵母の美味しいパンが皆さんをお待ちしています。

社会福祉法人せらび CARE CENTER アルドール 北海道苦小牧市日吉町4丁目1番8号
TEL(0144)75-2201 FAX(0144)72-4700 HP <http://www.therap.or.jp/ardeur/index.html>

(記事:みなづき)



2020年 カレンダー販売決定!!

いつも印刷工房おむ・ねっとをご利用、ご愛顧いただき誠に有難うございます。
今年も『おむねっとカレンダー2020(仮)』の販売が決定!!また2020年カレンダーには毎年大好評の「壁掛けタイプ」の他に、置く場所に困らない「卓上タイプ」をなんと数量限定で作成します。
また「壁掛け・卓上タイプ」でそれぞれ絵柄が異なるので2つの楽しみ方ができますよ(・v・*)
「卓上タイプ」は新たな試みのためわからない事も多いですが、使いやすいカレンダーをお届け出来るようにメンバー総出で模索中です。また「壁掛けタイプ」に関しても前年のカレンダーより使いやすくなるように今から試案中ですのでお楽しみに♪

サイズは「壁掛け:A2・A3サイズ」・「卓上:20×15cm」でご用意する予定です。

予約・販売の時期や値段はまだ未定ですが、決まった段階でおむねっとだよりにて随時お知らせする予定です。
のでお見逃しなく(・ω・)b (記事:ミヤマホオジロ)



自転車のチェック方法

春になると自転車に乗る人が増えてきますが、出してそのまま乗る人も多いのではないのでしょうか？
自転車を利用するにあたり、特に気を付けたい部分を紹介したいと思います。

まずはブレーキに異音・ゴムの摩耗やゆがみなどの異常が無いか確認、他にもタイヤの空気圧・チェーン・ライト・ペダルなどに異常があったら最寄りの自転車屋さんへ行くようにしましょう。

自転車のトラブル発生時に、修理をしてくれるお店はどこかあらかじめ確認しておくで安心です。

準備をしっかりと正しい交通マナーを心掛けましょう。

(記事：K.H 怪盗キッド)



春の山菜と簡単レシピ



雪解けが進み、春の陽気が訪れると、山菜採りの季節です。代表的な物をいくつか紹介したいと思います。
タラの芽・ウド・フキ・ワラビ・根曲り竹・アズキナ・ギョウジャニンニク等があります。

山菜採りで注意事項として、一人での入山はせずに、家族に帰宅時間等を連絡、携帯電話、非常食、水、熊除けの鈴、ラジオなどを持って行きましょう。

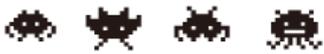
山菜のレシピとしては、今話題のサバ缶とフキを使った簡単料理を紹介したいと思います。

材料は、フキ 10 本・鯖味噌缶、1 缶・酒大さじ 2・みりん大さじ 1・砂糖大さじ 1・醤油大さじ 1・サラダ油大さじ 1 です。フキを斜めにカットし、フライパンにサラダ油を熱しフキを炒めます。

酒、みりん、砂糖、醤油を入れ炒めます。鯖味噌缶を入れて煮つめていきます。

煮汁を煮つめて、味をフキに染み込ませると美味しくなります。

(記事：十三不塔)



さらば平成！元号あれこれ



いよいよ平成から次の元号へのバトンタッチがせまってきましたね。

今回は平成最後のおむねっとだよりということで、元号について調べてみました。

元号はもともと中国にならって取り入れたもので、現在使用している国は日本だけです。

日本で最初の元号は飛鳥時代の「大化」(645 年～650 年)で、平成までに全部で 247 個の元号がありました。明治からは天皇の在位に合わせて改元されていますがそれ以前はきちんとした決まりは無く、いろいろな出来事があるごとに大体 5 年くらいで改元がくりかえされていました。

ちなみに一番短かった元号は鎌倉時代の「^{りやくにん}暦仁」で、たったの 74 日間で終了してしまいました。そう考えると最長である「昭和」の約 60 年間は驚異的な長さだったことがわかりますね。

他にも調べるとたくさんトリビアが出てきますので、皆さんもこの機会にネットや本で元号の知識を深めてみてはいかがでしょうか？

(記事：RiRi)

☆ 編集後記 ☆

☆ 新規一転、春先から心を入れ替え、新しい事に臨みたいです。

(K.H 怪盗キッド)

☆ スーパーでフキの水煮とサバ缶を買い調理しました。美味しかったです。

(十三不塔)

☆ アルドールのパン、とてもおいしかったです。貴重な機会をありがとうございました。

(みなづき)

☆ 次のおむねっとだよりから新しい年号！寂しいけど、ありがとう(・v・o『平成』

(ミヤマホオジロ)

☆ 暖かくなっても油断せずに、風邪予防をしてお花見を楽しみましょう！

(RiRi)

☆お問い合わせ・見学のご相談等は、こちらへお気軽にどうぞ！

就労支援センター

Om-net
おむ・ねっと

社会福祉法人 せらび

所在地: 〒066-0027

TEL: 0123-25-6539

FAX: 0123-25-6613

就労支援センター Om-net(おむ・ねっと)

北海道千歳市末広 4 丁目 1 番 13 号

e-mail: om-net1363@therap.or.jp

Web: <http://www.therap.or.jp/omnet>

