



社会福祉法人 しがらき会

【法人事務局(信楽青年寮内)】
tel 0748-82-0588 fax 0748-82-0961

URL <http://www.shigaraki.or.jp> e-mail shigaraki@miracle.ocn.ne.jp

◎ 詳細は
チラシを
ご覧下さい。

開催します。

FAX
TEL
0748-0588
0748-0588



※お問い合わせ・バザーアイテム受け取り場所
社会福祉法人しがらき会 信楽青年寮

開催場所く紫香楽ヴィラ前広場
(信楽町勅旨高原台地先)

開催日時く平成30年10月28日(日) 10時~15時
※小雨決行、荒天は中止の場合あり。

◎ 締め切り : 10月14日(日)
限定させて頂きます。

★ バザーアイテムご提供のお願い★
誠に勝手ながら、新品の品物に

※希望のある方は一度お問い合わせください。
※出店料: 一台千円

出店者募集中!
繋がればと考えています。

軽トラック市について
当事業の収益金は、まちづくりのひとつとして町内に公衆トイレを創設するための費用に充当させていただき、地域活性化に

軽トラック市については
今回、当法人信楽青年寮では、軽トラック市を開催します。

軽トラック市
開催のご案内!

しがらき地域活性化事業 第1回ワークショップの報告 『日本の夏!! ~ 風鈴作り ~』

6月16日(土)、今年度初めてのワークショップをFUJIKI(日藤喜陶苑)で開催いたしました。朝顔・カブト虫・花火の絵が描かれた半磁器の風鈴と紫香楽和紙に絵を書いて、ペーパーにひもを通し風鈴を完成させたものでした。

当日は予想を上回るたくさんの方にお越し頂きました。風鈴に朝顔・カブト虫・花火の絵が描かれた半磁器の風鈴と紫香楽和紙に絵を書いて、ペーパーにひもを通し風鈴を完成させたものでした。本体が半磁器で出来てるので、短冊が揺れると涼しきれども良い音色が聞こえます。作り終えた後は、牛石さんのサクサクのコロッケとcafe awaisaさんのラムネでホットと一息。アンケート結果からもワイワイと楽しい時間を過ごして頂けた様で、思い出になる風鈴作りが出来てとても良かったです。

☆夕涼み会の報告☆

7月7日に開催した信楽青年寮の夕涼み会は、大雨警報により、屋内のフリースペースで開催いたしました。残念ではありましたが、何か開催することが出来、嬉しく思います。みなさんが楽しみにされている夕食のメニューは、天の川を象徴する色とりどりのちらし寿司・そうめんサラダ・夏野菜の揚げ浸し・冬瓜のそぼろ煮・キウイといったボリューム満点のメニューでした。食事の後は、職員と兄弟姉妹の方による「七夕さま」の劇や、職員による楽器演奏をみんなで観賞しました。大盛り上がりで、終始みんなの笑い声が絶えない非常に楽しい夕涼み会になりました。

~ 盆踊り大会 開催のご案内 ~
☆夏の終わりを盆踊りで楽しみませんか?☆
今年も青年寮納涼盆踊り大会を下記の日程にて開催します。
模擬店も色々とご用意しています。
【 日 時 】 2018年8月31日(金)18:30~20:30
【 場 所 】 信楽青年寮 作業場前
★★★ 参加費無料 ★★★
◇ご参加、お待ちしております!!◇



●盆踊り大会開催の目次
☆夏の終わりを盆踊りで楽しむ方法
今年も青年寮納涼盆踊り大会を下記の日程にて開催します。
模擬店も色々とご用意しています。
【 日 時 】 2018年8月31日(金)18:30~20:30
【 場 所 】 信楽青年寮 作業場前
★★★ 参加費無料 ★★★
◇ご参加、お待ちしております!!◇



青年寮のこれ一品

今回ご紹介するのは「アスパラの梅肉和え」。夏は食欲も落ちがち。そんな時にお薦めするのが、このアスパラの梅肉和え。梅肉の爽やかな酸味が食欲増進に効果的で、免疫回復を期待でき、肝機能改善までしてくれます。ぜひお試し頂きたい一品です。

◇ 参加費: 無料

◇ 開催場所: FUJIKI (日藤喜陶苑店舗)

*

* 詳細は、近日商店街各店舗に掲示して頂くポスターをご覧ください。

~ 皆様のご参加

お待ちしております ~

次回☆第2回ワークショップ開催ご案内☆ テーマ「~キラキラした自分だけの世界~ 万華鏡を作ろう」

◇ 開催日時: 平成30年9月8日(土)

●午前の部
10:00~11:30 (20名)

●午後の部
13:30~15:00 (20名)

◇ 参加費: 無料

【 参加料: (4人分) ◇

アスパラ 200g (2束程度)

人参 1/4 本

えのき 1/2 株

◇ 作り方 ◇

①アスパラは固い部分の皮をピーラーで剥き、2cm程度の斜め切り。

②人参は千切り、えのきは石づきを取り除き、2cm程度に切りほぐす。

③鍋に湯を沸かし、沸騰したら、人参、えのき、アスパラを入れ茹でる。

④★の材料を混ぜる。

⑤茹であがった野菜と★の調味液と混ぜて完成。

《ポイント》みりんのかわりに燻冷ましを

使用しても美味しく出来上がります。

