

●特集 ボランティアのチカラ

仙台市社会事業協会の各事業所は、団体や個人など多種多様なボランティア活動に支えられています。その中から今回は、4つのボランティアの皆様をご紹介します。

ボランティアサークル スマイル 様

スマイル様は、仙台楽生園で2017年1月より活動していただいているボランティア団体です。

手遊びやゲームを交えながらピアノの伴奏に合わせて利用者様皆さんで歌う“全員参加型音楽イベント”を月に一回開催していただいています。曲目も、その時々を季節を感じられるよう四季折々の様々な歌が選曲され、利用者様が心待ちにする人気イベントとして定着しています。

“スマイル”の名の通り、毎回楽しい時間で利用者の皆様に笑顔にしてくださいととても素敵なボランティア様です。



朗読ボランティア たんぽぽ 様

かれこれ約25年、仙台長生園で活動させて頂いており、現在は男女9名でお伺いしています。

毎月、月初めの月曜日に新聞やエッセイの朗読、紙芝居、体操、手遊びなどのボランティアを行っています。朗読の内容は、メンバー同士の定例会で話し合っています。利用者様からの反応が良かったものを取り入れたいと思っています。

利用者の皆様に喜んでいただけることが私たちの喜びでもあります。仙台長生園の皆様の温かいお心遣いに感謝し、これからも元気に活動してまいります。 <代表 佐々木様談>



焼き物サークルボランティア 梅津昭子 様

仙台長生園で10年近くボランティアを行っています。以前から洗濯物たたみ等のボランティアを行っていましたが、昨年から焼き物サークルのボランティアにも携わるようになりました。隔週で水曜日に焼き物の先生のアシスタントとしてお邪魔していますが、焼き物サークルに参加している利用者の皆様は手先が器用で、さらに様々な分野の知識をお持ちなので、私自身とても良い勉強になっています。今後は焼き物の技術をもっと向上させ、これからも利用者の皆様と一緒に楽しく活動していこうと思います。 <梅津様談>



利用者様によるグリーンボランティア

沖野老人福祉センターの利用者の皆様によって定期的に行われているのが草刈りボランティアです。職員よりも手際よく雑草を刈り取り、センターの美化に協力いただいています。また、沖野デイサービスセンターでは、今年度から「沖野農園」をスタート！木を伐り土を耕し、老人福祉センター利用者の高橋様をはじめ、農家の利用者様やご家族様にご指導いただきながら、念願の初収穫にこぎつけることができました。作業や収穫を通して生まれる皆様の笑顔が、私たち職員にとっても大きな喜びとなっています。



仙台市社会事業協会が運営する事業所をご紹介します！

いらっしゃいませ！こんにちは！ 仙台保育園です♪

リニューアルオープンから4年目を迎えました！

仙台保育園は、2016年4月より新園舎での保育がスタートしました。定員も60名から110名に増員し、園舎も園庭もぐんと広くなりましたが、仙台保育園の温かい雰囲気は変わっていません。1階のプレイルームには、「貸し出し文庫」のコーナーがあり、毎週木曜日には親子が楽しそうに絵本を選ぶ光景が見られます。

プレイルームや園庭からは東北新幹線の往来を間近に見ることもできます。

旧園舎の園庭から移植した「ゆずの木」。昨年は実がほとんどつかず…。でも今年は、大きな実がひとつ！そしてよく見ると、小さな実もいくつかついていました！



ゆずの実が見えますか？来年はたくさん実りますように…。

仙台保育園は、休日保育、病児・病後児保育事業も行っています。これからも職員一同連携を取りながら、多様化する子育て支援に取り組んでまいります。

■仙台保育園 仙台市若林区南鍛冶町96-8
☎ 022-223-9024 ☎(fax) 022-223-9005
※仙台保育園の詳細は

仙台保育園

検索



絵本がいっぱい！貸し出し文庫コーナー(写真左)と、新幹線「はやぶさ」の走行シーンも見られるプレイルーム(写真右)。

仙台保育園 鈴木管理栄養士さんオススメ！



元気になる簡単レシピ♪

カレーと中華の絶妙コラボ！

カレー麻婆

★材料★(2~3人前)

◎木綿豆腐 300g	◎しょうが 1/3かけ	[調味料A]	[調味料B]
◎長ネギ 25g	◎サラダ油 小さじ1	◎料理酒 小さじ1	◎ケチャップ 大さじ1/2
◎玉ねぎ 1/4個	◎水溶き片栗粉	◎みりん 小さじ1	◎カレー粉 小さじ1/4
◎にんじん 5cm	※片栗粉(大さじ1)に対し	◎しょうゆ 大さじ1/2	
◎豚ひき肉 75g	水(大さじ2)を加えてよ	◎めんつゆ 大さじ1/2	
◎にんにく 1かけ	くかき混ぜておく。	◎砂糖 小さじ1	



★作り方★

- ① 長ネギ、玉ねぎ、にんじん、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- ② 中華鍋またはフライパンに、サラダ油、ニンニク、しょうがを入れて火にかけて、香りが出るまで炒める。
- ③ 豚ひき肉を②に加えて炒め、火が通ってきたら長ネギ、玉ねぎ、にんじんを加えて炒める。
- ④ 水切りして2cm角に切った木綿豆腐を③に入れ、「調味料A」を加え、落とし蓋をして煮る。
- ⑤ 豆腐に火が通ったら「調味料B」を加えてさらに煮る。
- ⑥ ⑤に水溶き片栗粉を回しかけ、とろみがついたら出来上がり♪



♥鈴木管理栄養士さんからのメッセージ

肉と野菜をよく炒めて、野菜の旨味を出すのがポイントです！豆腐にしっかり火が通るまであまりかき混ぜないようにすると、豆腐が煮崩れずに済みますよ。にんにくやしょうがに加え、カレーの香りが食欲をそそるのか、仙台保育園の子ども達もモリモリ食べてくれます。どうぞお試しあれ！

