

平成24年9月15日 第三号

めんごい

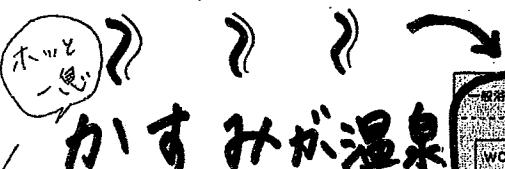
いつもお世話になっております。山形市社会福祉協議会、避難者生活支援相談員です。

☆今回のラインナップ☆

特集・相談員がいる山形市総合福祉センターってどんなところ??
うまいもの…山形のはあちゃん直伝!! 山形の芋煮の作り方~♪

2Fに山形市社会福祉協議会があります♪

山形市総合福祉センターをご紹介



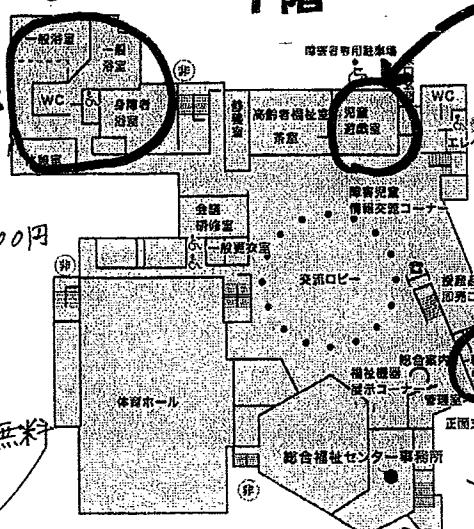
営業時間：午前10時～午後8時30分
(不定休)

料金 一般200円 小・中学生100円
ボディソープ・リンスインシャンプー

ドライヤー有り
障がい者浴室あり

障がい者及介護の付添人は無料
※予約制・利用条件有り

TEL: 023-645-9234



1階

ちびっ子集まれ!!

児童遊戯室を常時開放
しております。おもちゃもあります!

子ども遊び場は
是非来てみて下さいね!

ちょっとお腹あいたなあ

そんな時は、軽食喫茶「れんげ」
をご利用下さい!

季節限定メニューもあり、
一般の方もご利用できます。

2階

相談員は
ここにいますよ!

相談員からひとこと

一週間遅山の新聞ですか
自由にご覧いただけます。高橋宏治

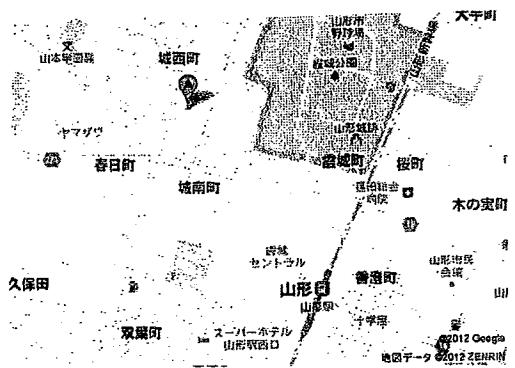
先日蔵王で憩をのむ程 鮎やカマツ
ダブルレインボーを見ました。
自然の美しさに感動です！ 川原章江

体を動かして気分をリフレッシュさせましょ!
あと、笑うこと忘れずに♪ 朝倉成美

山形では雑草(スペリヒュ)を売っています
んですね。ビックリしました！ 水戸百合恵

日本一のいも蕪会に行ってきたよ~
この次は、パンに行こうかな~!! 村上

地図



山形のばあちゃん直伝！

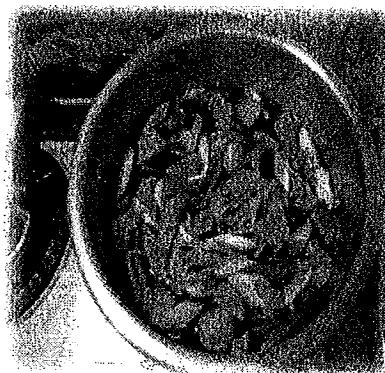


芋煮の作り方

材料 (4人分)

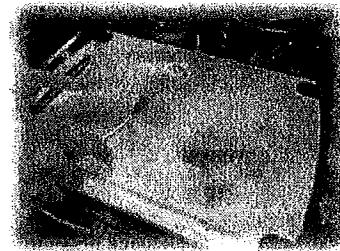
☆洗い里芋	1袋
☆牛肉の薄切り（豚の小間切れでも可）	400 g
☆板こんにゃく	1枚
☆まいたけ（しめじでも可）	1パック
☆長ネギ	2本
☆しょうゆ	おたま約2杯
☆砂糖	適宜（目安：小さじ1）
☆酒	適宜（目安：大さじ3）

芋煮とは、東北地方の郷土料理の一つで、秋になると家族や友人達のグループが親睦を深めるために集まり、河原で石を積んでかまとを作り、里芋、牛肉、コンニャク、ネギなどを入れた野外鍋料理を楽しむもの。

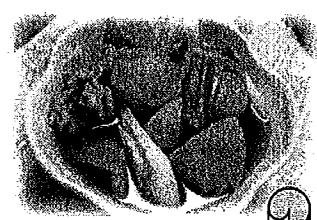


作り方

- ① 里芋は、大きいものは二つに切り、ぬめりを取るために塩でもんで洗う
- ② こんにゃくを手でちぎる —————— スpoonでくすぐるように、ちぎると簡単！！
- ③ 鍋に水と里芋、こんにゃくを入れ火にかけ沸騰したら1~2分ゆでてザルにあける
まいたけ多めでもおいしいよ♪
- ④ まいたけは小さく小分けする
- ⑤ 牛肉は5cm長さに切り、ねぎは斜め切りにする。
- ⑥ 鍋に水（食材が浸るくらい）、しょうゆ、砂糖、酒、③を入れ
里芋に箸がスープと通るくらい煮る
- ⑦ 里芋が柔らかくなったら、まいたけと牛肉を入れ、アクを取りながら更に煮る。
最後に長ネギを入れ、味がしみたら火を止め、少し蒸したら完成☆



Image



編集後記…♪

この間、話の中で「笑顔は万国共通だよね」と言う話がでした。

「笑顔」は幸せをつなってくれる力があるのかなと思います。

最近、「笑顔」忘れているなって思ったら、少し「笑顔」になってみませんか？

見える世界が違ってくるかもしれませんよね。そんな話聞かせてくださいね。



連絡先

山形市城西町二丁目2-22 山形市総合福祉センター2階 山形市社会福祉協議会

電話：645-8061（平日8:30～17:30） 福祉のまちづくり係（結城英彰・佐藤貴司）

メール：h.yuuki@yamagatafukushishakkyo.or.jp