

トモウロー

※トモウローとは：人生には色々泣けることもあるけど、明日に向かって頑張ろう！という意味を込めて、利用者の方が考えてくれました。

就労準備支援センターは、自分のペースで通いながら
就労に向けて準備ができる場所です。

- ・働きたいけど経験がなくて何からすればいいのかわからない・・・
- ・しばらく休職していてスランクがあり心配・・・

など、不安のある方が前に進めるよう一緒に考えていきます！



芋煮会



下ごしらえ中



完成



いただきます



焼きマシュマロ



～感想～

★一番大変な作業は火おこしでした。
苦戦していたところ、芋煮をしている他の方が炭をわけてくれて、無事に火がつきました。沸騰するまで時間はかかったけど、外で食べる芋煮はなぜか特別に美味しかったです。

★天気にもめぐまれ、おいしいヤツができました。火のつけかたに苦戦したのであまり他に遊ぶ事はなかったのが残念。



たき火





芋煮会用 仙台風芋煮レシピ



材料

(約 20 人前)

- ・豚バラ肉 600g
- ・板こんにゃく 1 枚
- ・人参 2 本
- ・ごぼう 2 本
- ・白菜 1/4
- ・長ネギ 1 束
- ・里芋(冷凍) 1 袋
- ・木綿豆腐 2 丁
- ・水 3~4000ml
- ・みそ 400g

作り方

- 1.ごぼうは薄い斜め切りにして水にさらす。
板こんにゃくは一口大に切って下茹でする、人参はいちょう切りにする。
- 2.白菜、豚肉を一口大に切る。
- 3.長ねぎを斜め切りにする。
- 4.鍋に水を入れ、1と里芋を入れて火にかける。
さといもに八分通り火が通ったら2を入れる。
- 5.煮込みながらアクをとり、全体が煮えたら溶いたみそを加えて味を調える。
最後に長ねぎと一口大に切った豆腐を加えてひと煮立ちさせる。

ひとことコメント: 当日、みそや水は目分量で入れました。参考にいただき、お好みで調整してください♪

編集後記 制作した利用者さんから

Hさん

今回も色んなイベントがあっておもしろかったです。記事作成では、自分の意見をしっかりみんなに伝えられました。

Iさん

参加できて良かったです。また新しいITモウローが出来あがってゆくんですね。かんがい深いです。

Sさん

芋煮会は火おこしが大変だったけど、楽しかったです。

仙台市生活自立・仕事相談センター「わんすてっぷ」 就労準備支援センター

〒980-0802

宮城県仙台市青葉区二日町2-1

キムラオフィスビル 7 階

※1 階がたいやき屋さんのビルです

ご相談は 022-395-8865 わんすてっぷまで

