やすらぎニュース

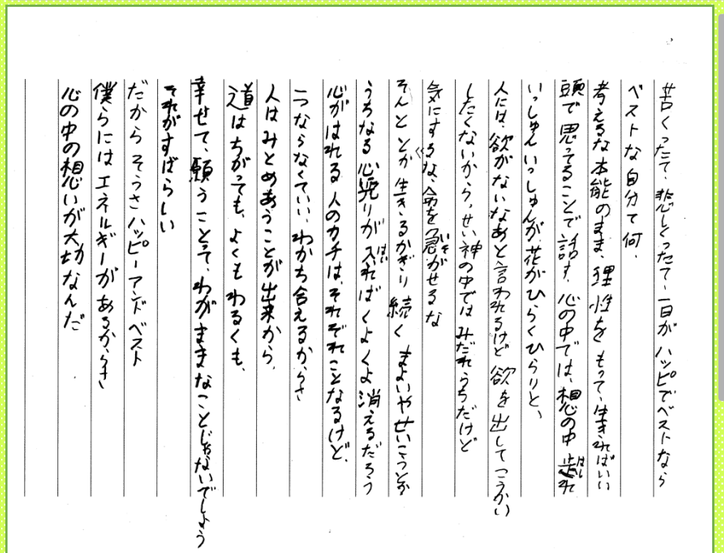
2022年6月発行
Vol.2

やすらぎ工房 HPはこちら

特定非営利活動法人そよかぜねっと
〒673-0521　三木市志染町青山1丁目26番地
Tel:0794-85-9990　FAX:0794-60-4533
yasuragi-koubou@maia.eonet.ne.jp

やすらぎ工房のメンバーさん紹介

やすらぎニュース第2号は3名のメンバーさんを紹介します。
生き辛さの中でも好きな事をして、しんどい毎日の中で希望や楽しみをみつけて明るく前向きに過ごしている方たちばかりです。
紹介を通して、皆さんにも元気のおすそ分けができたら良いなと思っています(`・ω・´)ゞ



タイトル「ハッピーでベスト」

【紹介文】
私の病気は統合失調症で高血圧と知的とです。
不安なことでは幻聴と体のダルさ。
歳も56歳なので、しんどいです。

曽根さんの詩はやすらぎ工房のホームページにも掲載されています。是非見にいってみてください。

曽根（そね）　朗（あきら）さん

小林（こばやし）　由佳（ゆか）さん

年齢は49歳です。
やすらぎ工房へは、まずバスに乗って、芝生の電車に乗って、やすらぎ工房の送迎車に乗って来ています。

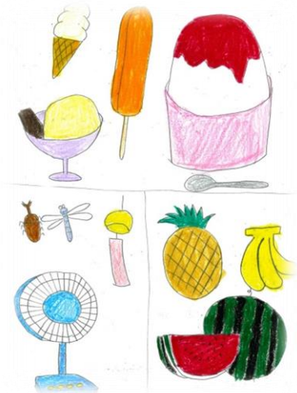
好きな食べ物はすいかです。
好きな歌手は中島みゆきさんで、クリスマス会では「悪女」を歌いました♫
得意な作業ははりまぱっけーじさんの仕切りや穴抜きです。

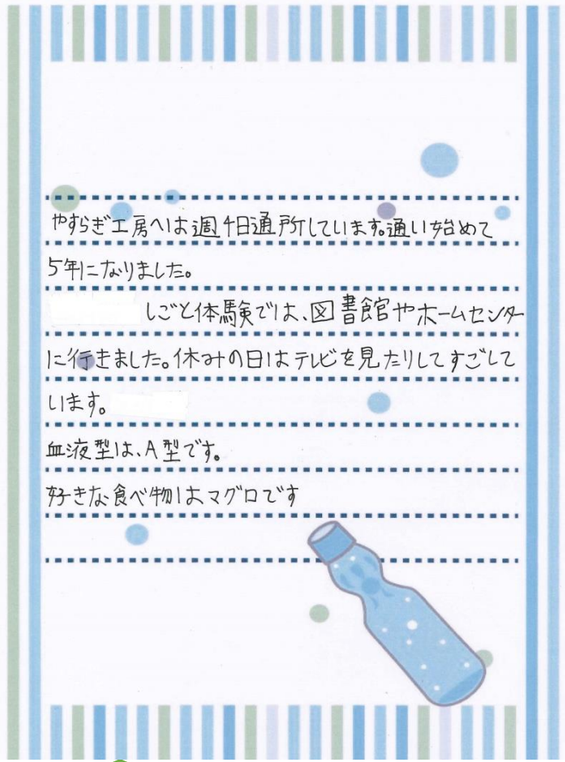
太郎の漫画
「コロナ禍でのひそかな遊び」

cafeの様子

6月28日(火)に、初の試みであるやすらぎcafeをオープンしました☕
お客さんを6名限定の予約制としましたが、最初は中々予約がなく、、、店員さんに扮するメンバーさんが営業をかけ、当日にはしっかり6名のお客さんが予約してくれました(^^♪
午前中は接客の練習。おもてなしの心で一生懸命練習しました。満を持して12時半にcafeオープン！！メニューは、タルトにエクレア、コーヒーと紅茶はホット/アイスから選べます。
店員さんはとっても緊張していましたが、
お客さん大満足で大成功をおさめる事が出来ました(＊´艸`)

茂雄のカラフル漫画
「夏・そうめん」





Tさん

今年も島原そうめんの委託販売をします。例年より少し遅くなってしまいましたが、今流行りの韓国風冷麺などのアレンジにいかがでしょう！？販売で得られる差益は全てメンバーさんに還元されます。

ぶっかけ韓国冷麺風そうめん

材料（1人分）	
そうめん	100g（一束）
水	250cc
◎鶏ガラスープの素	大さじ1/2
◎めんつゆ（3倍濃縮）	大さじ2
◎酢	大さじ1
◎砂糖	少々
◎塩	少々
ごま油	適量
キムチ	適量
お好みで	
きゅうり	適量
トマト	適量
オクラ	適量
ゆで卵	1/2個

1. そうめんを茹でている間に、スープを作る。冷たい水に◎を加えてよく混ぜる。
2. 茹でてよく水洗いした麺を器に盛り、①のスープをぶっかける。
3. キムチ、お好みできゅうりやトマト等を上に乗せる。
4. 最後にごま油を回しかけたら、Done！出来上がりです。
5. ※煮卵やオクラを入れても美味しいです♪