

〜 寄附金のお願い 〜

藍ちゃんの家は「認定NPO法人」(平成25年11月認定)として活動し、まもなく2年目を迎えます。皆さまからの温かいご支援、ご協力に感謝し、さらに事業を充実させて参りたいと思っております。今後とも、よろしくお願ひいたします。尚、寄附金についての詳細は、スタッフにお問い合わせください。

藍ちゃん夏祭り



なかなか釣れやんなあ〜

藍ちゃんの家、毎年恒例の夏祭り。釣れそうで釣れない魚にブルーシートの海には入らないルールでしたが…集中するあまりに海の中へ!? 釣り上げると歓声と拍手に笑顔でした。

坂社・伊勢上座蛭子社 夏祭り



8月8日(金)台風の接近でお天気が心配でしたが、屋外歩行訓練を兼ねてお参りに行ってきました。曇り空でしたが台風接近で湿度があり、冷やしタオルで熱中症対策! 蛭子太鼓の奉納の太鼓の音色は体の芯まで響きました。



介護体験



8月から大学生さんが介護体験に毎週来てくれています。伊勢の歴史や戦時中の話など教科書では習わない利用者さんの生の声に興味深く耳を傾けていました。学生さんのクラリネットの演奏ではみのりの子ども達も一緒に聴かせてもらいました。哀愁のある音色の「早春賦」「上を向いて歩こう」のメロディに合わせ、口ずさんでみえました。

いい音色やなあー♪



〜 サンマ (秋刀魚) 〜

サンマは採れた時期、場所などによって味が大きく左右され、一般的には太っていて、下あごの先端や尾ひれの付け根辺りが黄色くなっているものや、肩の肉が盛り上がり腹がしっかりしているものが脂が乗っていて美味しいといわれています。また、エラが鮮やかな赤い色をしているものや、目に濁りがなく透き通っているものが新鮮です。

サンマは消化器官が短いため、餌を食べてから排出する間での時間が30分程しかなく、腹の中に不純物をほとんどためていません。そのため、焼き魚にすると内臓も美味しく食べられます。もちろん好みはありますが、内蔵特有の苦味が旨みとなって身の美味しさを引き立ててくれます。また、鮮度の良いサンマは刺身にすると焼き物とはまったく別の美味しさが楽しめます。め、刺身で食べるほうが、DHAやEPAの流失も少なく、摂取できます。

♪ 配食部より お知らせ ♪

藍ちゃんのお弁当に、新たに日替わりの『すこやか弁当』が加わり、販売が始まりました。管理栄養士によるバランスの摂れたメニュー、地産地消をモットーに、だし汁から手作りしています。

- \* ご注文は1週間前までに…
- \* 5個以上のご注文で配達料無料  
(初回のみ2個以上で配達料無料)
- \* 税込 680円

ご注文電話番号

0800-200-4158

(受付: 月曜から土曜 9時から17時)

