

みつばちだより

みつばち大磯 第25号
令和5年 11月1日



↑ 菊芋の花(ルッコラ作業室近く)

中郡大磯町生沢 491
TEL:0463-72-5329
FAX:0463-72-5472
発行管理者:伊東京香
文責:添田正直

ようやく秋の気候になってきました。今年も残り二か月。あっという間に新年を迎えそうですね。

イベントラッシュ!

当ファームは複数のイベントに参加する事になりました。

10月29日に行われた横溝記念まつり。障害福祉の普及啓発を目的に開催。作品展示やキッチンカー、フラダンスや戦隊ヒーローショーなど開催されました。



11月4日に行われる石神台マルシェ。工芸品から植物、ペット用品やコーヒーなど様々なものが見れるイベントです。

また、既に終了しましたが他にも「かたつむりの家」のイベントに参加して30000円ほど売り上げたり、「大磯チャレンジフェスタ」にも素心さんに販売を委託する形で参加して18000円の売上を得ました。横溝祭りは42,000の売り上げで藤谷さんと添田さんが販売しました。このように地域との交流にもなっているイベント参加も積極的に行っています。

ご報告
2023年9月の売上は
1,699,685円
直近の1年間の売上は平均
1,284,582円/月
9月の工賃は1,031,000
円でした。
(売り上げの3分の2を利用
者さんに分配)

職員紹介

今回ご紹介するのは吉澤 義道(よしざわ よしみち)さんです。2023年10月に当ファームに入職なさいました。年齢は42歳で趣味は音楽鑑賞。(サカナクションがお好きとの事)担当業務はキュウリとトマト関係です。

利用者さんと接する上で気を付けている事は「いつも明るく朗らかに、を心がけています」との事。

皆さんに一言:福祉は未経験ですが、少しでも皆さんの力になれるよう精一杯頑張ります。気軽に話しかけてくださいね!

ハヤシライス

10月12日に山岡さんと吉本さんがハヤシライスを作ってくださいました。具材は主にかたまりの牛バラ肉と玉ねぎとマッシュルーム。粉をはたいた牛肉など具材を炒めてそこににんにく、玉ねぎ、生姜、ウスターソースを加え、バターと砂糖でキャラメリゼしたそうです。そして仕上げに赤ワインとバルサミコ酢と凝った料理に挑戦してくださいました。皆さん美味しいと言ってました。山岡さんは「炒めるのが大変だった」と言っていました。牛の塊肉(かたまりにく)とはなかなか豪快な材料でしたね。ああいう材料はなんだか目を見るとワクワクするものです。また次回が楽しみです。



次回は11月16日で、カレーになります。
担当は尾形さんと二宮さん(女性)です。お楽しみに！！

ローゼルの成長

トマトハウスの裏手にあるローゼルが大きく成長しています。今では人の背丈くらいの高さまで成長しました。以前にも載せましたが、このローゼルはハイビスカスティーの原料となるハーブです。果実のガクと苞(ほう)を乾燥させるとハイビスカスティーとして楽しめます。果実自体は有毒ですので食べてはいけません。実を剥くと手に赤い色素がついてしまう程赤い色素が簡単に出来ますのであの真っ赤なハイビスカスティーになる訳です。このローゼルのお世話は小川さんと仲手川さんが主にしてくださいました。実ができるのが楽しみです。

↓ローゼルの葉っぱ



ポップコーン

二宮町の障害者団体で運営する軽食堂で当ファームのトマト、レタスを購入して頂いている「菜の花」さんから鳥のエサ用に爆裂種のトウモロコシをもらいました。しかし鳥骨鶏は油がついているせいか滑ってくちばしでつまむことができず、食べられないため人間が頂く事に！というわけでポップコーンにして頂きました。



出勤日のお知らせ

3日、23日は祝日で半日、16日はカレーの日です。

		11月						
		月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3	4	5
		6	7	8	9	10	11	12
		13	14	15	16	17	18	19
		20	21	22	23	24	25	26
		27	28	29	30			