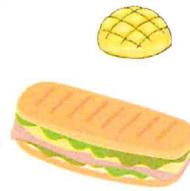


なごみ通信

お昼のパン



今年の三月頃から、お店のパンメニューに新作がちよつとずつ加わっています。中でもひときわ目を引くのが、お昼に焼き上がる「焼き立てパン」シリーズ、パニーニです。やらかめのフランスパンに、めんたいこやネギみそなどのソースを塗り、ソーセージ、ベーコン、ゆで卵、オニオンスライスなどをはさんだボリューム満点のサンドイッチです。もつといろんなパン二種類を作りました。みんなでいろいろ考えて、新しいパン二種類が登場しています。日によって、焼き立てのナンや、ミニバーガーもあります。是非お昼にお店に遊びに来てください。



防災訓練



訓練で
しっかりと体験をし、
対策をしなければ、と
感じた一日でした。



戻った後は、工房で炊き出し体験のお昼ごはん。スタッフが奮闘して火をおこし、非常食米を食べました。その後工房外へ避難体験をしました。本当に避難しなければいけない時は、こんなに楽ではない筈。みんなで領き合つて工房へと戻りました。



第51号
発行日
令和4年
9月日()
社会福祉法人
なごみかぜ
なごみかぜ工房
0538-45-2771

m.g.y. バーガー屋さんのパン

八月十三日、袋井市諸井に「m.g.y.」という、素敵なバーガー屋さんがオープンしました。こちらのバ

ーガー屋さんのパンズは、なんと工房が作っています。全粒粉パンズと竹炭パンズの二種類。店主の長谷川さんがいくつかのお店のパンを食べ比べ、工房のパンが一番おいしかったから依頼したとの事。袋井市の特産である、遠州袋井牛を使つたボリュームあるハンバーガーを提供しているお店です。工房のパンとともに、よろしくお願いします。

お店情報



m.g.y. バーガー屋さん

袋井市諸井一九二八一

営業日

毎週金、土、日 (プレオープン中)

営業時間

十一時三十分から十五時
十八時から二十時

※現在はプレオープン中。
九月中旬にグランドオー
プン予定です。



← こうなります。



新スタッフ紹介

鳥居美咲さん（内職班スタッフ）

五月後半からスタッフに加わりました。スタッフ、利用者さん達と仲良くなれる様に奮闘中です。



がんばりますのでよろしくお願ひします。

陳冬梅さん（パン工房スタッフ）

七月月中旬からスタッフに加わりました。



皆さんと一緒に笑つて、楽しくお仕事をしていきたいと思います。よろしくお願ひします。

マイナンバーカードのプレゼント

袋井市役所からの依頼で、マイナンバーカード登録者へのプレゼントとしてアクリルモップを百個製作し、納品しました。

夏山瑠侑さんが

編んでくれた

モップ。とても喜ばれています。



小澤(旧姓太田)弓子さん復帰

工房の初期スタッフ、

小澤弓子さんが職場復帰されましたので、お話をうかがいました。

なごみ祭り

時間 パンマルシェ一〇時～十二時
なごみ祭り 十二時三十分～十五時

場所 なごみかぜ工房

ー復帰されたきっかけは？

大場施設長から力を貸して欲しいとお話をいただいて。

ー復帰されるに当たって心境はどうでしたか。

不安はもちろんありましたね、ちゃんと出来るかどうか。

ーお仕事をされてどうですか。

楽しいですね。家庭内の仕事をとは違いますし、やりがいがあります。

ー今後、どの様にお仕事をしていきたいですか。

明るく楽しい工房であつて欲しいと思うので、がんばっていきます。

男の子のお母さんになつて、八年ぶりに工房のスタッフに戻った弓子さん。現在土曜日に勤務しています。以前はムードメーカーと呼ばれていたスタッフですから、今後も大活躍してくれるでしょう。

〈ボランティア通信〉

榛葉久恵様、田中優光様、天野佑華様ご協力ありがとうございました。

お知らせ

十月二十二日（土）

パンマルシェ＆なごみ祭り



時間 パンマルシェ一〇時～十二時
なごみ祭り 十二時三十分～十五時

場所 なごみかぜ工房



偶数月で開催しているパンマルシェと、なごみ祭り（夕涼み会）を同日開催いたします。

なごみ祭りはコロナ対策の為、工房利用者さん、スタッフのみで行います。パンマルシェは通常通り開催いたしますので、ぜひご来店ください。

〈寄与品〉



いちご（高橋美博様）、梨（鈴木しげ子様）
お菓子（大石初女様、城所洋丈様）
箱ティッシュ（杉浦ひとみ様）
すいか（内藤卓志様）
とうもろこし（榛葉久恵様）
ドクターメロン（ハッピーフォリティ様）
ありがとうございました。

