

わたしたちは信頼と希望と愛の輪で社会をつなぎます。

第159号

2018年1月20日発行

with おかもと

世田谷区立岡本福祉作業ホーム
〒157-0076 世田谷区岡本 2丁目33番24号
TEL 03-3415-3366(代) FAX 03-3415-4976
E-mail okamoto@izumikai.jp
http://izumikai.jp/

発行元：社会福祉法人 泉会
世田谷区立岡本福祉作業ホーム
施設長 福田 公英



しょういんじんじゃ はつもうで い
松陰神社へ 初詣に行きました

ねん しんねん 2018年 新年のあいさつ

しんねん あ ぎゅうねんちゅう たいへん せ わ
新年明けましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になり、ありがと
うございました。あた たら とし みな か むか たいへんうれ おも
新しい年を皆変わりに迎えられることを大変嬉しく思います。
げんざい おかもと し せつないがい かつどう じゅうじつ
現在、岡本ホームでは施設内外での活動を、より充実したものにしていこうと
しよくいん おのおのかんが
職員が各々考えています。

ことし りようしゃ かた かた おかもと み き たの
今年は、利用者の方はもちろん、いろいろな方に岡本ホームを見て来て楽しんで
いただける機会を、多く作っていきたくと思っています。ぜひ一度、足をお運びく
ださい。ことし ねが
今年もどうぞよろしくお願いいいたします。

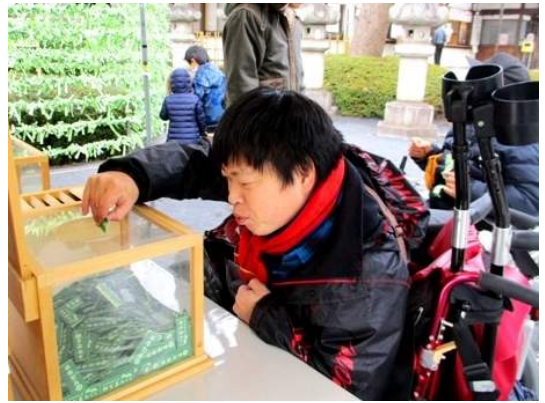
し せつちょう ふくだ きみひで
施設長：福田 公英



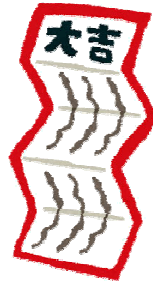
はつもうで しょういんじんじゃ 初詣 to 松陰神社

ぶん おの でのら ひろやす りようしゃ
文：小野寺 宏泰 (利用者)

がつ か しゅうろう しょういんじんじゃ はつもうで い つ まい
1月5日、就労のみなで松陰神社へ初詣に行きました。着いてすぐにお参り
ぼく かぞく けんこう いの ひ
をして、僕は家族の健康をお祈りしました。そのあとでおみくじを引きました。
ことし だいきち ひ ひと ふたり よ こと おきそう よかん
今年は大吉を引いた人が2人もいて、良い事がたくさん起きそうな予感がしました。
とりい まえ しゅうごうしゃしん と よ おも で さいご の もの
鳥居の前で集合写真を撮ったのも、良い思い出です。最後にみんなで飲み物を
か かんぱい ねん まいにちたの しごと おも
買って乾杯しました。2018年も毎日楽しく、仕事をがんばりたいと思います。



さくねん かんしゃ ことし はってん いの
昨年の感謝と 今年の発展を祈って



おみくじ引き
ねんれんぞく だいきち ひと
2年連続 大吉の人も!



まも か
お守りも買いました



おしるこや飲み物で あったか〜♪

くみん 区民ふれあいフェスタ

くちょうひょうしょうしき & 区長表彰式

12月3日、快晴。障害者週間の一環

として行われた『第37回区民ふれあい
フェスタ』に参加してまいりました。

フェスタでは、障害者週間記念作品展や、

障害者週間記念区長表彰式もあり、

岡本の利用者さんも多数参加されています。

特筆すべきは河村徹さんの表彰式です。

保坂世田谷区長から頂く賞状を、満面の

笑みで受け取る姿に感動しました。

また販売ブースでも、生活介護と就労の

商品が満遍なく売れ、とても満足した

フェスタでした。



ひょうしょう
表彰 おめでとう！！



はんばい こうちょう
販売も好調でした

【職員紹介】 笠原ゆう子



こんにちは！ 今年の10月末から岡本福祉作業ホームで

働かせていただいている笠原ゆう子です。趣味は旅と食べる

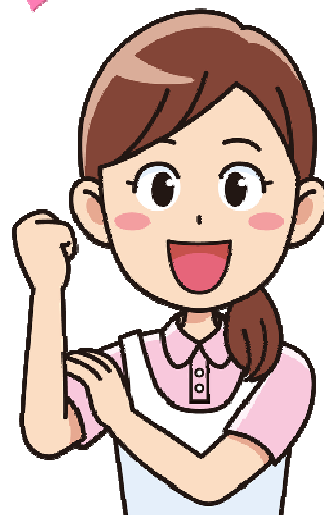
ことです。すでに利用者みなさんに助けていただきながら、

日々を過ごしております。



今後は、利用者みなさんが話しかけやすいような人に

なりたいと思っています。どうぞよろしくお願いたします。





みずがめ座

1月20日 (大寒)
～2月19日 (雨水)

12月のボランティア 12名	本年度延べ人数 141名	さくねんど 昨年度 201名
-------------------	-----------------	----------------------

～ おかもと 岡本レシピ ブランマンジェ ～

【 ブランマンジェとは? 】

牛乳に、砂糖、コーンスターチを入れ、冷やし固めたもの。ブランマンジェとも。

元々はフランスの冷たいスイーツで、国によって、材料や作り方が少しずつ違う。

名前は、フランス語で「白い食べ物」という意味。

あたたかいお部屋で ひんやりスイーツ。試してみたいか？

<材料> 1人分

- 牛乳 70g
- コーンスターチ 4g
- 砂糖 5g

お好みで、ジャムやきな粉、黒みつを
かけたり、黒ごまを混ぜても良い。



ブランマンジェの一例

引用元：『みんなのきょうの料理』

<作りかた>

- 鍋にすべての材料を入れ、混ぜて とかしたら、火にかける。
- 焦げやすいので、常にかき混ぜ、とろっとしてきたら火を止める。
- 器にうつして冷蔵庫で冷やす。

