

TEAM GUREN 通信~2019.03~

あさひかわ雪あがり制作イベント



CoCoDeで雪あがり制作を行いました。2月2日、3日と2日間、沢山の方々に
お集まりいただき、皆さんで楽しくキャンドル作り、会場作りをしました
あさひかわ雪あがり会場はこうして皆さんが制作にかけつけてくれるおかげで
開催できています♪ご参加いただき、ありがとうございました(*・▽・)

点灯式にも沢山の方にお越しいただきました。
改めて写真で見ると綺麗ですね・・・♪



第3回旭川レク・ボッチャ選手権大会



52チームが集まった旭川レク・ボッチャ選手権大会が無事に終了
いたしました皆さんに審判や運営のサポートいただき、また企業の皆様
に景品の提供いただくなどたくさんの方に支えられて開催できた大会で
す。雪がある冬の時期に移動が困難になる方、億劫になってしまうへ
少しでも楽しめる大会を開催したいと、誰もが参加できる大会を3年前
より開催しています。

今年の優勝者は「チーム紅蓮選抜」でした★
2年ぶりに返り咲きでした(*・▽・)/



バリアフリーおもちゃ博開催



600人以上の方々が来場され、たくさんのおもちゃに夢中で遊んだり
パラスポーツ体験コーナーでは「ボッチャ」や車いすに乗りスラローム
体験だったりたくさんのおもちゃ、スポーツを体験していただきました。
たくさんの方と触れ合えて嬉しかったです。開催直前に地震があり
開催できるか心配でしたが、無事開催できてよかったです("▽")*

雪あがり、ボッチャ、バリアフリーおもちゃ博といった全ての
イベントに事務局としても関わらせていただきました!!

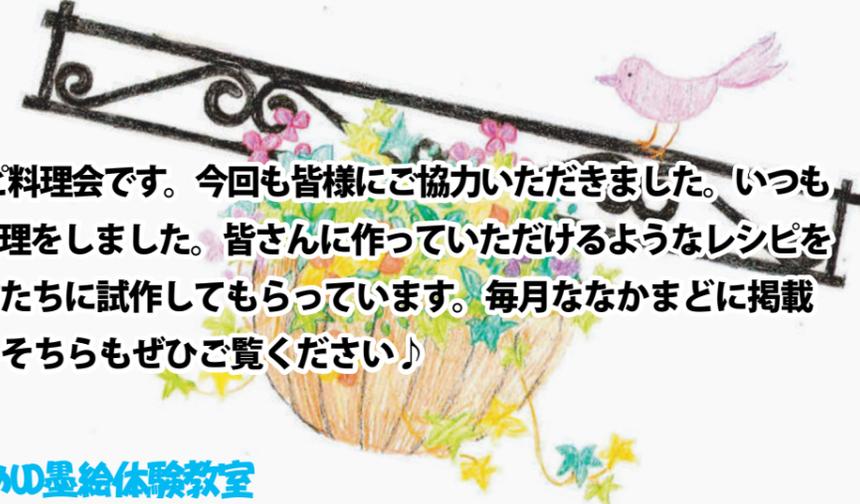


チーム紅蓮情報

第7回UDレシピ料理会



7回目のUDレシピ料理会です。今回も皆様にご協力いただきました。いつも
ながら楽しく料理をしました。皆さんに作っていただけるようなレシピを
考え、地域の方たちに試作してもらっています。毎月ななかまどに掲載
していますので、そちらもぜひご覧ください♪



第7回 UD墨絵体験教室
2019年4月13日(土)
時間:13:00~16:00
旭川障害者福祉センター おびった2階 会議室1
定員人数 30人

墨絵体験教室!!平成最後の墨絵体験教室!!
大塚氏の墨絵体験教室!!平成最後の墨絵体験教室!!
大塚氏の墨絵体験教室!!平成最後の墨絵体験教室!!

平成最後のUD墨絵体験教室

2019年4月13日(土) 13:00~16:00
旭川障害者福祉センターおびった2階 会議室1
定員人数 30人

自分の好きな絵だったりを描きながら、みんなと楽しいイベントに♪
今回はsatolyさんも一緒にワークショップも開催します。
墨絵と一緒にモコモコペンを使ってモコモコバッグを作りませんか♪
皆さんのご参加おまちしています!!!

UDレシピ ななかまど



UD(ユニバーサルデザインの略):誰もが簡単に楽しめる

※レシピの加熱時間はあくまでも目安です。ご利用の電子レンジ・炊飯器の
メーカーや機種により加熱時間が違う事もありますので、調整してください。

第8回 UD料理会 開催 参加・協力募集

下田昇兵さんが考案したレシピを試作し、
レシピとして完成させる料理会を開催い
たします。ぜひお手伝いください

2019年3月13日(水) 13:30~
旭川市障害者福祉センターおびった 調理室
●定員 10名 ●参加費 500円

申込先・・・カムイ大雪
バリアフリーツアーセンター
TEL 0166-38-8200

レンジと炊飯器で作る超かんたん料理
UDレシピ VOL.18 監修 下田昇兵

16歳の時に母と同じ腎臓小脳変性症という難病を発症。料理人の夢を諦めきれず、仲間と
レンジで誰もが簡単に作れる料理を考案し、2016年8月に「UDレシピ本」を発行。その後
実話をもとに児童書「レシピにたくした料理人の夢」も発売。たくさんの方に支えてもらい
現在も新作レシピ考案を進めています

魚介のミルクスープ

※材料 (2人分)※

たまねぎ	1/2個	水	100cc
じゃがいも	1個	牛乳	200cc
にんじん	1/2本	コンソメ	小さじ2
シーフードミックス	100g	塩	少々
		コショウ	少々

※作り方※

- ①じゃがいもは3mm位の半月切りにして水にさらしておく。
にんじんは、3mm位の半月切り、たまねぎは縦軸に沿って薄く切っておく。
- ②耐熱ボウルに①と水を加え、ふんわりとラップをして電子レンジ(600w)で3分加熱。
- ③シーフードミックスと牛乳、コンソメを加えてよくかき混ぜてから、再度ラップをして
電子レンジ(600w)で3分加熱。
- ④塩、コショウで味を調えてから器に盛りつける。

★お問い合わせは…電話またはE-mailで info@dpcmaika-hokkaido.com