

izumiだより NO.6

お気軽に連絡してください！ご連絡お待ちしております♪
TEL :0948(82)4491

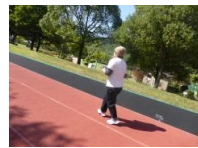


ひまわりフェスタ in桂川

桂川町総合福祉センター「ひまわりの里」でお祭りが行われました。私たちは、izumiで作ったプラバンキーホルダー・アニマルマグネット・えんぴつ立てなどを販売しました(^o^)
『特に好評だったのは、**アニマルマグネット**！！自分の作ったものが買ってもらえると、嬉しかったです★』

スポーツサークル

『今月は、筑豊ハイツにウォーキングに行きました♪この日は**お散歩日和**で、とても気持ちがよかったです！筑豊ハイツには、私たちのほかに、カラダを動かしている方がたくさんいました。足つぼや筋トレコーナーもあり、色々な運動ができて良かったです♪』



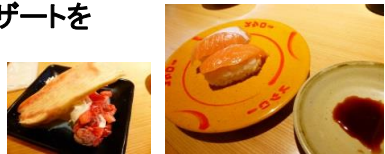
スポーツサークル (土曜日)

2時間行っていたスポーツを、1時間増やしたい！！という声があがり、**3時間**スポーツをすることになりました♪
最近ソフトバレーや、ウォーキング、なわとびなどを行っています。3時間がキツイときは、休憩しながら運動しています。
まだまだ参加者を募集しているので、ぜひ見学だけでも来てください(^o^)



夕食サークル

『久しぶりに**スシロー**に行きました(^o^)
いつも人が多いので、早めにお店へ。あまり待たなくて済みました♪いっぱい食べて、満足満足。締めには、恒例のデザートを食べました★』



創作活動

～好きなことや得意なことにも取り組んでいます！～



着物



マフラー



ペン立て



プラバン



ぬりえ



絵



甘納豆スティックパン

★材料 (35cm長さのもの5本分)

- ・基本のパン生地の材料 (izumiだよりNo.4)・・・全量
- ・甘納豆・・・3/4カップ(110g)
- ・強力粉・・・適量

★作り方★

- 1 izumiだよりNo.4の基本のパン生地の作り方①～⑤までと同様に作る。
- 2 1の生地をめん棒で15cmの横長のだ円にのばす。それぞれの生地の中央に、甘納豆をのせ、まわりの生地を寄せ、合わせ目をしっかりとじる。
- 3 粉をふり、転がして25cm長さののばし、強めにねじる。
- 4 izumiだよりNO.4の作り方①～③と同様に二次発酵させる。2倍くらい大きくなればOK！！オーブンを250℃に温める。
- 5 霧吹きで水をかけ、230℃に設定し直したオーブンで、12分焼く。



美容

DVDを見ながら、お化粧の勉強！！
写真は、みんなでアイメイクの仕方を学んでいるところです♪

誕生日会

今回は、7・8・9月生まれの方の誕生日会をしました！！パンケーキを焼いて、ブルーベリーやみかん、みつ豆など、それぞれが好きなものをトッピングしました。



地域活動支援センター

* 1日の流れ *

10:00～ 午前活動

12:00 休憩

13:00～ 午後活動

それぞれが好きな活動に、参加しています。活動に参加せずに、ゆっくり読書をする方も♪

- 橙＝サークル活動で、外部の方も一緒に活動しています。
- 紫＝主に、izumiを利用されている方たちが参加して行われる活動です。
- 青＝izumiで創作したものをアップしています。