

多摩たすけあいワーカーズ

つむぎ

52号

編集・発行:特定非営利活動法人アビリティクラブたすけあい多摩たすけあいワーカーズつむぎ

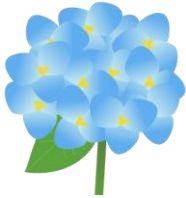
東京都多摩市永山 1-8-17 ボナール永山 202号 発行責任者 近藤 邦子

TEL : 042-376-3973 e-mail : acttumu@nifty.com

FAX : 042-376-3974 URL: <http://homepage3.nifty.com/t-tumugi/>

理事長を引き受けて

近藤 邦子



紫陽花が咲き誇っている今日この頃ですが、お変わりなく お過ごしでしょうか。

2015年5月17日、22回目の総会で承認され、新年度から、理事長を引き受ける事になり重責を感じております。

まだメンバーとして日も浅く経験も少ないのですが、設立から今日までの「つむぎ」を育て上げてきたメンバー皆様のご協力を頂き、最善を尽くしたいと思っておりますので、皆様どうぞ宜しくお願い致します。

ワーカーズという働き方は、トップダウンではなくメンバーそれぞれが主体性を持ち、協力し合い性格、意見の違う人達がお互いに違いを認め、話し合い、共有し、作り上げていく組織です。

世代の違う人達との交流の中で、これからの人生を豊かにそして「高齢に成っても、ハンディーを持っても、この街で暮らし続けたい」を実現していけたらと願っています。

一人ひとりを大切にして、いつも笑顔を忘れず利用者さん、ケア者に、より良いそして多摩に無くてはならない、心優しいワーカーズ「つむぎ」として成長していきたいと思っています。



新メンバーより

母が働いていたので、祖母にほとんど育ててもらったので 高齢の方が好きでした。人と接する仕事がしたいと思いヘルパー2級を取得しました。

ちょうど2000年の介護保険がスタートした時でした。

一人でお宅へ行き仕事をするのは、はじめ とても不安でしたが、利用者の方がみなさん あたたかく迎えてくれ、なにもできない私に教えてくれました。

出産・子育て等でしばらく休んでいましたが、久しぶりでホームヘルパーになり思った事は 「やっぱり高齢の方が好き、楽しい」と感じました。

これからも、ホームヘルプの仕事をやらせていただきたいと思います。よろしくをお願いします。



田村 真弓

メンバーのおすすめレシピ♪

豚肉の梅しそ巻きフライ



材料	豚肉（ロースうす切り）	10枚
	しそ（大葉）	10～20枚
	梅肉	適量
	塩・コショウ	//
	小麦粉+水	// *どろっとする程度にまぜ合わせる
	パン粉	//

- ① 肉に塩・コショウをする
- ② 肉の上に大葉1～2枚のせる
- ③ ②の上に梅肉をのせる
- ④ ③をはしからクルクル巻いていく
- ⑤ ④を小麦粉+水、パン粉の順につけて、170～180℃位で揚げる

梅を使って・・・

梅肉じょうゆ	刺身、脂身の多い肉、アクのある食材に
梅マヨネーズ	ディップソースとして

食欲の落ちる、むし暑いこの時期を乗り越えましょう！

編集

総会後に、残っていたメンバーで、事務所の模様替えをしました。大きな棚や一人ではとうてい運べない重い物も、あっという間に移動完了！ 「みんなの力」ってスゴイ

久野 そのみ

