

今の特ピックス

- P1 バレンタインデーイベント  
YSCの日常(食事編)
- P2 調理基礎講座  
スタッフコメント

2016年2月20日発行 発行：遊游館便り編集部  
住所 〒197-0011 福生市福生2351-1  
電話 042-553-2575 編集責任者 小川瑛/田村勇典  
URL <http://www.npo-ysc.jp/>

# 遊游館 便り 2月号 No. 201

## バレンタインデーイベント

女性が男性にチョコレートを贈るのは、日本独自の習慣みたいですね。今では、女性の友達同士でチョコレートを交換する“友チョコ”、男性から女性にチョコレートを贈る“逆チョコ”なんてものもあるみたいですね。いずれにせよ、特別な1日であることに変わりありません。さあ、センターでも女性陣が腕によりをかけてチョコレートを作ってくれましたよ。名付けて“バレンタインデー大作戦”!!



いよいよ、スタート



エプロンがよく似合ってます(^)



デコレーションもバッチリ!!



さりげなく様子をうかがう男子たち?(笑)

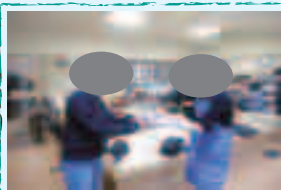
### みんなの感想

- ・みんなと作ってよかった。大変だったけど楽しかった。(Aさん)
- ・めっちゃおいしかった!(Tくん)
- ・いいものをありがとう(^)(Uくん)
- ・まさかチョコもらえるとはおもってなかった。ホワイトデーでお返ししたい。(Sくん)

チョコが渡される決定的瞬間を激写(左の写真3枚)  
いい顔してますね~。女性陣からセンターの男たちにチョコが手渡され甘い1日になりました。女性のみなさんお疲れ様です! 男性のみなさん、OK?? 3/14は何の日?



1人目っ!



2人目っ!!



3人目っ!!!

# YSCの日常風景

“医食同源”、“腹が減っては戦はできぬ”ということわざがあるように私たちにとって食というのは、とても重要なものです。センターでは、毎日朝昼晩の3食キッチンスタッフが手づくりで提供してくれます。私がここに来たとき、「ごはんがおいしい!」というのが第一印象でした。センターの自慢の1つといっても過言ではありません。どんな料理が出るのか、早速みなさんに見てもらいましょう。



## ある日の昼ごはん

- ハムカツ
- 生野菜サラダ
- ごぼう・ちくわ煮



今日のメニューのチェック  
よし!!(笑)



昼食時の食堂。一緒にごはんを食べながらいろんな話をします。

メニュー以外にも余った食材キッチンスタッフがサンドイッチなど作ってくれることもありますよ(^)



## 厨房スタッフ



写真は小柳さん(左)と手塚さん(右)です。計4人の厨房スタッフが毎日おいしいごはんを作ってくれています。「残さず食べてくれたり、おいしいと言ってもらえるとうれしい。」とのこと。さあ、今日もいっぱいごはんを食べて、元気にいきますか!!

### 編集後記

暦のうえでは、もう春のはず・・・ですが。たまに暖かい日があるものの、まだ寒いですね~。四季折々~♪

### 来月の予定

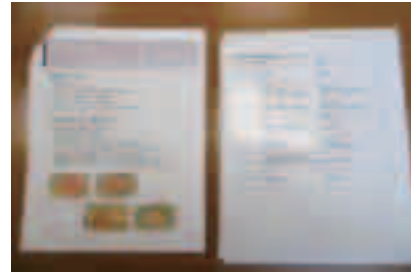
合宿10、11期生卒寮



# 合宿11期生対象 基礎講座

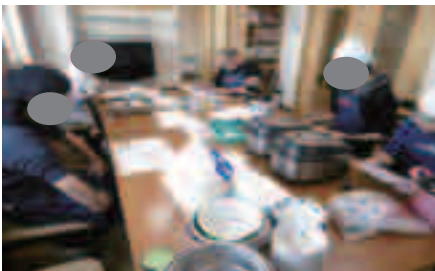
2/1(月)~2/5(金)に合宿11期生を対象にハウスクリーニング基礎講座、介護基礎講座、調理基礎講座が行われました。どれも実践的で就職はもちろん日常生活にも活かせるものばかり。その中で今回は、**調理基礎講座**をご紹介します。調理基礎講座は2日間にわたり、前半は座学、後半は調理実習です。

座学では、指導スタッフが作成したテキストに沿って衛生や食品、用具の知識、包丁の使い方などを学びました。知っているようで、知らないことを基礎から勉強。意外とおろそかにされがちな調理にのぞむ際の衛生面にたいして手洗いの仕方、みだしなみなどを通してしっかり意識づけをしてくれました。



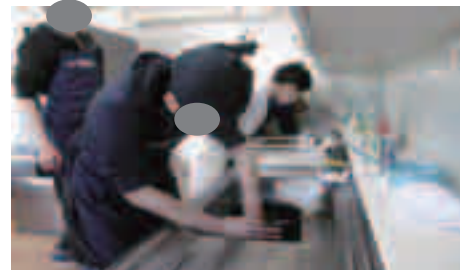
指導スタッフお手製のテキスト

調理実習では、豚汁(+白米、サラダ)を作りました。座学で学んだことを実践します。頭で理解するのと、実際にやるのとでは全然違います。いざやってみると、野菜や肉ひとつ切るのにもみんな苦勞していました。



事前に段取りを確認

さらに、テキストの内容以外にも、レタスの芯を簡単に取る方法やみそ汁の隠し味に〇〇(企業秘密なのでいけません)を入れるなどのテクニックからお釜からごはんを取ったあとは次の人のために平らにならすなどの心遣いまで指導スタッフから教わりました。また、11期生3人で調理してはじめて自分がなにをしたらよいか戸惑っている人もいましたが、次第に連携がとれ段取りよく調理を進めていました。



米とぎといっても奥が深いんです!!



みんな真剣に食材と向き合っています

個人的な調理の知識、技術からマナーやチームプレイまで、幅広い勉強になり大変有意義な講座になったのではないかと思います。

## みんなの感想

- ・教え方がていねいで分かりやすかった。普段料理しないので、今回やってみて料理はおもしろいなと思いました。(Oくん)
- ・指導スタッフの知恵袋がためになることばかりだった。今度自分でもやってみます。(Kくん)
- ・すごためになりました。学校では教わることのない内容まで学べてよかった。(Sくん)



完成です!!



試食タイム! 正直めっちゃうま!!

# YSCスタッフコメント

YSCでは、いろいろなスタッフが働いています。

今回は、**滝川さん**に一言いただきました!

## 往生際

人生、生きてると往生すべきときが何度かある(と思う)。自分にも、あのとき往生して良かったと思える過去がある。往生すると覚悟が決まる。考え方が変わったり、第二・第三の自分を発見することもできる。人間、性格は変わらないが、考え方や言動は変わる。ひよっとすると、数多く往生できた人間ほど、丸味を帯びた人になれるのかも知れない・・・。

