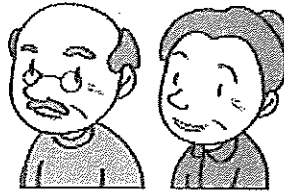


# ばん NPO かわら版



ねん ふゆ ごう  
2007年・冬・1号  
そうかんごう  
創刊号

さむ  
寒くなりましたがみなさまお元気ですか。

ねん とし  
この一年はどんな年になりましたか。

かいごちんたいじゅうたく ていきてき  
このたび、介護賃貸住宅NPOセンターでは定期的に  
にゅうきよしゃ たよ とど  
入居者のみなさまにお便りをお届けすることにしました。

いっしょ たの ばん つく  
みなさまと一緒に楽しいかわら版を作っていきたいと

おも つく せんりゅう はいく  
思います。みなさまが作った川柳、俳句、イラストなどの  
さくひん じむじょ よ  
作品をNPO事務所までお寄せください。

じごう けいさい たよ  
次号から掲載していきます。お便りおまちしています。



まいつき おわ  
毎月の終わりを「みそか」といい、月の  
おわりのなかでも一年の最後となる  
がつ におみそか  
十二月三十一日を「大晦日」と  
よ せいせ しょうがつ  
呼びます。この年の瀬の時期は、正月に  
やってくる年神様を迎えるために家中を  
いえじゅう  
きれいにする「すす払い」、つまり  
おおそうじ  
大掃除がかかせません。また、お屠蘇と  
りょうり ところ かざ ふうしゅう  
おせち料理を床の間に飾る風習もありま  
す。

NPOセンター  
しょくいん  
職員の

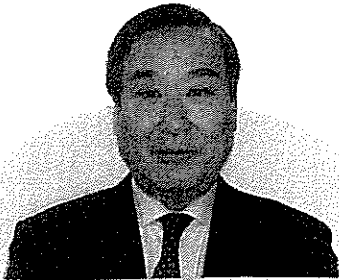
あいさ  
ご挨拶



りじちよう  
理事長 **みよし きょうこ**  
**三好 京子**

みなさま こんにちは！  
さつこん こうれいか すす ひとりぐ よぎ  
昨今、高齢化が進んで一人暮らしを余儀  
なくされているお年寄りが増えています。  
そんななか こうれいしや かたがた  
そんな中で高齢者の方々がスムーズに  
にゆうきよ  
入居できるよう、ささやかなしゃかいこうけん  
社会貢献  
によるじはつてき かつどう  
自発的なボランティア活動を、よ  
りけいぞくてき そしき あんてい  
り継続的に組織として安定させるため、  
かいご ちんたいじゆうたく  
介護賃貸住宅 NPOセンターを、へいせい  
平成  
13ねん がつ せつりつ  
13年3月に設立しました。

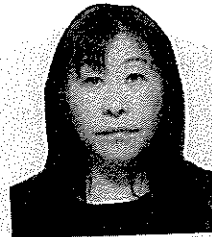
こうれいしや かたがた へや  
高齢者の方々にお部屋をお貸しする際さいの入居にゆうきよのお世話せわとその後ごのご支援しえん、見  
まも  
守りもをしている組織そしきです。  
これがてはじ じぎょう  
手始めの事業じぎょうですが、わたくし  
私どもはいまあるげんじよう なか なん くふう  
現状げんじようの中で何とか工夫くふうして、  
じゆうたく いろいろ めん こうれい かたがた しえん  
今後は住宅じゆうたくだけでなく色々な面いろいろから高齢めんの方々こうれいを支援かたがたできるようなシステム  
をつくりをしていきたいと思おもっています。  
みなさまのお役やくに立たてるNPOとしてこれからもよろしくお願ねがい致いたします。



やすだ ゆたか  
安田 豊 でございます。

こま  
お困りごとがあれば  
なん そうだん  
何でもご相談そうだんください。

けいやく こうざ  
さっそく、契約けいやくトラブル講座こうざを  
スタートしましたが、これからも  
みな せいかつ やくだ じょうほう  
皆みなさまの生活せいかつに役立つ情報やくだ  
をお届けせいかつしたいと思います。  
お届とどけしたいと思おもいます。  
よろしくお願ねがいします。



がっ き かげつ  
4月にNPOに来て9ヶ月になります。

おも じむ でんわばん  
主に事務じむと電話番でんわばんをしています。

よろしくお願ねがいしま〜す！

ちよう あけみ  
長 朱美



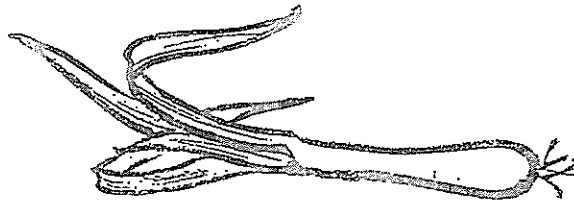
ねんまつ おんし やす  
年末年始のお休み

12月28日(金) ~ 1月3日(木)

1月4日(金) から通常つうじようどおりの営業えいぎようとなります

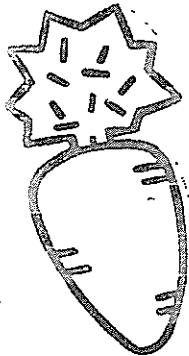
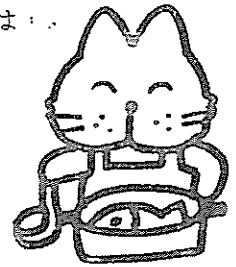


# りょうり お料理コーナー



だご汁を作ってみましょう！

- ① だご汁のダンゴの準備をします。  
小麦粉、カップ半分、水大さじ4をボールに入れ、混ぜてみます。固さは、みみ耳たぶくらいです。固ければ少し水を足しましょう。柔らかくなりすぎたら小麦粉を足しましょう。
- ② 野菜を自分の食べる分、用意します。  
一人分、だいたい人参2本、大根2本、玉ねぎ4分の1個。あればゴボウやこんにゃく、里芋などを入れると美味しくできます。

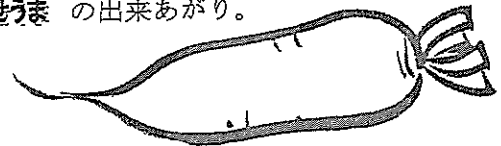


野菜は全部、一口くらいの大きさに切って2カップの水でゆでます。大根は煮えにくいので小さめに切ります。

10分くらい煮たら、だしの素と②で準備したダンゴを手で適当な大きさにちってお鍋に入れていきます。5分くらいでダンゴが煮えるので、味噌を大さじ1杯くらい入れます。軽くひと煮立ちしたら出来上がりです。

ダンゴのもとが余ったら、おやつにやせうまを作ってみましょう！水を沸騰させてその中にダンゴを手でちぎりながら入れていきます。浮いてきて1分程煮たらザルに上げます。きな粉と砂糖を半分くらいずつ混ぜた中にゆがいたダンゴをいれて絡ませたら美味しいやせうまの出来上がり。

3時のおやつにどうぞ！



編集後記  
なれない作業にとまどいながらも  
無事に創刊号を完成させることが  
出来ました。  
入居者のみなさまとNPOセンターの  
交流の場として活用して  
いきたいと思えます。

ご希望の方、先着10名さまに  
2008年のカレンダーを差し上げます。  
お便り、ご感想をお寄せください。

## 特定非営利活動法人 介護賃貸住宅NPOセンター

営業時間 9:00 ~ 18:00

月曜 ~ 土曜 (日・祭日はお休みです)

〒810-0055 福岡市中央区黒門8番2号

TEL 092-725-3000