

令和7年12月の行事予定

- 1日（月）障害者虐待防止・権利擁護研修（秋田テルサ）

【横尾・石田（朋）】
- 2日（火）支援員会議【夢・究塾明日葉】
- 4日（木）講話「年金のあれこれについて」国安忍氏（アルヴェ）

【菊地】
- きょうされん東北ブロックとも育ち研修振り返り

【澤田】
- 5日（金）支援員会議【杉の木園】
- 9日（火）支援員会議【One memory】
- 11日（木）支援員会議【とうふ屋丸木橋六兵衛】
- 12日（金）ケース検討会【杉の木園】
- 16日（火）職員会議【夢・究塾明日葉】
- 19日（金）職員会議【杉の木園】

幹部会議
- 23日（火）職員会議【とうふ屋丸木橋六兵衛】

職員会議【One memory】
- 25日（木）クリスマス会
- 27日（土）もちつき・御用納め
- 28日（日）～1月4日（日）正月休み



事業所紹介

～ 杉の木園 ～

『 日帰り旅行 in 男鹿 』

10月24日、杉の木園では保護者の方も6名参加し、男鹿方面（なまはげ館、オガーレ、男鹿水族館 GAO）へ事業所旅行に行ってきました。

なまはげ館では、たくさんのなまはげ（約150体！）に圧倒されました。昼食は、道の駅オガーレのレストランにてそれぞれがセレクトした男鹿ならではのメニューを堪能。さらに食後にソフトクリームやおがジェラートも楽しみました。その後に訪れた男鹿水族館 GAO では、シロクマやペンギン・アシカなどを見て「可愛い」「大きいねー」と歓声を上げながら楽しんできました。



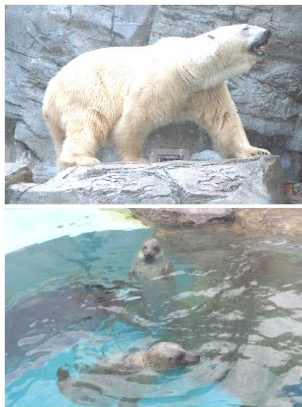
▲大迫力！
男鹿各地のなまはげが勢ぞろい！



▲オガーレの
“男鹿の塩ラーメン”



▲“おがジェラート”
とろける美味しさでした～



▲シロクマ&アシカ♡



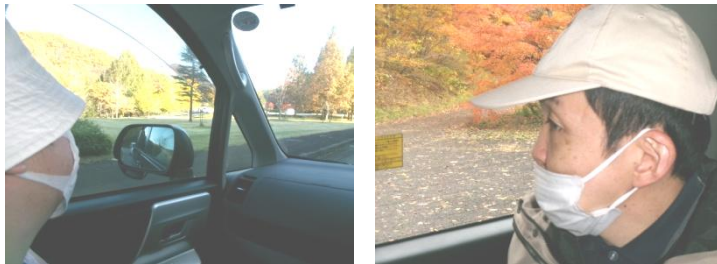
▲アシカの剥製なでなで



▲おさかな、いっぱいだなあ

～ とうふ屋丸木橋六兵衛 ～ 『 紅葉ドライブ 』

丸木橋周辺も綺麗な紅葉ですが、より綺麗な景色を楽しむためにドライブに出かけて来ました。熊対策のため車窓からの眺めでしたが、久しぶりのドライブとあって利用者から「楽しい」「またドライブしたい」といった声が聞かれました。ぜひまた、素敵な所へお出かけしたいと思います。



～ 夢・究塾明日葉 ～ 『 秋田ヤクルト 健康教室 』

明日葉では月1回ヤクルトさんが訪問販売に来ています。この度、ヤクルト卸町センターより3名の社員の方が来所し健康教室を開催しました。「あなたの腸は、元気ですか？」と題して、“腸のはたらき”、“免疫力アップのコツ”、“乳酸菌のひみつ”を映像を見ながら学びました。その後、健康には運動が欠かせない座ってできる健康体操を10分ほど行い、体もポカポカ。本当は一番楽しみにしていたヤクルトのお土産もいただきました。今回は健康、そして腸活のことを考える良い機会となりました。



▲試飲用にいただきました



～One memory～

『 ドライブ&豆乳ソフト 』

11月12日（水）午後の活動時間を利用して豆乳ソフトクリームを食べに丸木橋までドライブしてきました。売店に入るなり「豆乳ソフトくださいー！」と注文。そのままかぶりつく人もいればスプーンを使って食べる人もいて「おいしいね」と甘いひと時を楽しみました。道中、周りの木々の紅葉も徐々に進んでおり緑色から赤色へのコントラストがとてもきれいでした。天候にも恵まれ、気持ちの良いドライブとなりました。



お歳暮ギフト

とうふ屋丸木橋六兵衛

とうふ屋丸木橋六兵衛

お歳暮ギフト2025

『お取り寄せ品を含むおとうふなど7種8点の詰め合わせ』



※写真はイメージです

＜セット内容＞
○濃い絹ごし(2連)×2
○とんがりとうふ×1
○厚揚げ×1
○まぜとうふ×1

○油揚げの甘辛煮(4枚入)×1
○豆腐をとうろにする鍋×1
○いりかつことチーズのオイル煮×1

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

豆腐をとうろにする鍋
豆腐をとうろにする鍋は、豆腐の水分を飛ばし、油揚げの油で揚げます。豆腐の水分を飛ばすことで、豆腐の味が濃くなり、油揚げの油で揚げると、豆腐の味が濃くなります。

油揚げの甘辛煮
油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。油揚げの甘辛煮は、油揚げを甘辛煮で煮ます。

とんがりとうふ
とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。とんがりとうふは、とんがりとうふで揚げます。

まぜとうふ
まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。まぜとうふは、まぜとうふで揚げます。

夢・究塾明日葉

令和7年 夢・究塾明日葉

お歳暮セット



～大切な人へ～
お歳暮セットのご案内です

Pan wa Pan 定番のお菓子に加えて、
手にとって贈られ、飲んで幸せのドリ
ップコーヒーと食べやすい食べ切り
サイズの可愛いかりんとう、チーズク
ラッカーをセットにしました。

ご発送も承ります(送料別途)
お気軽にご相談下さい

価格：3,000円

セット内容

☆男のクッキー(3個) ☆焼きチョコクッキー(2個) ☆焼きかりんとう・チーズクラッカー(各1個)

定番の人気NO.1 香ばしく味わい深い秋冬限定 食べきりサイズのかりんとうと おつまみになるチーズクラッカー

男衆の黒糖クッキー のチョコクッキー ☆メッセージドリップコーヒー(2袋) 見て癒され、飲んで幸せを感じる魔法のコーヒー

☆ラスク(yak・ジェノバ)各1個 ☆オーガニックドリップコーヒー(1袋) 香り豊かなドリップタイプ。有機JAS認証で安心の珈琲です

Pan wa Pan の食パンをサクッと焼き上げました

今年もお歳暮の季節がやってまいりました。各事業所でギフトをご用意しております。

感謝の気持ちを贈りものに込めて。 ぜひご利用ください。

保護者会

『おじさん！？』

川尻利子さん(拓也さん母)

拓也には弟が一人います。四人の子供が居る弟です。私にとっては孫。拓也にとっては姪っ子三人、甥っ子一人です。上は十七歳から下は四歳とバラエティーに富んでいます。下の四歳の女の子は、口が達者でそれはもう大変です。丁度、拓也が家へ帰る日が重なり何とも言えません。「たっくん！たっくん！」好かれているおじさん？なんです、まるで友達感覚です。「たっくん何歳？」と私に聞いてきます。「五歳だよ」とすかさず言っています。後何年せずに「拓也の存在」が分かってくると思い、自然の流れとその場しのぎで対応しています(笑)黙して語らずの心境の日々です。



▲車内で豆乳ソフト



▲スポーツ交流会でPK2本決めました

きょうされん

日頃よりきょうされん活動にご協力いただき、誠にありがとうございます。きょうされん物品販売につきましても、いつもたくさんのご注文をいただき、心よりお礼申し上げます。

今回の冬季物販では、卓上版「はたらく仲間のうた」カレンダーや「はたらく仲間のうた」スケジュール帳に、一羊会利用者の作品が掲載されております。そのほか、味とくらしの特選品やなかまのうたグッズコレクションなど多彩な商品をご用意しています。

物品販売の売り上げは、利用者のみなさんの活動費として活用させていただくほか、一部は能登半島地震の災害復興支援金として被災地支援活動に役立てられます。

なお、締め切りは11月21日となっておりますが、まだご購入されていない方は事業所職員までお問い合わせください。

12月からは、きょうされん第49次国会請願署名・募金運動キャンペーンが全国で展開されます。きょうされん秋田支部でも署名および募金活動を実施いたしますので、皆さまのご賛同とご協力をよろしくお願いいたします。

※署名用紙は12月に入り次第お渡しいたします。

一羊会利用者自治会コーナー

『10月みんなの気持ち』

今月も自治会会員のみなさんからたくさんの方が届いておりますので、一部抜粋してご紹介したいと思います。

【秋を明るく楽しむ会】

- ・きりたんぽおいしかった
- ・わなげで景品もらってうれしかった
- ・みんなに会えて楽しかった
- ・玉入れ楽しかった



【事業所日帰り旅行】

- ・日帰り旅行楽しかった
- ・シロクマ「豪太」はじめてみた



【スポーツ交流会】

- ・スポーツ交流会で他事業所の人と久しぶりに会えた
- ・玉送りうまくできた

- ・奈良できょうされんグッズコンクールをお祝いしました
- ・トリリオンゲームの映画とイベント販売をしていた
- ・大潟村のホテルで温泉に行った
- ・加湿器がほしい



10月は大きな行事・イベントがありました。食欲の秋・芸術の秋・スポーツの秋を満喫した“みんなの気持ち”がたくさんありました。また、乾燥が気になる季節になってきたため風邪や感染症対策を考えている声もありました。

苦情解決・ボイスのコーナー

10月の苦情・要望・相談はありませんでした。

引き続き、皆様のご意見・ご要望等をお待ちしております。

編集後記

気づけば、もうすぐ師走です。漢字のとおり、毎年この時期になると時間の流れの速さを特に感じる人も多いのではないのでしょうか。慌ただしくなる季節ですが、心の余裕を忘れず、日々を丁寧に過ごしていきたいものです。

秋田県内では1医療機関あたりのインフルエンザ患者数が過去10年で最多となっています。手洗い・うがいの徹底など、日頃の予防をあらためて意識していきましょう。皆さんも体調に気をつけてお過ごしください。