

現在入所者が2階・3階合わせて53名、通所者が30名で計83名がそれぞれ

対戦されており、同氏は多趣味で且つ、いろいろな方面で活躍されてもいます。将棋は平田がお相し

対戦相手として、現在のところ囲碁は1名、将棋は4名でその日によって相手は

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

様と囲碁と将棋の対戦中、スタッフ、医師、そして相

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆



千住六区域 平田 章



原つばの 誇りの高き 勇士たち 南部六区域 田中 仁

対戦されており、同氏は多趣味で且つ、いろいろな方面で活躍されてもいます。将棋は平田がお相し

対戦相手として、現在のところ囲碁は1名、将棋は4名でその日によって相手は

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

様と囲碁と将棋の対戦中、スタッフ、医師、そして相

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

対戦されており、同氏は多趣味で且つ、いろいろな方面で活躍されてもいます。将棋は平田がお相し

対戦相手として、現在のところ囲碁は1名、将棋は4名でその日によって相手は

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

様と囲碁と将棋の対戦中、スタッフ、医師、そして相

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆

介護老人保健施設「千寿」の郷において利用者の皆



東綾瀬住区センター 5. 12 10名参加



北部十二区域 吉田支所委員



千住地区 石川支所長



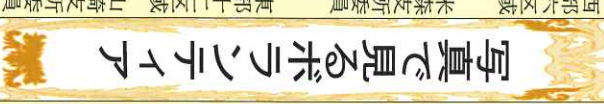
東綾瀬住区センター 5. 12 10名参加



花畑東部12号公園 5. 10 19名参加



東部八区域 御園支所委員



西部六区域 米森支所委員



夏バテしない！ ゴーヤチャンプルー

調理時間 15分 2人前

【材料】

・ゴーヤ1/2本 (約150g)、木綿豆腐1/2丁、豚バラ肉150g、卵2個、サラダ油大さじ1、塩・こしょう少々、醤油小さじ2、酒大さじ1和風だし小さじ1/2

【作り方】

①ゴーヤは縦半分に切り、種とワタを取り除き、5mm程度に薄切りする。
②塩少々振り、10分程おいて軽く水洗いし、木綿豆腐をキッチンペーパーで包み、10分ほど置き、食べやすい大きさにちぎる。
③フライパンに油の半量を熱し、豆腐を入れ両面に焼き色が付くまで焼き、一度取り出す。
④残りの油を入れ、豚肉を炒め、肉の色が変わったらゴーヤを加え2-3分炒める。
⑤豆腐を戻し入れ、酒・だしの素・しょうゆを加え、全体を混ぜながら炒める。
⑥溶き卵を回し入れ、大きく混ぜ、卵が半熟程度になったら火を止め完成です。

文

芸

◎ 走馬灯夢や憧れ破壊され
◎ 万物にプラマイナスイラストや

○ 梅雨の朝 色鮮やかな傘の花
○ 三年目 夜空に咲いた花火の輪

○ 吾子に雷、ことの事実に 涙雨
○ 稲田にかえるの合唱 雨降れと

○ 綿飴や 食べて夜店の懐かしき
○ S字描き 水面を走る 青大将

○ りんご飴「買って」が言えぬ 夜店前
○ 幾百の 真藍囲みて 額装 陽花

○ イカ焼きの 香りほのかな 宵の店
○ 縁日の 屋台並びて 童子等 集い

○ 筑波山 夏鶯の 大競演
○ 親子して 夜店ひやかす 池の端

【俳句】

① ゴーヤは縦半分に切り、種とワタを取り除き、5mm程度に薄切りする。
② 塩少々振り、10分程おいて軽く水洗いし、木綿豆腐をキッチンペーパーで包み、10分ほど置き、食べやすい大きさにちぎる。
③ フライパンに油の半量を熱し、豆腐を入れ両面に焼き色が付くまで焼き、一度取り出す。
④ 残りの油を入れ、豚肉を炒め、肉の色が変わったらゴーヤを加え2-3分炒める。
⑤ 豆腐を戻し入れ、酒・だしの素・しょうゆを加え、全体を混ぜながら炒める。
⑥ 溶き卵を回し入れ、大きく混ぜ、卵が半熟程度になったら火を止め完成です。

【短歌】

○ 梅雨の朝 色鮮やかな傘の花
○ 三年目 夜空に咲いた花火の輪

○ 吾子に雷、ことの事実に 涙雨
○ 稲田にかえるの合唱 雨降れと

○ 綿飴や 食べて夜店の懐かしき
○ S字描き 水面を走る 青大将

○ りんご飴「買って」が言えぬ 夜店前
○ 幾百の 真藍囲みて 額装 陽花

○ イカ焼きの 香りほのかな 宵の店
○ 縁日の 屋台並びて 童子等 集い

○ 筑波山 夏鶯の 大競演
○ 親子して 夜店ひやかす 池の端

【俳句】

① ゴーヤは縦半分に切り、種とワタを取り除き、5mm程度に薄切りする。
② 塩少々振り、10分程おいて軽く水洗いし、木綿豆腐をキッチンペーパーで包み、10分ほど置き、食べやすい大きさにちぎる。
③ フライパンに油の半量を熱し、豆腐を入れ両面に焼き色が付くまで焼き、一度取り出す。
④ 残りの油を入れ、豚肉を炒め、肉の色が変わったらゴーヤを加え2-3分炒める。
⑤ 豆腐を戻し入れ、酒・だしの素・しょうゆを加え、全体を混ぜながら炒める。
⑥ 溶き卵を回し入れ、大きく混ぜ、卵が半熟程度になったら火を止め完成です。

※ 編集後記
◆ 締切日 5月10日
◆ 締切日 5月10日
◆ 締切日 5月10日

季節(とき)の動き
7月文(き)の動き
1日日出(き)の動き
19時44分

自転車点検整備
9時~15時
千住7月15日(水) 支所前
東部7月15日(水) 支所前
西部7月、8月 休み
南部7月31日(金) 支所前
北部7月9日(木) 加賀住区センター
※中止になることがあります

5月の傷害事故数
5月1日から5月31日まで
に報告のあった傷害事故
数2件、8年度の傷害事故
数13件
(前年同期の件数)
就業中等 2件 (4件)
就業途上 0件 (0件)