

お待たせしました。

今年2月より工事してきた「厨房改装工事」が完了し、衛生的で使いやすい厨房になりました。この厨房は、こども食堂の調理はもちろん、災害等の際に地域の炊き出し拠点としての目的があります。設備内容としてはいわゆる飲食業としての保健所の許可が貰える水準で整備しました。おいしい食事作りの場として活用して参ります。どうぞよろしく!!

こども福祉応援センターうえだ  
センター長 武 捨

**ばいす・ばーさ厨房稼働開始**

改装工事中にはご利用者様に

大変ご迷惑お掛けいたしました。

2月から始まった工事もようやく完成

致しました。これからはもっと沢山の

皆様にご利用頂ける様、工夫と努力をし、

少しでもお役に立てたら・・・と思っ

ています。今後ともよろしくお願ひします。

ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ

**今月の献立予定** (ご寄附頂いた食材により変更する場合があります)

(汁物・デザートは食堂でお召しあがりの方のみ)

6月 5日 あんかけチャーハン・煮麺

6月 12日 豚丼・野菜サラダ・みそ汁

6月 19日 ハヤシライス・野菜サラダ

6月 26日 ドライカレー・生野菜

誕生日 menu

ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ

ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ ばいす・ばーさ

せ 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割 一割・半割

心の談話室 「ハート」

活動紹介

※ 専門の公認心理師が心の悩み・相談お伺いします。 ※印のご相談はご予約をお願いします

※ 専門の精神保健福祉士・社会福祉士が生活の相談お伺いします。

こども福祉相談室

月曜日～木曜日 (予約不要)

相談支援室「キッズサポート」 10:00 ～ 19:30 (20:00 Close)

こどもの居場所「すわがた」

こども食堂「ばいす・ばーさ」 毎週 金曜日 衛生面での考慮により原則持ち出し不可

16:00 ～ 20:30 (21:00 close)

ご希望の時間でご連絡下さい。予約・変更等はお電話又は E-Mail でお願ひします。

生活レスキュー 「SUGUNI」 随時 専用電話 090-2222-2508 (武捨)

今日の寝場所や食べ物がない。とか、今の環境から逃げたい すぐにお電話下さい。

## 営業時間の変更について

16:30 ~ 19:00 まで → 16:00 ~ 20:30  
(21:00 Close)

## ご利用料金について

材料費の高騰とご利用人数の増加により  
大人も無料 → ご寄附をお願い致します。

可能でしたらお気持ちのご寄付をお願い致します。  
法人税理士の指導によりチケット制は当面見送りとさせて頂くことになりました。従来通り無料でお召し上がり頂けますが出来ましたら募金箱または口座振り込みにご協力頂けると幸いです。

テイクアウトについて 食中毒等の懸念と容器代の高騰により、原則として持ち出しはご遠慮頂きます。が

- 一、料理内容の若干の変更
- 一、作成後、冷蔵庫内にて保管の許可
- 一、前日の17時までに必ずご予約を頂く事
- 一、夏季においては保冷バック等のご準備
- 一、初期費用の実費負担をお願い致しますが、容器をご用意いたします。2セットお求め頂き交互にお預かりできればご用意いたします。ご相談を伺えればと存じます。  
(ばいす・ばーさ 調理部)からのお願い

**こども福祉応援センターうえだ からのお願い**  
ご不要になった壊れていないフィギュア・ミニカーなど小さいお品のご寄付お願いします。  
たくさん探してます。いくつでも大歓迎です。

お知らせや料理写真や  
食堂の様子などUpします



Instagram



こども福祉応援センターうえだ  
Instagram

毎月第2金曜日はお誕生月メニューの日

7月のBirthday

そうじろうくん・たかみねくん  
かりなちゃん

7月のお誕生メニュー投票

- ①鶏照り焼き
- ②カレーライス
- ③なす蒲焼き丼
- ④ その他

7月のお誕生日迎えるお友達は備え付けの  
投票用紙かG-Mailでお名前と希望 menu の  
番号を教えてね!

※まだお誕生日教えてない人もG-Mailで教えてね!

投票用紙かメールで投票

今月のrecipe

## 七夕ゼリー

※牛乳ゼリー

牛乳又はカルピス	150cc
ゼラチン	5g
砂糖 (牛乳の場合)	30g
水	20cc

※シロップゼリー

ゼラチン	10g
水	50cc
シロップ (ブルーハワイ)	150cc
水	250cc

- ・牛乳と砂糖を混ぜ、ゼラチンを溶かす
- ・(ゼラチンは沸騰させない)
- ・1/3 程容器に入れ冷蔵庫で冷やし固める
- ・ゼラチンを水で溶かし、ブルーハワイシロップ又はサイダーでバットで冷やし固める。フォークで崩し牛乳ゼリーの上に載せ、星型に形どった桃缶等を飾る

予約・変更や投票・ご要望などはこちらから



E-Mail  
kodomo.vice@gmail.com