



障害者自立支援法が昨年の4月から始まり、障がいのある人たちの支援は「自立」「就労」「地域生活」といった考え方が強くなってきました。

市では、今年4月から浜町福祉センター内に「蒲郡市障がい者支援センター」を設置し、相談支援事業および地域活動支援センター事業を開始しました。ここでは、障がいのある方の暮らしや就労・福祉サービスの利用などについて相談に応じたり、日中活動の場を設けるなどの支援を行っています。

相談支援事業

☆ヘルパーさんを利用したい

福祉サービスの利用がスムーズに受けられるように支援しています。

福祉課 ☎66♦1106

障がいのある人たちの自立

☆仕事をした

授産所・作業所の紹介や利用までの手続きなどをお手伝いします。また、一般の事業所への就職を希望している方には、就職のための訓練所などを紹介しています。

地域活動支援センター事業

「つおやう」

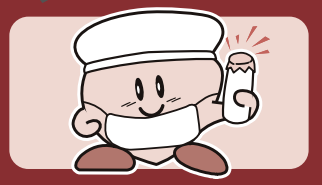
日中活動の場所として、作業（ろうそくや石けん作りなど）やレクリエーション（バレーボール、お花見など）を行っています。毎週月・火・木・金曜日の午前9時30分から午後3時30分まで利用できますので、事前に申し込みをしてください。

今後は自立支援講座や啓発セミナーを開催する予定です。ぜひ、お気軽にご利用ください。

蒲郡市障がい者支援センター

住所 浜町93（福祉センター内）
電話 68♦3612
ファクス 68♦3623
Eメール g-shien@nrc.gamago-ri.aichi.jp
開館時間 午前9時～午後5時
休館日 土・日・祝日、年末年始

**学校給食
おすすめ
メニュー**



昨年の夏に募集した「野菜を使った家庭の自慢料理」で入選した献立です。三谷東小学校の山本優菜さんが、6年生のときに考えてくれた献立で、1月に給食で実施し好評でした。

◆材料（4人分）◆

- 豚ももひき肉……………50g
- 酒……………小さじ1杯
- ねぎ（3mm小口切り）……………6g
- しょうが（みじん切り）……………ひとかけら
- ……………ひとかけら
- にんにく（みじん切り）……………ひとかけら
- 大根（1cm角切り）……………140g
- にら（長さ1cm）……………16g
- サラダ油……………小さじ1 / 2杯
- さとう……………大さじ1杯弱
- しょうゆ……………大さじ2杯弱
- 豆板ちゃん……………少々
- チキンコンソメ……………2g

マーボ大根

問合先 学校給食課 ☎66♦1800



44キロカロリー（1人分）

- 酢……………少々
- 片栗粉……………1g
- 水……………20cc
- ◆作り方◆**
- ①鍋にサラダ油を入れ、にんにく、しょうが、ねぎで香りをつけ、豆板ちゃん、豚ももひき肉を入れていためてから、酒をふり入れます。
- ②ひき肉に火が通ったら、水、大根、チキンコンソメ、さとう、しょうゆを入れて煮ます。
- ③大根に味がしみたら、にらを入れます。
- ④水溶き片栗粉をまわし入れて、火が通ったら酢を入れ、味をみて仕上げます。