



施設入所支援、生活介護、短期入所



みなさんをご存知のようにつよし寮は恵まれた自然のなかにあります。その恵まれた自然と共生しながら、手作りを大切にする生活を続けてきました。

その生活のなかでも、自然からの恵みをいただき、手作りのあたたかさを直接感じることのできる食事は、特に大切にしながら楽しみにしてきたことのひとつです。今回は、つよし寮の食事を通して、つよし寮でのくらしの様子をご紹介します。

敷地内にある窯業棟で作成された器に、同じく敷地内にある茶園で摘んで茶工場で炒った自家製のお茶。梅干も果樹園でとれた梅を漬けた自家製です。春に採れたわらびは塩漬けにして保存し味噌汁で使用します。今の時期には畑で採れたトマトのサラダやナスの炒め物、ゴーヤチャンプルーなどがおかずとして登場します。



5月になるとお茶の新芽を手摘みして、手作業で釜炒りします。茶畑は有機栽培で農薬を使わない育て方を続けています。



二人で共同作業



現在も壊れた器の入れ替えもあるため給食で使用する器を定期的に焼いています。





.....
.....
.....
.....



.....
.....
.....



.....
.....
.....

