

スマイル アップ通信

《第1号》

令和5年8月発行

発行人：スマイル大久保ベース

京都府宇治市広野町茶屋裏 8 - 5

シャームゾンInoue Ⅱnd 1F

☎0774-41-2588

平素よりスマイルワークの活動に他ならぬご理解とご協力を頂いております事を心よりお礼申し上げます。
スマイル大久保ベースのご利用者様の笑顔とスマイルワークの取り組みを皆様にお伝えしたく、新たにスマイルアップ通信を発行することになりました😊2017年に宇治市に就労継続支援B型事業所を開所し、たくさんの方からのご協力、ご支援を受け運営させて頂いております。今後もスタッフ一同、利用者様とスマイルアップを目指して、1日1日を大切に歩んでいきます。新たな利用者様との出会いも大切に引き続き皆様のご協力のほど、どうぞよろしく願いいたします。

新事業も今年秋より始まります!!
パソコンのスキルアップにも!



宇治市市政だよりの
配布を頑張っています😊



毎月2回の宇治市市政だよりの配布をしています。担当の地域にも慣れて、しっかりと配布出来ています。「こんにちは。市政だよります」と挨拶すると皆さんから「ありがとう!」「ご苦労様(^^*)」と言って頂けてお仕事の励みになっております!(^^)ありがとうございます。

5月にメタセコイアフェスティバルに参加しました☆

たのしかった~!

コンサートや美味しいごはん、お餅つきもでき、スマイルの友達と職員さんで行けてすごく楽しかったです!(^^)! 利用者 Y・Y



今年の秋にはレクレーションも企画中です!



こんにちは! スマイルファームです



スマイルワークの畑では、今、いろんな野菜がすくすく成長中です!(^^)!収穫までの作業もみんなで力を合わせて美味しいお野菜を作っています。宇治市のロビー販売やオープンカフェでも販売しております。とても新鮮でおいしいですよ!今年の秋には落花生が収穫予定です☆



スマイルおすすめレシピ

万願寺とうがらしのチーズボート☆

材料

2人分

作り方

万願寺とうがらし「ピーマンやしとうでも可」

2本

エキストラバージンオイル、塩胡椒

適量

モッツアレラチーズ「その他チーズも可」

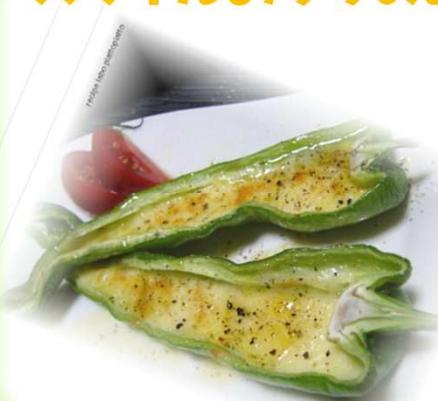
適量

① 万願寺を二つに切って、中の種を取り除きます

② そこに、たっぷりのチーズを入れてオーブントースターへ

③ 5~6分で焼き目が付いたら、お皿に盛り付けて。

④ たっぷりのバージンオイルと塩胡椒を振ったら完成



スタッフの紹介

今年、新たに加わったスタッフの紹介です

吉井真 (ヨシイ マコト) と申します。
趣味は蕎麦打ちです!
事業所で蕎麦打ちを披露したいと思っています。

