

ゆいまーる

8周年フェア!



めいまい
100%も作りました。

半世紀にはまだまだですが、ゆいまーる生活館も無事に8周年を迎える事ができました。フェアの売上は、自慢出来ないほど散々な結果になってしまいましたが、10周年に向けて新たな気持ちで再出発できそうです。

どんなパンを目玉にするか、とても悩みましたが、今回はマルベリー、コーヒー、ゴマを使った三種類のクロワッサン生地を用意しました。

期間中も、メンバーもスタッフも一丸となって、わきワイワイと和やかムードで過ごすことができましたし、終わったあとも楽しかったとか、またやりたいね(笑)など、明るい回答がたくさんありました。

初めにも書いたように、前年比売上ではマイナスになってしまいました。特に週末の入りが今ひとつでした。今回は広報の不手際とあまりにも良い天気であったことが敗因ではなかったかと分析しています。

パンは新スタッフ小池さんのおかげで、トマト生地のパンが誕生しました。また、そのトマト生地をピザやカルツォーネにも使用したのですが、トマトの香りがほのかに広がり、視覚的にも淡い赤色にフィエスタ(祝祭)という感じがひらがって良かったです。

最後になりましたが、こうして無事に8周年を迎えられたのも、陰となり日向となり支えてくださった方々のおかげです。どうもありがとうございます。また、これからも、よろしくお願いいたします。(福田イラストも)



コーヒー風味
クロワッサンの中に



ゴマチーズ
香ばしいゴマかわり

白あんマルベリー
マルベリー生地



トマト入りの生地作り
ました。



八王子生活館
ゆいまーる生活館
自立生活体験室ステップ
グループホームきりん館

アート&クラフト
フーズ&エコロジー
チャレンジ&エンジョイ
スロー&エンジョイ

求む！ボランティア

詳細はTEL 624-8417 までお問い合わせください

* 下記いずれの場合も、交通費・入場料等の実費はこちらで負担いたします。

7/20・8/31(金) 選択カルチャー

13:00 生活館集合・16:00 生活館解散

パソコン、美術、ダンス、タイコに分かれて活動しています。とくにパソコンを手伝ってくださる方を募集しています。

7/27・8/24(金) 自由レク

12:00 生活館集合・16:00 生活館解散

カラオケ、ボウリング、プールに分かれて活動しています。とくにボウリングに参加してくださる方を募集しています。

7/24(火)～26(木)31(火)～8/2(木) ぶるーべりージャムづくりinゆいまーる

午前の部 10:00～12:00 午後の部 13:00～15:00 (半日でも結構です)

デッシュのトッピングとして不動の1番人気を誇るブルーベリー。パンの売れ行きが落ちる夏、貴重な作業です。通常の仕事をしながらのジャムづくりですので、人手が必要です。ぜひご協力をお願いします。お手伝いいただいた方にはできたてのジャムをプレゼントいたします。半日でも結構ですので、ぜひご参加ください。

ステップ吉田さんは7月8月お休みをいただきます

ステップ吉田さんに、6月24日(日)に女の子が生まれました。体重3650グラムの元気な赤ちゃんとのことです。

赤ちゃん大好きなメンバーたちは、ほんとうにうれしそうで、対面できる日を楽しみしています。お名前は、ひらがなで「ちひろ」ちゃんと決まったそうです。

つきましては、吉田さんは約2ヶ月育児休業をとることになりましたので、その間は、土居が代役を務めます。

不慣れなため、利用者やヘルパー・ケアの皆さんにはご迷惑をおかけすることと思いますが、どうぞよろしくお願いいたします。

また、元スタッフの嶋裕子さん(週2日)と皆さんおなじみ「ゆいびと」の村上陽代さん(週1日)にも補充として入っていただけることになりました。短い期間ですが、どうぞよろしくお願いいたします。

牛乳パックの回収にご協力ください!

毎週月曜日におこなっている紙すきの原料として、回収をお願いしておりましたが、紙すきの原料だけではあまってしまうので、資源ごみとして古紙回収業者に持ち込んで、授産の売上(メンバーのお給料となります)としています。つきましては、洗って広げた牛乳パックを八王子生活館かゆいまーるへお持ちくださいようお願いいたします。

<今後の予定>

* 7月8月ともに、全体ミーティングが変更になっています

7月 の 予 定				8月 の 予 定			
1	日			1	水	自由	ブルーベリージャムづくり
2	月	自由	* 夏期賞与	2	木	自由	ブルーベリージャムづくり
3	火	自由		3	金	自由	
4	水	自由		4	土		ゆいまーる営業
5	木	自由		5	日		
6	金	自由	午後 全体ミーティング	6	月	自由	
7	土		ゆいまーる営業	7	火	自由	
8	日			8	水	自由	
9	月	自由		9	木	自由	* 給料日
10	火	自由	* 給料日	10	金		夏休み
11	水	自由	午後 風姫(天神会館)	11	土		
12	木	自由		12	日		
13	金	自由		13	月		夏休み
14	土		ゆいまーる営業	14	火		夏休み
15	日		生活館床改修工事 ▲	15	水		夏休み
16	月		海の日 ▼	16	木		夏休み
17	火	自由		17	金		夏休み
18	水	自由		18	土		
19	木	自由		19	日		
20	金	自由	午後 選択カルチャー	20	月	自由	
21	土		ゆいまーる営業	21	火	自由	
22	日			22	水	自由	
23	月	自由		23	木	自由	
24	火	自由	ブルーベリージャムづくり	24	金	外食	午後 自由レク
25	水	自由	ブルーベリージャムづくり	25	土		ゆいまーる営業
26	木	自由	ブルーベリージャムづくり	26	日		
27	金	外食	午後 自由レク	27	月	自由	
28	土		ゆいまーる営業	28	火	自由	
29	日			29	水	自由	
30	月	自由		30	木	自由	ゆいまーる営業
31	火	自由	ブルーベリージャムづくり	31	金	自由	午後 選択カルチャー

*できるだけ1週間前にお申し込みください。配達についてはご相談ください

*宅急便での配送も承ります。関東近県は一律500円。クール便ご利用の際は別途料金がかかります
1万円以上お買い上げの場合は、送料無料 豆腐 乳製品は原則として配送はしておりません

品名	サイズ	価格	数量	金額	備考
バター	小	¥60			粉と水と塩のみのシンプルなフランスパンタイプのパンです。ゆいまーるの基本的なパンです
食パン	大	¥160			
	ジャンボ	¥320			
	1/2	¥190			バター生地を型にいれ山型食パンにしました。
	ホール	¥380			
ブリオッシュ	小	¥100			四つ葉バターと黒糖の入ったほんのり甘い柔らかいパンです。
	大	¥290			
	山型	¥580			
レーズン	小	¥80			サルタナレーズン使用 レーズンの程よい甘さがなんともいえません
	大	¥210			
	ジャンボ	¥420			
カシス	小	¥110			カシスとくるみ入り
	大	¥290			甘酸っぱいパンです。
	ジャンボ	¥580			
くるみ	小	¥110			くるみがたっぷり。
	大	¥290			クリームチーズが合います。
	ジャンボ	¥580			
ライフルーツ	ロング	¥110			一番人気。レーズン・くるみ・自家製甘夏ピール入り。
	大	¥290			
	ジャンボ	¥580			
ライいちじく	ロング	¥130			女性の味方! たいちじく・カシューナッツ入り。
	大	¥330			
	ジャンボ	¥660			
チーズパン	小	¥110			チェダーチーズを折り込んで焼きました
	大	¥290			
	ジャンボ	¥580			
黒米パン	1/2	¥290			毎週火・木焼成です。限定販売のためできるだけご予約をお願いします
	ホール	¥580			北海道産銀手大豆の自家製味噌を使用
	大	¥180			新ごま登場! ごまの香ばしい香りがなんともいえます! 国産黒ごま使用
ごま	大	¥210			
	ホール	¥420			
バターロール		¥70			ブリオッシュ生地をロールにしました
クロワッサン		¥100			食料に配慮のある、人気商品です!!
チーズデニッシュ		¥150			フロセスチーズ使用
白あんデニッシュ		¥150			ぎんてぼう豆の自家製白あん使用
マーメイドデニッシュ		¥150			自家製ジャム使用
りんごデニッシュ		¥150			自家製ジャム使用

★ゆいまーるのパンの賞味期限は常通で5日間・黒米は3日間・デニッシュ系・あんぱん・チーズパンは2日間です。すぐに食べ切れない時は冷凍保存をおすすめします
なお、保存料等無添加の為、夏季の間は賞味期限内であっても高温多湿を避けお早めにお召し上がり下さい

お名前 千住所・電話番号 TEL FAX

品名	サイズ	価格	数量	金額	備考
低・無農薬栽培のものを使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	110g	¥370			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	110g	¥370			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	110g	¥400			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	110g	¥400			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	110g	¥310			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	大	¥1,570			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	小	¥1,150			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	約60g	200			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	720mlピン	¥336			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	180mlピン	¥126			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	180mlピン	¥126			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	500ml	¥241			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	100g	¥420			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	100g	¥420			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	250g	¥1,050			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	25pc	¥520			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	100pc	1575			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	20pc	¥630			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	20pc	¥630			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。		¥220			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。		¥367			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。		¥200			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	2枚入り	¥262			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	2枚入り	¥200			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	2丁入り	¥262			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	NEW!	273			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	マイルド	¥525			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	やや辛い	¥525			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	辛い	¥525			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。		¥1,050			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	のこりわずか	¥1,050			
産黒糖をばじめ厳選素材を使用しています。沖縄産黒糖をはじめ厳選素材を使用していますので美味しさが違います。基本的には毎週月曜日に焼いています。ご贈答用詰め合わせもご予算に応じて承っております。	ジャム	¥1,050			

いんふめーしょん@ゆいまーる

2007. 7

先月の8周年記念フェアは初日が雨で、関東はこの日から梅雨に。でも翌日からは真夏の様な暑さが続き……。あついとパンもたべたくなりますよね(´_`) 残念ながら例年よりは少ない売り上げとなってしまいましたが、そんな天気の中、ご来店いただいたお客さま、ありがとうございました。これから、梅雨があけたらさらに暑い日が続きますが、しっかりと栄養とって夏バテに備えましょう~~~~♪

◆新商品です!◆

フェアのランチでも好評だった

「キャロット・パテ」「マッシュルーム・パテ」 200g 756円

キャロットはニンジンに、ヒヨコ豆や玄米、香辛料などもブレンド。パンやピザの他、パスタにも。

マッシュルームはカナッペやサラダのトッピングにも。もちろん有機JAS認定です

「モラセス」 350g 630円

さとうきびを精製する時にできる廃蜜糖ですが、鉄分に富んだ甘味料です。クッキーに使ったり、ヨーグルトにかけてもおいしいですよ。

「イタリアンベジタブルスープブイヨン」 6g×11個 294円

植物性の原材料だけを使用。キューブ1個で約500mlのスープができます。夏季は冷蔵保存をお願いします。

エコ eco

ゆいまーるでは簡易包装ご協力を呼びかけています。喫茶でもストローをご使用かどうかをお尋ねしています。エアコンの温度も少々高めです。

「地球温暖化」という言葉が最近よく聞かれるようになりました。世の中はどんどん便利になってきています。でもそれと同じように失われていくものも大きいのですよね? 10年くらい前までは花粉症なんてあまり聞きませんでした。化学物質過敏症なんて言葉もありませんでしたよね。

先日、「百万人のキャンドルナイト」というイベントがありました「電気を消してスローな夜を」世界共通の、夏の夏至の時期の3日間、夜2時間ほど、電気を消してすごしませんか? という自主停電活動のススメです。

一斉消灯で地球温暖化防止を考えよう。環境省や非政府組織(NGO)の呼び掛けに応じ、全国で約6万箇所の施設...東京タワーもレインボーブリッジも六本木ヒルズも「ブラックイルミネーション」と称して照明を消しました。

我が家でも子供たちが「ろうそくですぐすのオモシロソウ!」というところからですが、やってみました。消灯は家庭でもできる。資源を節約するぞ、地球環境を考えるぞと、肩に力を入れることもないですよ。フシギと家族が一箇所に集まり、なんでこういうことをするのか話をしました。

こんな話があります。このまま私たちが今と同じ生活をするとして最大で100年後には温度が6度以上あがってしまうそうです!

2度上がると 最大40%の生物種が絶滅
3度あがると アマゾンのはげ山は崩壊、世界で10億人もの人が水不足に。
4度あがると 地球の食料生産は深刻な影響を受けて飢餓で苦しむ人が増える。
北極南極の氷が溶けて洪水の危機となり海面上昇で海岸沿いの地域は危ない
6度になったらもう地球上の生き物が絶滅してしまうそうです

今、みんなが気づいて少しずつでも行動を起こせば1~2度の上昇でどうにか止められるでしょうとのこと。世界各地でも異常気象が続いていますよね。これをしっかり受け止めなくちゃ...

そんなわけでゆいまーるでも少しずつできることから...なのですね。みなにわたしの小さな活動は...車通勤の日を減らす・待機電力を消す・マイバッグを持つ・マイお箸をもつ・食べ物を残さないなどなど無理なくできることばかりです。でも小さなことでもみんながやれば大きな力になりますね。無理せず、でもできるところから一緒にすこずつやってみませんか?

7月の予定

日	月	火	水	木	金	土
		3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

サマーセール!
7月31日(火)~8月4日(土)
カレーのつぼやネパールカレー、スパイスカレーなど10%オフ!
また、限定デニッシュも販売いたします(火~金のみ) どうぞお楽しみに♪

★お願い★
お豆腐のご注文は金曜日の4時までに電話かファックスでお願いいたします。乳製品のご注文は一ヶ月単位のご注文が基本となっています。毎週・1週間おきなどで一ヶ月単位のご注文ください。また、お豆腐・乳製品にしましては発送は行っておりませんのでご了承下さいませ。

オーガニックカフェ&ベーカリー
ゆいまーる生活館

営業時間: 11:00~17:00
定休日: 日・月・祭日

192-0075 東京都八王子市南新町17-5 田村ビル1F
電話042-626-2296 FAX042-626-2307
www.yuimaru.net E-mail shop@yuimaru.net

あれやこれや 5月1日~6月30日

6/1 *全体ミーティング

今回はボーナスと今年度の給料が決まり報告されました。年度末の展示会の余波で今年度は安定した授産経営となりそうです！が、毎日亀のごとくコツコツと歩みましょう！けれど後半はもう気分はバス旅行!?指折り数えて楽しみに待っているのでしょうね。

5/18 6/29 *自由レク

みんながとても楽しみにしているレクの日。外食も楽しみのようです。色々なところにいけると良いのですが、人数やメインの活動に響いてくるのほぼ固定されていますが唯一プールチームは毎回希望を聞いて楽しんでいるようです。人数が少ない分機動力があるのでしょう。蒸し暑くなってくるこれからはピッタリ！ボランティアコーチ豊岡さんの本格的な泳法指導もはじまり夏に向けて、めざせシェイプアップです。

5/20 *福祉祭り

今年は参加者も増えて大賑わいでした。在庫一掃ということととにかく完売できました。ボランティアさんのご協力もいただき本当にありがとうございました。

5/27 *みんながってみんないい

今回で15年続いたイベントも最終回。新生タンドール釜（薪がガスになりました）で復活したナンでしたが、今回限りとなりました。毎年楽しみにしてくださった方も多く本当に残念です。当日はお天気に恵まれ人出も多く有終の美を飾りました。

6/14~6/17 *ゆいまーる8周年フェア

新作のパンやお菓子にも挑戦して臨みましたが、フタを開けてみると客足が伸びず、アタマを抱えてしまいました。反省点を押さえつつ今度はサマーセールに向って頑張ります！と切り替えの早いゆいまーるです。

5/11、6/22 * 選択カルチャー

デジカメクラスはTシャツに写真をプリントしました。早速着てきてくれるメンバーも多く嬉しい限りですね。タイコチームはメンバーも増えイベントなどでそのパワーを発揮したりと活躍のようです。ダンス、美術も少人数でゆったりとした時間を楽しんでいます。

寄付・寄贈 どうもありがとうございました

上村節子 安在史樹 東京善意銀行 中村重子 村上啓介(敬称略・順不同)