

いのちのスープの会



おいしいって幸せ！

食べることで生きてること
その幸せがあなたの生きる源に
なりますように…

赤ちゃんからお年寄りまで、生きることは食べること。病気だから仕方がないとあきらめることなく、生きる喜び、生きる手ごたえを感じましょう。いのちのスープの会は「おいしく食べる」ことを目的に、命の源の食事をつくって食べる会です。おいしく食べることで元気がわいて、「おいしいって幸せ！」たくさんの人がそう感じることでできるように、“生きている命を楽しむレシピ”を様々立場の人々と共に考えていく会を目指しています。

■始まりは《必要としている人が目の前にいた》

「食べたいけれど食べられない」「この人にこそ食べてほしい」そんな出会いが「いのちのスープの会」のきっかけとなりました。

一緒につくって「食卓」を囲む。料理といういのちを支える《食》を共に作る協働作業を通して、初めて出会った者同士でも語り合い、楽しい時間が過ごせる。それがこの会の大きな特徴です。

参加者は患者、医療者、介護者、食に携わる者、ケアを必要とする家族をもつ者、様々な人々が集って「いのちのスープ」をつくっています。「〇〇さんには食べにくいからもっと食べやすい状態にしよう」「△△さんにはこの食材がいいな」そんなあたたかな想いが様々な創作料理を生み出し、楽しくあたたかい話題を生み出すのです。

2010
01 09

祝！第1回 いのちのスープの会

今日のスープ
★五米スープ(味噌) 一冊作
★糖と豆腐のブイヤベーター 一冊作

その他のメニュー
★アボカドと豆腐のチップ、生ハム、オリーブ油
★アボカドと豆腐のチップ、黒糖トースト
★長寿粥(豆)

2010
02 06

第2回 いのちのスープの会

今日のスープ
★五米スープ(味噌)
★大根汁
★糖と豆腐のブイヤベーター 一冊作

その他のメニュー
★長寿粥(豆)
★五米スープ(味噌)
★アボカドと豆腐のチップ、黒糖トースト
★アボカドと豆腐のチップ、生ハム、オリーブ油

2010
03 27

第3回 いのちのスープの会

今日のスープ
★五米スープ(味噌)
★お粥(小松菜ののり)
★ひよこ豆の味噌汁

その他のメニュー
★長寿粥(豆)
★五米スープ(味噌)
★アボカドと豆腐のチップ、黒糖トースト
★アボカドと豆腐のチップ、生ハム、オリーブ油

2010
05 01

第4回 いのちのスープの会

今日のスープ
★五米スープ
★アボカドと豆腐のブイヤベーター
★お粥(小松菜ののり)

その他のメニュー
★長寿粥(豆)
★五米スープ(味噌)
★アボカドと豆腐のチップ、黒糖トースト
★アボカドと豆腐のチップ、生ハム、オリーブ油



いのちのスープの会



みんなでわいわい楽しく、
旬の食材おいしく食べましょう！

<http://square.umin.ac.jp/popopo/p01.html>

旬の食材を使って、一緒にわいわい食事を作り、会食します。食を通しての出会いや会話も「おいしく食べる」エッセンス。「食」にお困りの方のこんなメニューを「食べてみたい」「食べさせたい」という声で会はずられていきます。

■日時：
毎月第1土曜日 10時～14時
変更あり、要問合せ

※ホームページの予定カレンダー参照

■会場：しあわせのいえ

■参加費：
1,700円
(会員1500円)

持ち物
エフロン・三角
巾・手拭タオル



食事のみでも参加可能です。
食べてほしい方を招く場
としてもご利用できます。

申込み・お問合せ

参加ご希望の方は、上記開催日の
3日前までにご連絡ください。

※体調不安で申し込みづらいという方、毎回10人
程度で準備していますので当日参加も可能です。

■メール popopo.net00@gmail.com

■電話(FAX) 0761-47-0309

(しあわせのいえ内 山田)

会場



小松市加賀八幡106 「しあわせのいえ」
TEL(0761)47-0309 土・日休