



特定非営利活動法人
VAICコミュニティケア研究所

〒263-0051 千葉市稲毛区園生町 1107-7
 【Tel】043-290-8015 【Fax】043-290-8016
 【E-mail】info@vaic-cci.jp
 【URL】http://www.vaic-cci.jp/
 2015年12月発行
 【発行責任者】佐々部 憲子

VAIC-CCIは、志津市民プラザ内でカフェの運営をスタート!



C's cafe

2015/11/27 (Fri)

OPENしました!

お客様との出会いを大切に
居心地のよいカフェをめざします

11月27日に新設された佐倉市の「志津市民プラザ」は、公民館、出張所、児童センター、図書館分館、地域包括支援センターで構成される多機能施設です。

C's cafe (シーズ カフェ)はその1階にあります。佐倉市よりVAIC-CCIが運営業者としてプロポーザル方式で選定され、昨年12月から準備を進めてきました。

相談機能を持ち合わせ、市民プラザ利用者や近隣の住民が気軽に利用できる交流の場となるような居心地の良いカフェを目指しています。

オープン当日は多くの市民の方々が来店。

「近くにこんなカフェが欲しかった…」

「開放感があって、明るくて気持ちの良いお店だ…」

「生活クラブ生協の組合員なので、消費材を使ったお店ができてうれしい…」

などの声が聞かれました。



営業時間 10:00~17:00 【28席】

月曜定休

Tel/Fax 043-310-6110

〒285-0846 佐倉市志津 1672-7 志津市民プラザ 1F

<アクセス> 京成志津駅北口より徒歩2分



目指すのは、居心地のいい場所

Cozy

居心地の良く
和気あいあいとした

Care

お世話
介護

C's cafe 「C」は
「4つのC」

そしてC'sは志津(しづ)??

Comfortable

心休まる ここちよい
リラックスできる

Communication

交流
感情・思考の伝達



「志津市民プラザ」のご紹介

～市民生活に役立つ多機能施設～

〒285-0846 佐倉市志津 1672-7 ☎ 043-487-5064

志津公民館

住民の自主的な学習活動や地域の集いの場としての設備を持つ。

志津出張所

住所異動や戸籍の届出、住民票や戸籍・税などの証明書発行、印鑑登録、国民健康保険や国民年金手続き、市税の取り扱いなどを行う。

志津児童センター

乳幼児から高校生まで、平日には親子が集う憩いの場。地域の協力による教室や行事も開催。

志津図書館志津分館

約2万冊の蔵書、新聞・雑誌など。館内の席は読書や学習に利用できる。

志津南部地域包括支援センター

住み慣れた地域で安心して暮らしていけるように、主任ケアマネージャー、社会福祉士、保健師・看護師など、福祉や医療の専門員が互いに連携を取りながら相談に応じる。

【担当地域は上志津・上志津原・下志津・下志津原・中志津・西志津】





目指すのは、**住みやすい地域**

●ケアラー支援●

家族などの介護で孤立しがちな、ケアする人の居場所となり、不安や疑問に応える情報の提供・おしゃべりや仲間づくりを応援します

●人と人との交流●

誰でも参加できるような多様な企画を開催したりすることで、問題を抱えている人や社会参加しにくい人たちの関わりをつくりだします。



C's cafe が持つ 4つの機能



●Find out 相談●

その人の背景にある生活課題や困難に耳傾け、必要な情報を提供し、適切な相談窓口につなげます。

(VAIC-CCI 相談機能・複合施設内機能・市の事業・民間支援団体など)

●ユニバーサル就労●

働きたいのに働きづらさを抱えている人を受け入れ、生活困窮者自立支援事業の相談者の就労準備支援・就労訓練支援の現場とします。

C's cafe のこだわり

- ★ ドリンクだけでなく軽食やランチセットもご用意
- ★ テイクアウトができるようなメニューをご準備
- ★ 利用しやすい価格設定
- ★ 安全で安心な材料を使い、手作りの味をご提供
- ★ 佐倉市の地場野菜など、地産地消を追求

Foods

本日の貝だくさんスープ ●
C's カレー
ピザトースト

Sweets

シフォンケーキ
スティックケーキ
アイスクリーム



Drink

森のコーヒー(ホット・アイス)
紅茶(ホット・アイス)
温州みかんジュース
信州ぶどうジュース(コンコード)
...etc.

この日のスープは
野菜たくさん
クリームスープ!



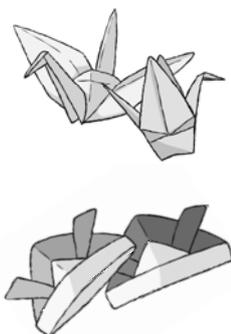
スタッフ一同、みなさまのお越しを心よりお待ちしております!



わたしのボランティア No.31

～～ 折り紙を教える (インタビュー編) ～～

こどもカフェと風の村いなげで折り紙を教えている岩沢正義さんをご紹介します。



12年前に退職し、しばらくゆっくり過ごしていた頃、たまたま遊びに来ていた甥っ子に折り紙でゴミ箱を作ってあげたことがきっかけで折り紙の世界に入られたそうです。現在では相当の腕前をお持ちですが、「決して教える立場ではない」とおっしゃる姿勢に人柄を感じます。

本を見てレパートリーを増やし、グリーンプラザ園生集会所での集まりに出かけては話に花を咲かせながら、折り紙を折ってみせる。教えてと言われれば季節のモノと一緒に折る。こうして、岩沢さんの折り紙を通して地域の人たちとの交流が始まりました。今では、こどもカフェで小学生に月に2回、風の村いなげでも高齢者に月2回、ボランティアで折り紙を教えています。「子ども達には折り紙で季節の行事などを教えたい。子ども達から色々な質問を受けて困ることもあるけれど、楽しんでます。」とのことでした。

「ぜひ、リタイアした男性たちにもっと外に出て、自分の居場所を見つけて、地域と関わってほしい」と話してくださいました。

園生発



今月のレシピ



白菜と厚揚げの中華風うま煮

(材料 4人分)

- ・白菜 —— 8枚
- ・厚揚げ —— 2枚
- ・千代田け —— 6枚
- ・ねぎ —— 1本

- A (
- ・中華スープ素 —— 小さじ2
 - ・砂糖 —— 大さじ2
 - ・しょうゆ —— 大さじ2
 - ・片栗粉
 - ・サラダ油

- ① 白菜は3~4cm幅のそぎ切りにする。厚揚げは縦半分に切って、1.5cm幅に切る。千代田けはぬるま湯でもどし(もどし汁はとっておく)軸を切って薄切りにする。ねぎは3cm長さに切る。
- ② フライパンにサラダ油大さじ2を熱して、ねぎ・白菜・厚揚げ、千代田けの順に炒める。
- ③ 千代田けのもどし汁と水に合わせてカップ1にし、②に注ぐ。Aを加え、鍋を回してなじませながら中火で3~4分煮る。
- ④ 仕上げに、片栗粉大さじ1/2を水大さじ2で溶いて回し入れ、ろみをつける。



ビタミンCたっぷり!! 風邪予防に...

「エレガント」

千葉に住み始めてからもう30年が過ぎました。まだ若かったのと初めて生まれ育った土地から引っ越したので、見るもの・聞くものが新鮮でした。

ある日総武線の電車に乗った時、それはそれは大きな荷物を背負ったおばちゃん数人と乗り合わせました。それが農家の奥さんがその日採れた野菜を籠いっぱいに入れて電車に乗って売りに行く千葉ではよく見かける光景だと、後になって知りました。どのおばさんの荷物にも脇にきちんと畳まれた新聞が挟んであり「何かしら?」と気になっていました。



乗客が減った時にみんな一斉にその新聞を床に小さく開き、その上に大きな荷物を立てかけ座席に着きました。邪魔にならないように、そしてこの先売れるであろう野菜を大切に扱っている様子に私は本当のエレガントを見た気がしました。

★★★

月日を経て、果たして自分はいかにあのおばちゃん達に近づいているのかしら? 電車の中でスマホ片手に居眠りしている自分の姿にゾッとした週末でした。(A. 0)

スタッフの
ちよっとカフェタイム

