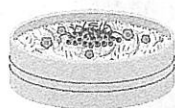
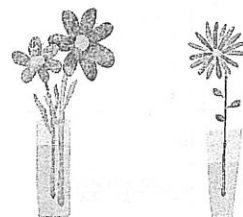


《第二部》

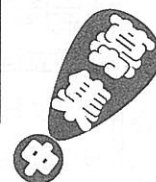
各会食会の現状を報告し、問題点や意見、思い、等今後について話し合いました。コロナ禍もあって、参加人数は減ってしまいましたが、ボランティアの高齢化もあり、どの会食会もギリギリの体制で続けている印象でした。

しかしながら、高齢になっても各々ができる事をお手伝いしていく姿勢が大事であると強く感じました。以下、話し合いで出された様々な意見をお伝えします。

料理だけでなく、得意なこと（生け花、綺麗な字でホワイトボードに書く、手作りプレゼント etc.）で貢献していただいている。後片付けを手伝ってくださるだけでも助かっている。無理なく続けていきたい。



新会員勧誘は、料理好きの人を対象にクチコミ頼りだが、折に触れ“ボランティア募集のポスター”などを活用したい。



模擬店などに出品する“ちらし寿司”、“炊き込みご飯”などのレシピを残してほしい。



献立作りは、前年のメニューを基にアレンジしたり、季節に合わせて皆で決めている。

☆☆☆ 各会食会お勧めメニューの一例 ☆☆☆

第二文化センター

大豆ご飯（節分の炒り豆使用）
生姜ご飯（新生姜を使用）

福祉センター

胡瓜のキューちゃん漬け

第三文化センター

じゃがいもとツナの簡単グラタン

城山文化センター

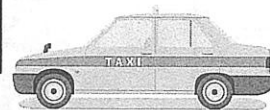
野菜たっぷりのキッシュ

食後のイベントが楽しみでいらしている方も多い。

会食会の始まった当初から、休まず出席してくださっている90歳超えの方もおいでになる。



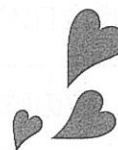
交通の便の確保として、乗合タクシーなどはいかがでしょうか？



“たまりば”は、当初ボランティアを辞めた人や認知症になってしまった人の一時的な居場所として開設したいきさつがある。

今後も書道、短歌、脳トレ、水墨画、絵手紙等、希望があれば開設したい。

普段、直接会うことが少ない各会場との交流が深まり有意義だった。



「会食会ボランティアだけではなく、誰でも参加する全体会としていきたい。皆が無理せず活躍、協力し、交流していくことが大事！」との吉川理事長の言葉で終会となりました。