

ガーデンシティふかや推進室 [ふかや緑の王国・深谷市柳引24-2(花植木流通センター隣)] ☎551-5551
花を愛し、人を愛し、地域を愛するまちづくり!!

緑の王国 わくわくどきどき 体験の夏 2020 SUMMER in 緑の王国

お問い合わせは『ふかや緑の王国』へ

夏空のような澄んだ空の色!

藍の生葉染体験をしてみませんか。

とき 7月30日(木)午前9時～

ところ ふかや緑の王国

定員 先着10人

参加料 500円

申し込み 7月8日(水)から電話でふかや緑の王国へ
※染めるものは各自でご用意ください。藍の生葉ではシルクやウールなど動物繊維が染まりやすく、綿や麻など植物繊維は染まりにくいのでご注意ください。



▲自分で染めた作品と一緒に記念撮影

自然素材で“ものづくり”を体験しよう!

キッズプログラム木のオブジェづくり教室

とき 8月6日(木)午前9時～

ところ ふかや緑の王国

定員 先着10人(中学生以下)

参加料 500円(材料費を含む)

※木オブジェのサイズは40cm未満

申し込み 7月10日(金)から電話でふかや緑の王国へ



ふかや村の小川に入ってどじょうをつかまえよう!

第8回 どじょうつかみどり体験

とき 8月8日(土)午前10時～

ところ ふかや緑の王国

定員 先着15人(中学生以下)

参加料 500円

申し込み 7月10日(金)から電話でふかや緑の王国へ
※小川の中に入りますので、ぬれてもよい服装でお越しください。



第12回森の音楽祭 & 第9回花の音楽祭 出演者募集!

第12回森の音楽祭 in ふかや緑の王国

とき 10月18日(日)午前10時～午後3時

ところ ふかや緑の王国(特設ステージ)

定員 30組 ※応募者多数の場合は抽選

その他 アコースティック(生音)演奏に限る
※雨天中止

申し込み・問い合わせ

7月16日(木)～8月31日(月)の間に
応募用紙をファクス(☎551-5552)または直接ふかや緑の王国(☎551-5551)へ



▲「森の音楽祭」の様子

第9回花の音楽祭 in 深谷グリーンパーク

とき 10月18日(日)午前10時～午後3時

ところ 深谷グリーンパーク(特設ステージ)

定員 10組 ※応募者多数の場合は抽選

その他 電子楽器・音響装置(電源100Vまで)
※雨天中止

申し込み・問い合わせ

7月16日(木)～8月31日(月)の間に
応募用紙をファクス(☎574-8611)または直接深谷グリーンパーク(☎574-5000)へ



▲「花の音楽祭」の様子

ガーデニング教室参加者募集!

夏をイメージした あなただけのハーバリウム教室

とき 8月5日(水)午前10時～

ところ ふかや緑の王国

定員・参加料 先着10人・1,500円
(材料費を含む)

講師 善本由紀氏(株日比谷花壇)

申し込み 7月15日(水)から電話で

ふかや緑の王国へ



▲「ハーバリウム」作品例

初心者歓迎! ピオラとバンジーの種まき講習会

とき ①8月26日(水)午前10時～ 種まき

②9月30日(水)午前10時～ ポット上げ

ところ ふかや緑の王国

定員・参加料 先着10人・500円
(材料費を含む)

申し込み 7月22日(水)から電話でふかや緑の王国へ



※新型コロナウイルス感染拡大状況によっては、中止になる場合があります。
※体験および教室では各自でマスクを準備し、感染予防対策をお願いします。

いいね!
No.75

深谷の授産製品

授産製品とは、障害のあるかたが作っている商品です。商品の他に作業なども提供しています。どれも高品質なものばかり!このコーナーでは、その良さをたっぷり紹介します!



里山cafeりせっと

☎501-2299

住所: 人見1469

(ナイスデイ

☎585-4976 住所: 岡部2014-1)



◀(写真左)『りせっと』の店舗外観。(写真右)南側の庭では、4頭のヤギがお出迎え。お客さんを癒してくれます。



『仕事』の意識とスキルアップ

仙元山のふもとに位置する『里山cafeりせっと』は、『ナイスデイ』の従たる事業所として、平成26年7月にオープンしました。『ナイスデイ』では、『就労継続支援B型』として主に一般就労の経験者と一般就労を目指すかたに向けた支援を実施しています。

このうち、『りせっと』では料理などが得意な4人の利用者が交替で働いており、店内の掃除からホールでの接客、会計、そして調理まで一人ひとりの特性とスキルに合わせた業務を担当しています。

素材にこだわった『里山御膳』

新型コロナウイルスの影響もありましたが、6月からは営業を再開。『りせっと』の一押しはできるだけ地産の素材にこだわった『里山御膳』。1日25食限定で、雑穀米とメインの料理、小鉢、サラダや汁物などのほかに揚げたての天ぷらとデザートも付いています。調味料もできる限り手作りしており、天



▲りせっと自慢の里山御膳。この内容で1食880円(税込)。
◀やけどに注意しながら、温度を確認し天ぷらを揚げます。



◀▲りせっと名物『焼きまんじゅう』と『フライ』。どちらも手作りで。

ぷらに付ける『レモン塩』など料理が得意な利用者からの提案で採用されたメニューもあります。

『りせっと』名物焼きまんじゅう

『りせっと』の名物といえば、焼きまんじゅう。すべて手作りで、予約すれば焼き立てが待たずに持ち帰りできます。そして、毎月10日は『焼きまんじゅうの日』として通常1本160円(税込)の焼きまんじゅうが1本110円(税込)となります。また、最近はお客さんからの要望もあり、昔懐かしい『フライ』も330円(税込)で販売しています。

焼きまんじゅう、フライはとんとん市場(上野台2540-5番地)でも販売しています。ぜひご利用ください。



『りせっと』で働く皆さん