

## ★梅干しの本漬けを行いました★

3日間干した梅を塩もみした赤しそと漬け込みました。漬物用の瓶に干した梅と赤しそを交互に入れ漬けこみました。



この日は夏ボランティアの高校生が来園していました。

入所者が漬け方を教えながら一緒に作業を行うことが出来ました。

梅にしその色と風味がついたら食べごろです



★『夏のボランティア』とは…県内の社会福祉協議会が主催し、学生や社会人の方を対象に夏の期間さまざまなボランティアを体験していただく活動です。ボランティア活動を通じて福祉や地域活動に興味を持ち、人間性・コミュニケーション能力を向上するきっかけ作りを行う取り組みです。