

2025年 愛こーぷ
ご利用者の皆様へ
4月のおたより

ホームページアドレス www.i-coop-npo.org
をご覧ください！
また、どんなご意見でもお寄せくだされば大歓迎です。
担当のヘルパーに託して下さい。

陽春のみぎり、ご清栄のこととお喜び申し上げます。

「草木がしげり地面をおおう季節」の4月となりました。お花見、新学期、入社式、入学式など新たな出発が始まる月でもあります。

愛こーぷも4月より運営体制をあらたに2025年度スタートしました。

今後も安心安全をモットーに優しさと思いやりで地域社会に貢献し、ご利用者の尊厳のある暮らしを支えるサービスを提供できるよう尽力してまいりますので、ご支援、ご協力よろしくお願いたします。

また、皆様におかれましても、季節の変わり目ですので、くれぐれもご自愛ください。

事業の概略 正規職員11名、登録パート46名。(2025年3月31日現在)

利用者数 訪問介護 105名 障害居宅 32名、障害移動支援 43名、横浜市受託 52名、たすけあい 32名

2024年度は、サービス提供時間を累計 24986時間(計画差-334時間)、事業高 10303万円、事業費用 10111万円、剰余 191万円となりました。

2025年度は、サービス提供時間を月 2100時間を目標とし事業を進めます。

4月の簡単レシピ

たけのこの 若竹煮

材料 (3~4人分)

- ・たけのこ 大きいもの半分位
- ・わかめ 適量
- ・絹さや 適量
- ★水 2カップ
- ★和風だしの素 5g位
- ★砂糖・醤油 各大さじ2
- ★みりん 大さじ1
- ★めんつゆ 小さじ2
- ★はちみつ 少量



作り方

- 1 たけのこは、アク抜きのものを使用。食べやすい大きさに切ります。絹さやは洗ってスジをとっておきます。
- 2 鍋に★を入れ、たけのこを入れて30分以上煮ます。
- 3 仕上げに、わかめと絹さやを入れてできあがりです。