

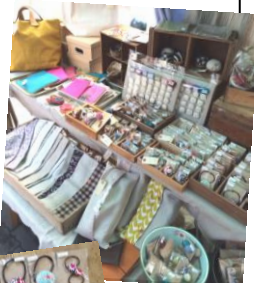
第1回 つむぎマルシェ 5/24 (土) 10:30~15:00

街の家族1階でマルシェを開催!

この日は、利用料なしでどなたでも出入り自由のフリーデーです。昨年より始まったものづくり活動『つむぎ工房』の作品や地域の人達の手作りのものがならびます。フリマコーナーや、ワークショップ、無農薬野菜の販売、カフェスペースまであって盛り沢山な内容です。

★ハンドメイド雑貨販売★

つむぎ工房の作品、親子のおしゃれ雑貨 (cotobiyori、toco、他) 街の家族のつむぎ工房で編み物を教えている amiami ママによる麻ひもで編んだバッグ、アクセサリ等その他多数。



★フリマコーナー★

女性ものや子供達の古着など。

★カフェスペース★

お茶と手作りのおやつでくつろぎタイム。街の家族で漬けたこだわりのらっきょうや梅干しなど家庭保存食も登場します!

★ワークショップ★

カトナーシュで手鏡を作ります。



★地場野菜販売★

街の家族でも月に1度直売している林農園の無農薬野菜。エネルギーで美味しいお野菜と、林さんの人柄にファンが続出しています。

つむぎマルシェと一緒に盛り上げてくれる出品者募集中です♪売り上げの一部を街の家族の運営費とさせていただきます。詳しくは Mail:machikazoku@yahoo.co.jp までお問い合わせください。

5 2014 May

■黄色の表示の日は、ランチを作っています。ただし今月の6日、24日はランチはありません(参加される方はお弁当を持参して下さい)

■変更:今月の「お勝手食ランチ」は21日(水)に変更になりました

日	月	火	水	木	金	土
<p>■火・水(不定期)・木・金曜日(黄色の表示の日:祝日も)は10時~15時まで開催しています(土・日は基本的には休み)</p> <p>■その他の曜日にも利用可 但し予め実行委員会に相談ください。連絡先:080-1259-5751(岩間)</p> <p>■会費(一家族):1回/100円。1ヶ月/1000円(いずれかの方法をお願いします)</p> <p>■その他、参加費(材料費・実費)がかかる場合もあります(ホームページ・ポスター等でお知らせいたします)</p> <p>■予定は変更になる場合もあります Mail:machikazoku@yahoo.co.jp HP:http://www.machinokazoku.info</p>				1	2	3 憲法記念日
4 みのりの日	5 こどもの日	6 振替休日	7	8	9	10
「街の家族」の開催日(黄色の表示の日)は、ランチを作っています(300円)★印の参加は事前申し込みです ホームページ、又は直接お申し込み下さい		6日オープンします 参加される方はお弁当を持参して下さい	おたのしみ	つむぎ工房 ミシン部 ソーイングの先生に習おう ¥300	親子のおしゃべり広場 おやつの日 お茶タイムあり お楽しみおやつと飲み物¥200	
11 全体活動連絡会 9:30~12:00	12	13 つむぎ工房 ニット部 習いたい人100円 お楽しみおやつと飲み物¥200	14	15 陶芸教室 13:00~15:00	16 親子のおしゃべり広場 Mama's kitchen (参加費:500円)	17
	18	19	20	21	22	23
	13日(火) つむぎ工房 ニット部 習いたい人¥100 お茶タイムあり お楽しみおやつと飲み物¥200			★お勝手食ランチ (参加費:500円)		親子のおしゃべり広場 ★まちの創作料理 (参加費:700円)
25	26	27	28	29	30	31
		★メダカの学校より ~大自然の恵のランチ~ (参加費:500円)		お誕生会	親子のおしゃべり広場	マルシェ 地場野菜販売

ピックアップイベント

1日 am~太極拳 pm~柏餅

午前中は太極拳で体と心のリラックス&リフレッシュ。参加費無料で先生が教えてくれます。ランチの後、柏餅を作って食べます。

8日 つむぎ工房 ミシン部

前回も好評だったミシン部。2階のミシンを使ってソーイングを習います。リメイクやお直しもお得意な先生です。初心者でもわかりやすく教えてくれます。

15日 陶芸教室

¥500ぐらい(未定)できるものを作ります。当日かたちにしたものを後日焼いて持ってきてくれます。

29日 お誕生会

今月から始まったお誕生会。その月のお誕生日の人のお祝いをします。お誕生日を事前にお知らせください。

イベントレポート

Mama's kitchen 雑穀ベジクッキング 4/18

お肉もお魚も使わない、地球とカラダが喜ぶ美味しい雑穀ベジランチは大好評でした！



《メニュー》

- 高キビ麻婆ソースで2種
(春雨と野菜の高キビミート炒め&高キビ麻婆豆腐)
- 板麩のチンジャオロース風
- キャベツとえのきのスープ
- 塩ご飯

お肉のかわりに栄養価のいい高キビと板麩を使った、ヘルシーでボリュームたっぷりの食べごたえのあるメニューに、大人もおなかいっぱい。子供達も美味しくてパクパク食べていました。

炊くときにお塩を入れたご飯はお出汁で炊いたようなあま〜いお味に。そして美味しいスープもお塩と具のお野菜だけのシンプルな材料。精製されていないお塩を使ったので、甘みがあって美味しく、ミネラルたっぷりで体にもいいんですって♪良い調味料についても学びました。



人と人、技と技、伝えよう！

街の家族で作る地域の家庭保存食

災害など緊急時に地域の食糧倉庫となることも考え、街の家族では保存食作りをしています。

実家、地域に伝わる家庭伝統食、こどもの世代に伝えたい家庭保存食など、教えてくださる方、ご紹介いただける方募集中です。

連絡先 090-4738-4488 長宗 または
Mail:machikazoku@yahoo.co.jp

街の家族は『どんな時でも繋がりがあえる』をモットーにみんなが気楽に交流できる憩いの場所を目指しています。

イベントへの参加のお申し込みは下記までどうぞ。

※また暮らしに関するこんな企画は？というみなさまのアイディアも随時募集しております。お気軽にお問い合わせください。

どんな時でもつながりあえる 街の家族

〒227-0036

神奈川県横浜市奈良町1566の332

E-mail : machikazoku@yahoo.co.jp

HP : <http://www.machinokazoku.info>

Facebook :

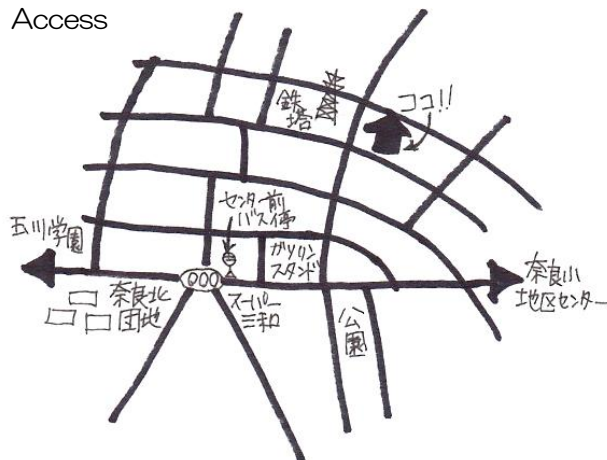
<http://www.facebook.com/machinokazoku>

開催曜日：毎火、木、金曜日と水曜日（不定期）

利用時間：10:00~15:00（時間内出入り自由）

利用料（一家族）¥100/回もしくは¥1,000/月

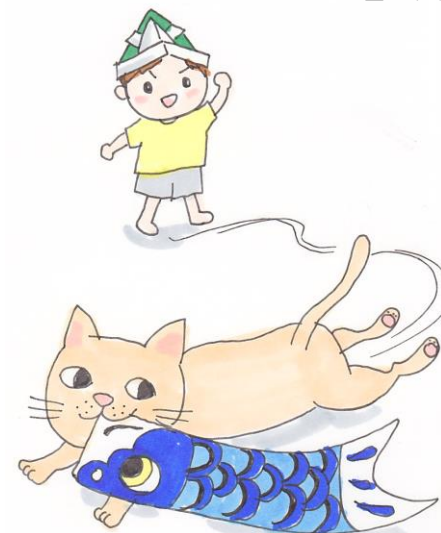
Access



東急バス、横浜市バス「センター前」下車徒歩5分



2014年 5月



今月の特集

☆第1回 つむぎマルシェ開催！！

☆イベントレポート Mama's kitchen

雑穀ベジクッキング

☆人と人、技と技、伝えよう！

街の家族で作る地域の家庭保存食

まちだよりで掲載する写真や俳句などを募集しております。
皆様の投稿をお待ちしております。下記アドレスにお送りください。

machikazoku@yahoo.co.jp