

特定非営利活動法人

フードコミュニティ目黒 広報誌

米創庵 2011年3月
第5号
KOME SOU ANN

発行日 平成23年3月1日
発行所 特定非営利活動法人
フードコミュニティ目黒
〒152-0001
東京都目黒区中央町2-32-5
スマイルプラザ中央町
TEL : 03-5768-0707
FAX : 03-5768-0717
E-mail : okowa@fc-meguro.com

自立支援法による施設への移行にあたり

目黒区健康福祉部障害福祉課長 古庄正二

フードコミュニティ目黒の皆様には、日頃から目黒区の障害福祉行政にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

フードコミュニティ目黒では、利用者の就労に重点を置いた事業運営がなされ、弁当・おこわの製造・販売や商品の封入などの受注作業を通じて、利用者の生活リズムが形成されるように、活発に活動が行われているとお聞きしています。

スマイルプラザ中央町での活動も軌道に乗り、利用者も増え、団体としての活動基盤を強化し、自立支援法に定める施設として移行する準備が整い、本年3月に東京都から就労継続支援B型の事業所として指定されることとなりました。移行という高いハードルを越えるにあたり、大変な苦労があったことと思います。

目黒区といたしましては、平成23年度も障害者の就労支援事業を含むさまざまな障害福祉事業を実施してまいります。障害福祉の充実は、私ども行政だけでできるものではありません。皆様のご協力をいただきながら進めてまいりますのでよろしく願いいたします。今回の移行を契機として、地域に定着し、ますます事業が発展いたしますことを期待しております。

就労継続支援（B）型

フードコミュニティ目黒理事長 渥美昭美

フードコミュニティ目黒は、法定事業に移行することについて、東京都の承認を得てこの3月障害者就労継続支援B型事業所に成りました。

今後は、障害者就労継続支援B型事業と障害者就労移行支援事業を目標にしていきます。

平成23年度は法定施設の安定と利用者の工賃アップを視野に入れて、自主製品のお弁当・お赤飯・山菜おこわ・お萩の販路拡大と受注製品とで、収益アップに繋がられる様にしていきたいと思っています。

フードコミュニティ目黒は毎朝9時から15分朝礼を行い、その後すぐに元校庭で運動をしています。10時に終了後すぐ着替えて作業に入り、午後は3時30分から30分ぐらい簡単な学習をしています。これらを毎日行うことと職員達が利用者一人ひとりをどうしたらさらにレベルアップさせることが出来るか等を常に考えながら支援をしていますので、作業効率が上がって生き生きとした生活ができています。

長年の念願でしたホームページを3月末までに開設することが出来ます。アドレスは、追ってまたお知らせ致します。

今後ともフードコミュニティ目黒にご支援、ご協力を宜しくお願い致します。

新施設お披露目会

副理事長 牛島裕子



区長から応援スピーチをいただきました

10月22日スマイルプラザ中央町にて、新施設の御披露目会が開かれ、青木区長初め、大塩教育長、今井区議会議長他、たくさんの方々に移転を祝っていただきました。

第一部では、来賓の方々より温かいご祝辞をいただきました。そして利用者代表によるあいさつは皆で考え思いをこめたもので、あいさつの間、利用者皆緊張の面もちでしたが、終わると満足げな表情を浮かべていました。

第二部では、当厨房職員による見事なお料理の数々が並び、大変好評で和やかな会をもつことができました。

ご出席いただきました方々に感謝致しますとともに、フードコミュニティ目黒に対する大きな期待を感じ、これからも利用者と一緒にさらに発展出来るよう心を新たに致しました。



左：利用者代表として古川さんがあいさつしました／右：利用者紹介

東京ほっとハート展示即売会

12月21日（火）新宿駅西口広場イベントコーナーにおいて、障害者福祉施設の授産品展示会が開催されました。多数の施設の応募の中から、大変嬉しいことにFC目黒が選ばれました。FC目黒では、お弁当（唐揚げ弁当・鮭弁当）、お赤飯、山菜おこわなどを販売しました。寒風のもとで、朝9時から夕方5時の時間ぎりぎりまで、大声をあげての販売努力の結果、幅広い年齢のお客さんにご来店頂き、見事に完売しました。（職員）



POPも工夫しています

利用者と共に

箱根宿泊研修レポート

9月2日（木）から9月3日（金）まで1泊2日箱根旅行に行ってきました。

1日目は、みんなが楽しみにしていた小田原城の見学でした。地元ボランティアのガイドさんの説明もあり、小田原城の築城から現在に至るまでの歴史を模型や映像で説明して頂き、大変よく分かりました。

午後は、同じ小田原市にある地球博物館の見学でした。体長わずか数ミリの昆虫から驚異的な恐竜まで、1万点にもものぼる実物の標本を見て感動しました。



小田原城の歴史を勉強

そのあとは、箱根町にある畑宿寄木会館で寄木職人さんの丁寧な指導のもと、用意された部材で寄木コースターを作りました。手本を見ながら自分の好きな組み合わせを選び作る人もいれば、オリジナルで作る人もいました。それぞれに個性を生かした思い出の記念品ができました。

2日目は、ロープウェーに乗り大涌谷の見学でした。全員乗れて”ニッコリ””ニッコリ”。頂上まであっという間でした。

午後は、森のふれあい館を見学し、想い想いの木の実を使って、”世界に一つしかない”木の実のクラフトを作りました。

この2日間の研修は、色々な体験に取り組み、安全で、マナーを守り、思い出に残る楽しい旅行となりました。
(職員)



みんなで仲良く記念撮影！

「12施設交流会」報告



ボーリング大会で楽しいひととき

今年度も中央体育館にて、目黒区内の公的・民間の成人障がい者施設利用者が一同に会し交流し相互理解を深めることを目的とした「12施設交流会」が11月19日開催されました。

FCは、利用者13名、職員4名で参加し、FC担当の全体交流会では、「連帯感を意識し楽しむ」をテーマに西城秀樹の「ヤングマン」を会場の真ん中でお手本として緊張しながらも「YMCA」と歌いながら手をたたき、はねたりしながらニコニコして踊りました。他の施設もボンボンや鈴を持ち、楽しく様々な施設が交わりながら歌っていました。

その他にボーリング、阿波踊りも楽しく安全にでき、良い「12施設交流会」となりました。
(職員)

ご褒美の会食会

平成23年、新しい年になって利用者は16名になり、お弁当の配達は、急に受ける注文にも快く引き受け、往復1時間位の所は歩いて行っています。受注作業も、仕事好きの利用者の手で納品日に向け根気よく丁寧に着々と進んでいます。

そんな利用者皆で、2月23日は、ちょっとおめかししてご褒美の会食会に出掛けました。理事長推薦の区内のホテルの高級イタリアンブッフェ。毎日美味しいFCのお弁当を食べているものの、皆でお出かけしてホテルのレストランで食べるのは、一味違います。嬉しくて前の日はなかなか眠れなかった人もいました。何種類ものイタリア料理を何皿も食べて至福のひと時を過ごしました。

次の日、心なしか作業する利用者の顔が一層生き生きとして見えました。
(職員)



「米創庵」オリジナル商品のご案内

現在、『米創庵』のオリジナル商品は、お弁当（白米・お赤飯・山菜おこわの3種でおかずは同一）、お赤飯、山菜おこわ、お萩です。

厳選した材料を使い、作り方にもこだわっています。もちろん、無添加・無着色です。ザ・ガーデン（白金店・目黒店・自由が丘店）でお赤飯、mama's plate目黒大橋店でお赤飯と山菜おこわを好評販売中です。

お萩は目黒区役所にて月曜のみ販売（7、8月は休止）しております。



- ひとめぼれ100%白米弁当 500円
- 赤飯弁当 600円
- 山菜おこわ弁当 600円

宮城県産の環境保全米(減農薬)「ひとめぼれ」100%を使用。主菜は、肉または魚をメインに和洋折衷バラエティ豊かな味付けです。



- お赤飯 400円

宮城県産こがねもち米100%を使用。

添付の国産黒胡麻と伯方の焼き塩とで、いっそうおいしく召し上がれます。



- 山菜おこわ 400円

赤飯同様、宮城県産こがねもち米100%を使用。

厳選した国産の山菜を使用し、昆布・かつお節でとっただし汁に漬け込み、もち米と一緒に炊き上げています。白醤油を使用していますので、ほのかな色合いが山菜を引き立てます。



- お萩（5個入り）400円

宮城県産こがねもち米100%と北海道余市産の小豆を使用。口当たりが残るように粒入り餡で、もち米も試行錯誤の末、食感が残るようにしました。食べやすい一口サイズです。

米創庵
KOME SOU ANN

「米創庵」はコミュニティ目黒のオリジナルブランドです。

安心・安全の厳選素材が自慢です！

白米弁当（500円）／赤飯弁当&山菜おこわ弁当（各600円）
赤飯&山菜おこわ（各400円）／お萩（5個入り・400円）

*イベント・サークル・会議等のお集まりに、ご予算に応じてお作り致しますので、お気軽にご相談くださいませ。

ご注文・お問い合わせ... **電話03-5768-0707**

(9:00~17:00/土日祝休み)