



2012年7月
第8号

発行日 平成24年7月10日
発行所 特定非営利活動法人
フードコミュニティ目黒
理事長 渥美 昭美
〒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
<http://www.fc-meguro.jp/>

「障害者雇用3万人増」の実現に向けて

東京都知事本局計画調整部 計画調整主査（課長補佐）上野 睦子

フードコミュニティ目黒の皆様には、日頃より東京都の障害保健福祉行政にご協力いただき感謝申し上げます。

先日、フードコミュニティ目黒を視察させていただいた折に、利用者の皆様が、それぞれの持てる力を活かし、生き生きと受注作業に取り組まれている姿を拝見し、大変感銘を受けました。

東京都では、平成18年に策定した「10年後の東京」計画において障害者雇用3万人増を掲げ、平成19年度から障害者雇用数が約28,000人増加するなど、一定の成果を上げてまいりました。また、昨年12月には、東日本大震災を乗り越え、日本の再生を牽引するための長期計画として、「2020年の東京」計画を策定し、その中でも今後10年間で障害者雇用の新たに3万人増加という目標を掲げています。この目標達成に向け、「『2020年の東京』への実行プログラム2012」にて福祉保健・教育・労働等各分野の連携の下、民間企業を含め東京都全体で障害者雇用の取り組みを一層加速させ、就労を通じた自立を実現してまいります。

また、本年4月には障害者基本法に基づく「東京都障害者計画」と障害者自立支援法に基づく「第3期東京都障害福祉計画」を一体的に策定しました。この計画では、新たに策定した「障害者の地域移行・安心生活支援3か年プラン」により、必要なサービス量の確保に向けて、通所施設やグループホーム等、4,810人分の基盤整備を促進することとしており、障害者の自立した地域生活を支援してまいります。

フードコミュニティ目黒におかれましては、「就労移行支援事業」及び「就労継続支援B型」の多機能型事業所を実施し、障害者の就労支援に取り組まれており、都としても大いに期待するところです。今後とも益々のご発展をお祈りいたします。

フードコミュニティ目黒（FC目黒）の近況報告

フードコミュニティ目黒理事長 渥美 昭美

6月8日に東京都より視察に来て頂き、2時間程FC目黒の利用者の仕事を見学され、その後意見交換会を致しました。私どもと致しましても大変有意義な機会を持つことができましたことを大変感謝申し上げます。

そして、FC目黒から2人目の企業就労が決まりこの4月より日本ベーリンガーインゲルハイムジャパン株式会社に勤務しています。今も職場定着支援の為に週2～3回帰りにFCに来ています。見ていますとだんだん自信がついて来て、顔つきもしまみり落ち着いてきています。彼なら長く勤務出来ると確信をもっております。

また、平成24年度はお蔭様で目黒区立下目黒福祉工房の給食配食サービスを受けさせていただきました。栄養士と厨房職員、施設長と私で毎週メニュー作り等の会議を行っています、FC目黒にとっても良い勉強をさせて頂いています。

FC目黒の理念・方針のもとに

施設長 湯原 千寿子

FC目黒は、皆様のお力添えをいただき、開設6年目を迎えることができました。常に、FC目黒の理念・方針を念頭に置いて、利用者を中心に据えた運営・支援をしていきたいと取り組んでおります。

<基本理念>

- 1 障害者も健常者同様地域で自立し、社会参加の促進を図る。
- 2 一人ひとりの能力を最大限に伸ばし、地域で優秀な障害者事業所を目指す。

<基本方針>

- 1 目標達成のために、一人ひとりに具体的な個別支援計画を作成し、働く力を育成する。
《支援の4つの柱》
 - (1) 日常の通所生活の中で報告・連絡・相談を大切にし、コミュニケーションスキルを高める。
 - (2) 日常の通所生活の中で社会性ソーシャルスキルとマナーを高める。
 - (3) 運動スポーツスキルを通して我慢力（忍耐力）・集中力・意欲・やる気を付ける。
 - (4) 学習アカデミックスキルを行い記憶力・理解力・状況判断力を高める。
- 2 利用者・保護者・職員で必要に応じて面談を行い、現状把握し共通理解を図る。
- 3 保護者会は、年4回行う。

FC目黒で作ったお弁当を利用者が配達しています。車での配達には支援員が付き添いますが、総合庁舎や近くの銀行や住区センター等には、利用者だけで配達に行っています。安全に気をつけること、挨拶・笑顔を忘れないこと等を毎回声をかけ送り出しています。直接FC目黒に買いに来てくださるお客様も増えてきました。このように、地域との触れ合いを広げながら成長していく作業所でありたいと考えています。

また、毎日40分間行っている運動や30分間の学習は、FC目黒の独特な活動ですが、この活動は働く力をしっかり付けていくための基礎を培っていく大切な活動と捉えています。

今年度から工賃もアップし、利用者たちは一人ひとりの力を精一杯使って仕事や作業をより一層頑張っています。

東京都より視察

6月8日午後東京都知事本局・福祉保健局より5名の方々が視察に見えました。作業室では、袋折り・シール貼り・ボタン入れ・自動車部品入れ等、利用者が自分のできることや得意なことを生かし作業に集中しているところを見ていただきました。また、厨房は中に入れないので、廊下からお萩の餡を量る仕事、床掃除や食器洗い等の作業をしているところを覗いていただきました。

見学後の意見交換では、自己紹介の後、FC目黒の概要や工賃の問題、「就労移行支援」の利用者の支援の仕方の難しさや今後の課題を話しました。

皆さんから、『利用者就労に向けて支援していこうとする前向きな姿勢がみられる』『障害施設ということだけでなく商品で勝負していこうとしている』『工賃が高い』『施設が綺麗』『素早くていねいに仕事をしている』『皆勤手当を出すなど休む人が殆どいない工夫をしている』『それぞれのできることを生かしうまくマネジメントされている』等のご感想をいただきました。



利用者コーナー

F C目黒では、平成23年度12月より就労移行支援事業が新たにスタートしました。Fさんが今春4月に、外資系製薬会社であるベーリンガーインゲルハイムジャパン株式会社に内定を頂き、研修期間を経て本採用となりました。現在、社内での名刺作成業務に携わり、頑張っています。

Fさんへのインタビュー

Q.就職するにあたってF Cでは学習（ビジネスマナー、面接練習、パソコンなど）をしましたでしたが、そのことで役に立ったことは何ですか？

- A. **ビジネスマナー**：上司や同僚に対して、まだ仕事をしている人に、帰り際の挨拶など、その場に応じた言葉づかいができるようになったことが良かったです。
- 面接練習**：自分の良いところ、苦手なところを紙に書いたり見つめなおしたので、質問に焦らず答えられるようになったです。
- パソコン**：F Cで練習するまではパソコンにあまり触ったことがなかったので、やっておいて良かったです。仕事でタイピングするときはそんなに苦にならずにできました。

Q.F Cと企業との仕事の違いは何ですか？

- A.今までF Cでは厨房作業など体を動かす仕事が多かったと思うんですけど、今はデスクワーク中心なので、そこが違いだと思います。それとF Cでは朝必ず運動をしていたので、体がなまっているかもしれません…。

Q.今の仕事で良かったことや、困ったことは？

- A.困ったことはないです。名刺を入れる箱作りは、F Cでの袋折り（菓子折りの受注作業）に似ているので、作業をしやすかったです。

Q.初めての給料は何に使いましたか？

- A.これから仕事に必要なスーツやビジネスシューズ、ワイシャツ、靴べらなどを買いました。これからいろいろなお金が必要になっていくかもしれないので、貯金していこうと思っています。

Q.どのような社会人になっていきたいですか？

- A.最近の若い人はすぐに会社を辞める人が多いので、自分は今の会社に長く勤めていきたいです。それと体調の管理もしっかりして、どんどんいろいろなお金を覚えていきたいです。

話を聞きながら、「2カ月余りですいぶん成長したな。」とつくづく感じました。

今後、Fさんが職場にしっかり定着していけるよう見守っていきたいと思います。



(上)名刺入れの組み立て作業
(下)完成した名刺入れ



賛助会員募集

- ★会費は年度ごとに一口5,000円からです。
- ★ぜひ、ご協力のほどお願いいたします。

振り込み先

郵便振替口座00140-9-706649
特定非営利活動法人フードコミュニティ目黒

下目黒福祉工房へ配食サービス

支援員

2012年4月1日より目黒区立下目黒福祉工房から委託を受け、毎日昼食を届けるようになりました。それに伴い低脂肪食の製造、味噌汁の製造、カロリー計算を行っています。

カロリー計算されたお弁当はものたりなさを感じられがちですが、FCのお弁当はボリューム、味、見た目すべてに自信を持って提供し、工房からもおいしいと言っています。

お弁当の製造以外に(1) 前日に味噌汁容器・箸・スプーン等、注文票を見て各数用意する。(2) 容器のナンバーを記録しサインする。(3) 返却された容器や箸を洗う。(4) 残飯の様子を記入する。の作業を毎日利用者が一つ一つ行っています。

これからも喜んでいただき、満足していただけるお弁当を提供させていただくよう努力していきたいと思っております。



下目黒福祉工房での利用者



お弁当のお届けまでには、いろいろな作業があります

バランスよいお弁当を！

栄養士 諏訪 美子

お食事はしっかりおいしく食べられていますか？朝食はもちろんの事、昼食、夕食を一日三回バランスよくとる事です。主食（ごはん、麺類、パン類他）、主菜（肉類、魚介類、大豆製品、卵他）、副菜（野菜類、いも類、海草類他）の三本の柱を基本に和洋中華の食品を組み合わせ献立を作ります。

FCのお弁当は、調理人と一緒に献立を作り、仕上げていきます。週一回のメニュー会議で、カロリー、塩分などチェックして指導にあたっています。今、話題になっている社員食堂のヘルシー定食などありますが、ごはんの量が100gで少なめで、油料理も少ないです。その為カロリーダウンにつながります。油の使い過ぎはよくないですが、油はコクとうま味を出し、上手に使う事は、おいしさにつながります。FCのお弁当は、野菜が多く副菜にいろいろな味を組み合わせています。出し汁などは、昆布とかつお節から、トマトソースは素材から手作りしています。この点は、私もびっくりしたところです。おいしく作って提供しようとする姿勢が感じられます。500円という値段でこの味は.....。

是非みなさんご賞味下さいませ。



*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)

安心・安全の厳選素材が自慢です！



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です。

白米弁当/500円
赤飯弁当&山菜おこわ弁当/各600円



赤飯
400円



山菜おこわ
400円



お萩
5個入り・400円