



発行日 令和3年3月31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/

障害のある方の地域生活の支援に向けて

目黒区長 青木 英二

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ご協力いただきまして、厚く御礼申し上げます。

令和元年度にはグループホームを新たに開設するなど、法人の各事業の充実を図ってまいりました。障害のある方が、社会とかかわりを持って、働くことの喜びや達成感を得ながら、地域で自立した生活をすごせるようご尽力いただいておりますことに、あらためて感謝申し上げます。

令和3年度には、目黒区民センター内におきまして、新たにお弁当の販売をはじめとする飲食の提供を行い、「フードコミュニティ目黒」の名前の由来にあるとおり、食を通じて皆に幸せを運ぶコミュニティとして、活躍の場が充実されますこと、ご期待申し上げます。

また、新型コロナウイルス感染症の影響により、様々なイベントや地域の行事が中止となり、生産活動収入の減少に伴い工賃にも影響が生じていると伺っております。区では総合庁舎や区有施設を活用して、自主生産品の販売場所を提供しておりますが、目黒区民センター内で行う新たな事業におきましては、障害者のさらなる就労支援につながることを願っております。

今後とも、障害のある方が住み慣れた地域生活をすごせるようご支援いただくとともに、法人の益々のご発展と皆様のご活躍をお祈り申し上げます。

現況報告

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、就労継続支援B型事業の分室として区民センターのカフェレストランを5月にオープンいたします。店名は『米創庵』です。今迄はお弁当の配達・販売をしてまいりましたが、これからは『米創庵』で直接お客様の声をお聞きしながらお客様に喜んでもらえる飲食の提供をしていきたいと思っております。現在はコロナ禍ですので、利用者の支援をどのようにしたら良いのかなど、支援員とスタッフで話し合っているところです。

就労移行支援事業の方は、2月に利用者一名が就労いたしました。今回政府の緊急事態宣言後、三密を避け感染リスクを低減する運営をしています。利用者も自然に身についた新しい生活様式の中で仕事をしています。グループホームでも利用者と施設長、世話人が話し合いをして食事のとり方や普段の生活なども変えてすごしているようです。

今後ともフードコミュニティ目黒・FC目黒ハウスにご指導ご鞭撻のほど宜しくお願いいたします。

今年度を振り返って

フードコミュニティ目黒 施設長 吉塚 晋

今年度はコロナで日常の生活が根底から変わる大変な一年になりました。

FC目黒では利用者、家族、関係者の方々と連携してコロナにかかることなく何とか乗り越えてきました。これからコロナが収束しても今までの生活様式に戻れるとは限りません。その状況に合わせて対応していくことも多くなるでしょう。FC目黒として利用者の感染予防や精神的不安の解消などを考えながら、より良い支援を続けていきたいと思えます。

目黒区民センター障害者就労支援事業開設に向けて

来年度から目黒区民センター内の一室をご提供いただき、カフェレストラン『米創庵』（こめそうあん）を開設することになりました。この事業はFC目黒の就労継続支援B型の分室としておこないます。今まで自主製品のお弁当、おこわ、お萩などを区役所や近隣の方々に配達し、お祭りなどで販売をおこなってきましたが、店舗を持ってそこで製品を製造・提供するの初めての経験です。

コロナ禍の中でお客様が足を運びにくい時期ですが、色々な方々に来ていただき皆様に満足いただけるようなお店にするよう現在準備を進めているところです。

始めるにあたっては以下のようなことなどを念頭に置いてやっていきたいと思えます。

- 『食を通じて地域の皆様に幸せを運ぶコミュニティを目指したい』という想いから名づけた事業所『フードコミュニティ目黒』をさらに発展させる。
- 今まで12年間スマイルプラザで製造した弁当、おこわ、お萩などを近隣の方に配達し、親しんでいただいている経験を生かす。
- 利用者が動きやすいような店舗の内装、設備、スケジュール、仕事内容などを整備し、意欲的に生き生きと働ける環境をつくる。
- 密を避け衛生面にも十分配慮してコロナ感染予防を徹底していく。

5月の『米創庵』オープンに向け、お客様を迎え入れ満足していただけるお店にする為、メニュー作り、地域の方々へのアピールなど話し合いを重ねています。

ご提供いただいた区民センターの場で、利用者がお弁当配達、接客、清掃、厨房作業などで活躍し、望ましい社会参加ができるよう、スタッフ一同頑張りたいと思えます。

皆様、あたたかいご支援、ご協力をよろしくお願いいたします。

令和3年度

賛助会員募集

- ★会費は、団体：年額 10,000円 個人：年額 3,000円
- ★ぜひ、ご協力のほどお願いいたします。

* 振込先 * 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

コロナ禍での過ごし方 ～利用者に聞きました～

利用者もこのコロナ禍で様々な思いで日々を過ごしているようです。今回は、最近の過ごし方などについて利用者の皆さんにそれぞれの気持ちを聞きました。

ー最近の過ごし方、一番の楽しみは？ー

- 「近所を散歩することがリフレッシュになる」
- 「テレビ・動画を観る」「音楽を聴く」「漫画を読む」「ゲームをする」
- 「自分の部屋で自分だけの時間を過ごす」
- 「FC目黒に来ること」
- 「家族と一緒に川沿いを走っている」
- 「家族で食事に行く」「移動支援を利用してランチを食べに行く」
(個室を選ぶ、公共交通機関を利用せずに行ける場所を選ぶ)



☆クリスマス会☆
密を避けて行いました。FC目黒から一人ずつ違った色々なプレゼントをもらって嬉しそうです！

ー自分の生活で以前と変わったことは？ー

- 「家事手伝いをするようになった」
- 「母に教えてもらって料理をするようになった」
- 「あまり外出しなくなった」
- 「人ごみがこわくなった」
- 「旅行に行けない」「さみしい」
- 「電車にも乗れないし、出かけられない」

ー状況が落ち着いたらやってみたいことは？ー

- 「渋谷の街をぶらぶらして散歩したい」
- 「皆でボーリングやカラオケに行きたい」
- 「一泊研修に行きたい」
- 「休日サービスに参加して皆(他の利用者)で遊びに行きたい」
- 「好きなアーティストのコンサートに行きたい」
- 「ミュージカルを観に行きたい」
- 「電車に乗りに行きたい」
- 「東京ディズニーランドに行きたい」
- 「スマプラフェスタのお祭りをまたやってほしい。参加したい。」
- 「自由に映画館や動物園に遊びに行きたい」



☆休日サービスの中でも人気のボーリング☆
また皆で行きたいですね！

皆さん『帰宅後の手洗い・うがい』『休日も人ごみに行かない』『マスクを着ける』『自分の部屋の換気・アルコール消毒』などの感染症対策を心がけながら過ごしています。

FC目黒の作業室のホワイトボードには、利用者と一緒に決めた3月の月目標が『コロナに負けないで元気に過ごす』と書かれています。我慢することも多い中、自分なりの楽しみを見つけ、コロナ終息を待ち望んでいます。

お客様の声を聞いて

FC目黒は、福祉の店『さんまるしえ』に日替わり弁当30食、鮭弁当9食を毎日納品しています。先日、さんまるしえ様にご協力いただき、日頃よりご愛顧いただいているお客様にお弁当のアンケートを実施しましたので、一部お客様の声をご紹介します。

<ご好評をいただいたメニュー>

「からあげ」
「フライ盛り」
「さつまいもの天ぷら」

衣付けは厨房スタッフが手作業で。
フライは生パン粉を使い、揚げ物はさっぱりと
食べられるよう新鮮な油を使っています。

「煮物」

たくさんの方から『味付けが良い』とお褒めの言葉をいただきました。昆布と削り節から丁寧に汁を取っています。その日の野菜の状態に合わせて煮崩れせず、なおかつ味が染みるように仕上げています。

「鮭弁当」

去年の10月から鮭の仕入れ先を豊洲市場に変え、以前よりも厚みのある切り身になっています！

<ご意見・ご要望>

“もう少しボリュームが欲しい”
“和・洋・中以外のメニューが食べたい”
“焼き魚メニューを増やしてほしい”

その他にも、“野菜が多く使われていてうれしい”“栄養バランスが良い”“季節の野菜が味わる”“やさしい味付け”“毎日のメニューが工夫されていて楽しみ”など、FC目黒のお弁当作りのこだわりがお客様に伝わっていることが感じられ、大変嬉しく思いました。ご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

今後もお客様のご意見やご要望にできるだけお応えできるよう、努力していきたいと思っておりますので、今後ともFC目黒のお弁当をよろしく願いいたします。

赤創庵
KOME SOU ANN

* 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。すべて手作りしております。

白米弁当 / 670円
赤飯弁当 & 山菜おこわ弁当 / 各770円
(宮城県産こがね餅米100%使用)



赤飯

グラムにより300~400円



山菜おこわ



お萩(5個入り)

450円

※価格はすべて内税となっております