



「目黒区の障害福祉の充実に向けて」

目黒区長 青木 英二

フードコミュニティ目黒の皆様には、日頃より目黒区の障害福祉行政にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

国においては、昨年5月に障害者情報アクセシビリティ・コミュニケーション施策推進法、12月には障害者総合支援法・児童福祉法などの一括改正法が成立するなど、障害福祉を取り巻く制度改正が足早に進められています。新型コロナウイルス感染症対策については、基本的な感染対策の励行をお願いしながらにはなりますが、今年2月にマスク着用の考え方の見直し等が決定されたところです。

このような制度改正や社会環境の変化も踏まえ、令和6年3月は目黒区障害者計画及び目黒区保健医療福祉計画等の改定を予定しております。昨年は障害のあるかたや児童発達支援などの福祉サービスを利用されている、もしくは障害に関する手帳を所持している児童の保護者のかたに、普段の生活の様子や将来の希望などについてお伺いするアンケート調査を実施しました。現在は地域福祉審議会にお諮りして、様々な検討をしているところでございます。

障害のあるかたの地域生活のさらなる充実を図るため、きめ細かいニーズを踏まえた障害者計画を策定するとともに、共生社会の実現に向けて障害の理解促進と差別解消に取り組み、心のバリアフリーを推進してまいります。

目黒区の障害福祉の充実は、私ども行政だけでできるものではございません。フードコミュニティ目黒の活動のように地域に根ざした活動が大変重要でございます。今後とも、障害のあるかたが住み慣れた地域で安心して過ごせるようご支援いただくとともに、貴法人の益々のご発展をお祈り申し上げます。

現状報告

フードコミュニティ目黒 理事長 渥美 昭美

令和4年度は障害者虐待防止・権利擁護の研修を講師の先生を招いて行いました。また、フードコミュニティ目黒・FC目黒ハウス・区民センター「おむすびカフェ米創庵」は福祉避難所とコロナ感染を含め、BCP(事業継続計画)を検討しています。その中でFC目黒ハウスは自家発電をどのように設置したら良いのかと考えています。

目黒区民センター「おむすびカフェ米創庵」では3人目の利用者の実習を始めています。ここでは、以前から募集していた常勤職員がやっと決まりホッとしているところです。

今後とも、この3事業所の施設を宜しくお願い申し上げます。

振り返って

フードコミュニティ目黒 施設長 吉塚 晋

コロナ回復の兆しの見える中、いまだ日本経済の明るい見通しが立たず、鳥インフルエンザ等の生産性に深刻な影響を与える出来事や食材費の高騰も続いています。食を通じて利用者の社会参加をおこなっている事業所として、いまだ厳しい状況には変わりありません。

その中で昨年度7月にオープンしたB型分室のおむすびカフェは2年目を迎え、手探りながら少しずつ売り上げも上がっており、来店されるお客様が増えていることを感じます。利用者も開店準備やホールの接客など日々おこなう仕事にやりがいを感じ、明るい挨拶でお客様を迎えています。

受注作業については新しい仕事も増え、利用者は色々な仕事に挑戦し、自分の力をのばしています。区役所など人の集まる場所への弁当配達は、利用者の参加をしばらく中止していましたが、ここでも利用者の力を発揮してもらうよう近々再開する予定です。

令和4年度の皆様の温かいご支援、ご協力に感謝いたします。令和5年度も変わらないご支援、ご協力をよろしくお願いいたします。

第三者評価を受けて

令和4年度は、3年に一度の福祉サービス第三者評価を受審しました。全体の評価・講評をお知らせします。さらなる改善に向けて努力していきたくと思います。

◆特に良いと思う点

- 多様な作業を力を合わせて取り組むことで区内一の工賃となっている。
- 毎日30分の学習時間を設け、読み書き、計算等を行い実生活に役立ており、学校教育を終わった後に貴重な取り組みとなっている。
- 自ら目標を設定し、利用者日誌に活動記録を自筆する等主体性を大切にしている。

◆さらなる改善が望まれる点

- 支援会議等で、利用者に関する共通理解を図り支援内容を確認しているが、非常勤職員を含めた支援内容の情報共有の工夫が期待される。
- 業務支援マニュアルは職員個々でマニュアルをファイルに綴じて所持しているが、定期的な見直しで業務を振り返る機会を期待したい。
- 昨年度の区民センター内の新規事業による事業所全体の経営変化に伴うリスクマネジメント対応が、新たな課題として検討が望まれる。

※詳しくは『とうきょう福祉ナビゲーション』福祉サービス第三者評価をご覧ください。
URL : <https://www.fukunavi.or.jp/fukunavi/hyoka/hyokatop.htm>

上記のことを受け、今後改善に向けて取り組んでいきます。

令和5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

FC目黒ハウス 4年目を迎えて

FC目黒ハウス 施設長 高橋 國士

共同生活援助事業所(グループホーム)FC目黒ハウスが令和1年8月1日に開所して以来、現在4年目として運営しています。運営当初は定員6名でしたが入居の希望に応えるためにも令和3年3月より定員を1名増やし、定員7名で運営するようになりました。開所当初から、入居されている方は5名です。他の2名の方は令和3年からの利用になります。開所1年目の時は地域の防災訓練に参加し、十日森神社のお祭りにも利用者みなさんで参加して地域の生活に少しずつ溶け込んでいったのかなと思っています。

《コロナ禍で》

その後、コロナ禍の中での生活が始まり、利用者の皆さんには自分から手指の消毒、手洗い、マスクの着用をするよう常にお願ひしてきました。いちばん大きな変化は食事の風景でした。コロナ禍の前はみんなでリビング兼食堂の食卓を囲んで楽しく食事してきましたが、感染予防の観点より2~3人ずつ入替制で食事をするようになりました。グループホームの入居者はそれぞれ自分の部屋があり自由に自分の時間を過ごしていますが、みんなで食事することは楽しいひと時でもありました。入替制の食事はいまだに続いています。世の中からコロナ禍の生活がなくなり、みんなで食事ができるようになる日が早く来ることを願っています。



リビングにて(誕生日会)

《虐待防止に向けて》

「障害者虐待の防止、障害者の養護者に対する支援等に関する法律(障害者虐待防止法)」が制定され、令和4年度より職員に虐待防止に関する研修を実施すること、虐待防止責任者を定め、虐待防止委員会を定期的に開催し、内容を職員に周知すること等が事業者側の義務として定められました。グループホームは、家庭のような雰囲気の中で少ない職員で支援をしています。特に夜間は時間帯によっては一人で支援していることも多いため、一人の職員で利用者対応をしていることが多いです。社会福祉施設と位置付けられているにもかかわらず、事業内容の性質上、外部の目も届きにくい環境にあります。私たち職員は、虐待という行為に注視するだけではなく、利用者の気持ちに寄り添った支援に心がけることと、自分の行った支援が利用者にとって良いことだったのか、不快なことはなかったのか、常に業務を振り返ることが必要なことだと思っています。長い間、一緒に生活しているといふ感情的に注意したり、話しかける声が大きくなったりすることもあります。そんな時は、後でちょっと感情をコントロールできていなかったかな、と振り返ったりすることもあります。



駒沢公園にて(休日 日中活動)

他の職員の評価が入りにくい環境、外部評価がされにくいところだからこそ、謙虚さを大切にしていかなければならないと思いながら良いグループホームづくりを心掛けていきたいと思っています。

久しぶりの会食会



FC目黒は新型コロナウイルス感染防止の為、以前は定期的に行っていた休日サービス等の行事をしばらく自粛していましたが2月20日(月)に中目黒にある『中國飯店 花壇』にて会食会を行いました。

前菜から始まりフカヒレのスープや炒め物2種、若鶏の唐揚げ油淋仕立て、小海老のチリソース、自家製チャーハン、デザート全8品のコースメニューでした。普段とは違う昼食に利用者の皆さんはとても楽しんでいました。

換気された広い店内で、アクリルボード越しですが皆さん談笑しながら食事をしていました。参加した利用者の方々は料理がとても美味しかったという意見でした。普段の昼食は人数を制限し、黙食で行っているので「皆で仲良く食事をする。」「イベントとしての食事」といった事が楽しかったという意見も多く出ました。

久しぶりの楽しいイベントでした♪



普段あまり食べない料理に箸が止まりません♪

まだ新型コロナウイルス以前の様に積極的な活動をするまでには時間がかかりそうです。FC目黒では今後は世間の動向に注視しつつ、少しずつですが徐々に施設外での活動、休日の余暇活動等、利用者の皆さんが楽しめるような行事の再開をしていけたらと思っております。

●●特定非営利活動法人●●
フードコミュニティ目黒

お弁当の販売・配達をしています

* 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・安全の厳選素材が肉懺です!



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。

肉懺弁当/650円

赤飯弁当&山菜おこわ弁当/各750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

(2個入り)200円

(5個入り)500円

※価格はすべて内税となっております