



2012年3月
第7号

発行日 平成24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
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

スマイルプラザ中央町での活動に期待しています

目黒区健康福祉部長 田淵 一裕

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。

一昨年4月に完成した、スマイルプラザ中央町に移転をされ、順調に事業を進められていることに感謝を申し上げます。

フードコミュニティ目黒では、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、利用者の工賃アップと利用者の就労に重点を置いた事業運営がなされ、利用者の生活リズムの向上に効果を発揮されていると感じています。

障害者自立支援法の法定事業に移行することとし、平成23年3月には東京都の承認を受けて障害者就労継続支援B型事業所としての活動が始まりました。

そして、一般就労につなげる事業として、一般就労移行支援の事業活動も視野に入れ、昨年12月には東京都の承認を受け、法定事業として就労移行支援事業にも取り組み、事業の充実を図っていただきました。

現在、利用者の方は、就労継続支援B型事業として12名、就労移行支援事業として4名の方が、生き生きとした生活を送られています。

障害福祉の充実は、行政だけではできませんので、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お願いいたします。

利用者と職員の方々のご健康を祈念いたしますとともに、今後の事業活動がますます発展されますことを期待しております。

フードコミュニティ目黒（FC目黒）の状況

フードコミュニティ目黒理事長 渥美 昭美

FC目黒も昨年12月、就労移行支援事業の法定事業に移行して就労継続支援B型事業と2事業で始まったところです。就労移行支援事業は大変ではございますが、利用者たちは企業就労に向けて着実に伸びています。また、就労継続支援B型事業の利用者も受注作業、お弁当の配達等、頑張って仕事をしています。

平成24年度には、この2事業の利用者の方々の工賃アップの為に、さらにできる仕事を増やしていかれるように日々職員達が工夫をしているところです。

さらに利用者が目を輝かせ生き生きとして仕事をしてくれる事を願っております。

また、お弁当をご購入して下さっています方々からご希望がありましたお弁当のカロリー計算と塩分相当量等を栄養士さんに関わっていただき、メニューの工夫等も含め考えてお伝えできるように始めたところです。

FC目黒は一般市場に流通する商品を作る為に頑張っ参りましたが、これからもさらなる努力が必要だと思っております。

今後とも、フードコミュニティ目黒にご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

作業室から

<笑顔であいさつ>

FCでは、9時からの朝礼の時、毎日あいさつの練習をしています。「おはようございます。」「こんにちは、フードコミュニティ目黒です。お弁当をお届けしました。」「ありがとうございました。」と、当番の人が言った後を、みんなで復唱します。お弁当配達の時、すぐ実行できるようにと考え、やり始めました。初めての人も、全員が真剣に取り組むので、声が小さかったり、言葉がはっきりしなかったり、モジモジしたり等が、しばらくするとなくなってきました。おいしいお弁当をたくさんの人に気持ちよく食べていただけるよう、<笑顔であいさつ>する練習をしています。



朝礼であいさつの練習。

<2年間で大きく成長>

この2年近くの間、利用者一人ひとりができる仕事の種類も増え、一つひとつの作業も、見違えるほどていねいになりました。

特に11月、紙箱を組み立てて景品を差し込み、ビニールに袋詰めするイレギュラーの仕事が入ってきた時のことです。とても複雑な上に急ぎの納品でしたが、一致団結、無事に間に合いました。みんなの協力ぶりと集中力、そして終盤、持ち場の変更に臨機応変に対応して大活躍だったKさん、Sさん、Yさんを見て、利用者の潜在能力と意欲に、大きな刺激を受けました。

支援員として、これからも作業室でいろいろな工夫を重ねながら、利用者と共に成長していくことができたらと思っています。



みんな仕事に集中！

<はじめまして・・・支援員として>

FCに勤務して約半年が過ぎました。入った当時に比べたらスムーズに動けるようになりましたが、まだまだ学ぶことがたくさんあります。職員の方々はもちろんのこと、利用者の方々にも助けてもらいながら働いています。

ここで少しFCでの生活を振り返ってみると、3日間の実習の後すぐに、旅行がありました。「不安だけれど、しっかりしなきゃ」と緊張しながら旅行に参加しました。ワイン工場見学やぶどう狩りと、励まされながらの少しだけ利用者の人たちと仲良くなれたと感じる一泊二日の旅行でした。

旅行中に限らず、作業・配達・お昼・運動など、様々な場面で励まされながら仕事をしています。「だいぶ仕事を覚えてきたね」「車庫入れが上手になりましたね」などなど、書き出したらきりがありません。最初は苦笑いだったのですが、『FCでは私が一番の後輩。励まして褒めてもらえるのは認めてもらえたからでは』と考えると、嬉しくなってきました。

最近、利用者に対して<お願い><訂正><注意>だけでなく、<励ます><褒める><感謝>が大切だと気づかされました!!!支援員としての立場にとらわれることなく、一人の人間として互いに良い関係を築いていき、信頼される支援員になっていきたいと思っています。

(支援員)



楽しかった山梨一泊旅行！

新年の抱負

新年がスタートし、フードコミュニティ目黒では毎年恒例の新年の抱負を、利用全員に発表してもらいました。

「自分がする仕事を丁寧に間違えないようにする。」や、「もっと色々な作業ができるようにする。」など、作業に対しての内容が多く、利用者みなさんが積極的に仕事に取り組もうとしていることが良くわかりました。また、「仲間どうし、仲良くしていきたい。」など作業所内で皆とうまくやっていきたいといったことばも聞かれました。その他では「休まず作業所へ来る。」「遅刻をしない。」「トイレや着替えを早くする。」といった生活面での抱負もありました。自分たちの発表した抱負に向かって、一人ひとりが心を新たに、頑張っています。

利用者みなさんに聞きました

利用者みなさんに以下のようにアンケート調査をしました。



*12月より食事提供加算体制による給食サービスがスタートしました。 フードコミュニティ目黒の昼食で好きなメニューは何ですか？

- 1位 カレーライス
- 2位 スパゲティー
- 3位 お好み焼き

一番人気はカレーライスでした。2位以下はかなり接戦でした。その他では2月2日に皆で同じ方向を向いて食べた恵方巻きや、中には「好き嫌いなく何でも食べます」といった回答もありました。また、こんなメニューがあったらいいなどの質問には、ここでもカレー（カツカレー）が人気がありました。その他にはクレープ、メロンなどのデザートも食べたいとの声も聞かれました。

*現在おこなっている作業で好きな作業は何ですか？

- 1位 車両金属部品入れ
- 2位 菓子袋折り
- 3位 お弁当配達

作業で人気があったのは、車両金属部品入れでした。入れ物のトレーにまっすぐ入れたり、不良品がないかなどの点検が必要なので大変な作業ですが、みなさん好きなようです。どの作業でも正確に間違えないようにすることを心がけているという感想も多く聞かれました。

*朝の運動で自分が得意としていることや、好きな運動は何ですか？

- 1位 ジョギング
- 2位 ラジオ体操
- 3位 50歩大股歩行

毎日続けている運動の中で、ジョギングが一番人気でした。最近、皆でそろって走ることができるようになってきました。途中なるべく歩かないようにしたり、最後まで頑張っているといったことも聞かれました。中には運動することで「少しやせました。」などの感想もありました。

利用者みなさんの色々な声を聞き、フードコミュニティ目黒のこれからの様々な活動に役立てていきたいと思っています。

厨房の様子

『盛りつけまでの準備』

お弁当やおこわに貼られているシール、お赤飯やおこわに付属しているゴマ塩は、全て利用者が一つ一つ貼ったり、入れたりしています。小さなゴマ用の袋にゴマや塩が多くなりすぎないように誤差がないか確認して丁寧に入れています。1日に一人で300食分ほどのゴマ塩入れをし、蓋にゴマ塩とシールを貼っていきます。こうして、お弁当・おこわ・赤飯の盛りつけまでの準備が出来上がります。



ゴマ塩入れは、一つ一つ手作業です。

『安心して食べていただきたい!』

FCを見学される方からよく「きれいな厨房ですね」、「いつ見てもピカピカですよ」と言ってもらえることがあります。常に清潔で衛生的な環境を維持するための清掃を利用者3~5名が行っております。「失礼します。よろしくお願いします!」と元気よく挨拶して厨房に入り、一人ひとりが自分のやる作業を丁寧に淡々とこなしていきます。



グリストラップ清掃は、低姿勢で水が透明になるまできれいにします。

清掃作業は、<床清掃、食洗機、シンク清掃、ボイラー清掃、拭き掃除、ダクト・グリストラップ清掃、排水溝掃除、冷蔵庫、器具煮沸消毒>などです。

広い厨房の清掃は、この他にも沢山の作業を約1時間半でこなさなければなりません。支援員も一緒になってやっていますが、体力的にきびしい作業です。それでも利用者は手抜きをせず、「疲れるけどやりがいがある」「今度はあの作業もやってみたい!」と嫌な顔をせず、生き生きと働いています。そんな利用者の努力が、常に清潔な厨房を保ち、安心安全の商品をお届けできることにつながっていると思います。(支援員)



1日50枚以上の食器を洗います。

米創庵
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