

# フレンドタイム

## No. 137

【発行】

社会福祉法人なかま福祉会

みつき

〒536-0013

大阪市城東区鳴野東 1-6-25

TEL 06-6968-9503

FAX 06-6967-9513

発行責任者 平尾 幸子

編集責任者 松浦 衣里

☆ おつかれさん会 ☆

12月17日(木) 毎年恒例のおつかれさん会がありました。みんなでクリスマス飾り付けをした後、お母様たちが、作ってくださった、風食とケーキをおいしく頂きました。午後からは、みんなでビンゴ大会!! 職員と一緒に全員景品を狙ってゲームに参加しました。リーチにはなっても、なかなかビンゴにならず。ゲームの最後の方でやっとビンゴになった方が次々出てきました。笑顔が多く見られて楽しいビンゴ大会になりました。



家族会  
12月17日(木) おつかれさん会の後、みつきの2階で朝早くから、準備や調理をお手伝いして頂き、本当にありがとうございました。  
来年1月の家族会はお休みします。  
次回は、2月12日(金) みつきにて行います。  
ご参加、お待ちしております。  
支援員 大西智子

1月予定表

16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
公休			職員会議		公休	公休	公休				サレズ開始日	開所日	冬季休暇	冬季休暇	冬季休暇
	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17
	公休	公休			ケース会議			公休	公休						公休

☆ 自己紹介 ☆

12月2日(水)からこちらの職場で働くことになり、2週間が過ぎました。

毎日、覚えることがたくさんあり大変ですが、職員さんや利用者さんに助けってもらいながら楽しく過ごさせてもらっています。

1日も早く仕事を覚えられるように一生懸命頑張りますので宜しくお願いします。



支援員 大西 智阿理

☆ リサイクル機械、最新型を購入 ☆

前はリサイクルの機械の不具合を報告させていただいたが、ようやくシッパー減容機が最新式の機械を導入していただいた。今までより処理能力が大幅に向上しました。

内袋圧縮機械もメーカーさんが来られ、分解・点検・修理をしていただき、これも今まで棒を使って押し込んでいたが、フィルムがバキュームの吸引力により、押し込まなくても機械が吸い込んでくれる用になり、これも処理能力が大幅に向上しました。

支援員 大久保 清司

☆ ゆず大根収支報告書 ☆

収 入		支 出	
借入金	25,000 円	借入金返済	25,000 円
ゆず大根売上	37,990 円	材料代	20,899 円
		交通費	5,540 円
		工賃	1,290 円
		雑貨代	4,801 円
		純利益	5,460 円
合計	62,990 円		62,990 円

沢山のお買い上げをありがとうございます。

純利益は、なかま福祉会施設建設資金募金に寄付いたしました。

☆ 内職 ☆

年末に入り、どの内職も増え忙しくなりました。箱折の作業は、今まで以上の方が参加できるようになりました。

NさんやYさんは箱折初挑戦でしたが、職員と一緒に繰り返し練習すると一人でも出来るようになりました。

利用者さん一人一人出来ることは違うけれど、一人でも多くの方が色々な作業に参加できるように支援していきます。



支援員 平尾 歩

☆ はや2か月 ☆

みなさんこんにちは。10月  
からみつきで仕事している富  
永克介です。  
入社してはや2ヶ月が過ぎ  
ました。みなさまにきさくに  
話してもらい楽しく仕事させ  
てもらっています。

今年は他の事業所も含め、  
たくさんの方の利用者様と関わる  
事ができました。もう会わな  
くなった方もいて元気にして  
いるかと思っています。

来年は、みつきでみなさん  
のお世話や仕事の段取りなど  
を頑張りたいと思っています  
ので宜しくお願いします。  
今年は大変お世話になりました。

支援員 富永 克介

☆ カラオケ ☆

11月26日(木)カラオケに  
行ってきました。

あいにくの雨模様でしたが  
カラオケ屋さんでは、各々、  
好きな歌を歌ったり、歌と一  
緒に踊ったり、歌に合わせて  
手拍子やタンバリンを叩かれ  
たりと、楽しい時間を過ごさ  
れました。

支援員 平郡 美香



☆ SARUGAKU 祭収支報告 ☆

収 入		支 出	
フランクフルト・焼椎茸	20,000 円	飲料代	14,852 円
ゆず大根 漬物	13,450 円	食材費	22,220 円
飲 料	20,100 円	雑 貨	815 円
		協賛金	3,000 円
		お手伝い料	3,440 円
		純利益	9,223 円
合 計	88,550 円	合 計	88,550 円

純利益は、なかも福社会施設建  
設資金募金に寄付いたしました。

☆ 1月木曜の献立 ☆

1月7日  
七草がゆ

1月14日  
マーボー丼・スープ

1月21日  
生姜焼・お味噌汁・サラダ

1月28日  
シチュー・食パン

☆ 平均工賃10月分 ☆

就労支援B型

3,309 円

生活介護

1,838 円

物流センター

27,041 円



### 施設建設に協力ください

日頃は知的障害者の福祉向上にお力添えを賜り誠にありがとうございます。

「施設利用を行いながら職業訓練のできる施設」設立を目指しています。その為、建設用地は私たちが独力で確保しなければなりません。微力な私たちにとって、その資金確保は大事業ですが、多くの方々にご援助を頂き、進展させたいと願っています。

つきましては誠に厚かましいお願いでございますが、私たちの主旨をご理解いただきまして、建設資金募金にお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

#### (募金振込先)

銀行 三井住友銀行

(支店) 城東支店

(口座番号) (普) 1370232

(名義) 社会福祉法人なかま福祉会

理事長 高木晟



### ★ ローストチキン ★

《材料》4人分

・鶏もも骨付き肉・・・4本

・じゃがいも・・・大1個

・にんじん・・・1/2本

・ペコロス・・・8個

・にんにく・・・1個

《A》

・塩・・・小さじ2

・粗挽き塩コショウ・・・小さじ2

#### 【作り方】

① 鶏肉はAをすり込む。

② オーブンを200℃に予熱し、天板にクッキングシートを敷く。

③ じゃがいもは皮つきのまま4等分の輪切りにする。にんじんは1cm厚さの斜め切りにする。ペコロスは皮をむき、にんにくは皮付きのまま1片ずつに分ける。

④ 鶏肉をオーブンの天板に皮を上にして並べ、周りに

⑤ ③をおき、オーブンに入れて20分焼く。

⑥ 野菜を取り出し、温度を250℃に上げて鶏肉をさらに20分焼き、中まで火を通す。

⑦ 竹串を刺して、澄んだ肉汁が出れば焼き上がり。器に鶏肉を盛り、野菜を添える。



支援員 大西 智子

#### ☆アルミ缶提供

小玉様・山神様・高木様・佐藤様・

村上様・近藤さつき様・上村様

グループホームあかね

#### ☆タンボール提供

具志様・山崎様

#### ☆新聞紙提供

山崎様

#### ☆キャップ提供

近藤様

#### ☆おつかれさん会ケーキ☆

家族会

ありがとうございました。



#### 【インフォメーション】

ご意見・提案・協力につきましては、事業所「なかま福祉会06-6968-9503」までお気軽にご連絡下さい。

#### 自立支援事業所

サービス管理責任者(兼務)

管理者 平尾 幸子

就労継続支援B型

主任 原 善満

生活介護・苦情処理

主任 綿世 美保

共同生活援助事業所

サービス管理責任者

大西 智子

