

フレンドダイヤ

No.169

【発行】

社会福祉法人なかま福祉会

みつぎ

〒536-0013

大阪市城東区鳴野東 1-6-25

TEL06-6968-9503

FAX06-6967-9513

発行責任者 平尾 幸子

編集責任者 吉川 猛

8月14日(火)出屋敷の里にて合同作業(うなぎ祭り)があり、みつぎ利用者17名が参加しました。

送迎車と電車班に分かれ、出屋敷の里に到着すると手ぬぐい折り作業を開始。作業の合間に交代でうなぎをさばく様子や炭火で香ばしく炙る様子を見学させていただきました。



☆ 出屋敷の里合同作業(うなぎ祭り) ☆



利用者さんたちは、「うなぎやー!」「いいにおい」「おいしそう♪早く食べたい」と大はしゃぎでした。

暑い中、大人数にうなぎをふるまって頂いたうなぎ屋さん、本当にありがとうございました。

ごちそうさまでした!

太洞典子



9月予定表

16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
公休	公休	家族会					公休	公休			職員会議			公休	公休
		30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17
		公休	公休					公休	公休	公休			ケース会議		公休

☆ 大阪城の清掃作業(草抜き) 第2弾 ☆



6月より大阪城の草抜きの作業に参加しておりますが、7月6日は大雨警報のため閉所となり中止となりました。

今年の夏は例年になく異常な暑さとなり、利用者さんの体力等も勘案し、依頼を受けた企業さんとも話し合った結果、7月27日、8月3日の午前中に大阪城内コンビニ二前の草抜き作業に参加しました。

暑さ対策として冷却タオル、クーラーボックスにお茶、経口補水液を用意し、熱中症にならないよう作業中はこまめに水分を摂りながら作業に参加しました。

午前中3時間程度の草抜きでしたが、利用者さんもかなりの慣れペースも上がり、ゴミ袋3袋の草抜きをしました。

今後も企業さんと話し合っで日程調整を行い、みつきとして出来る限り草抜き作業に参加したいと思っております。



森岡昭好

☆ お手伝い ☆

最近、NさんとFさんは晩ごはんのお手伝いをしてくれます。

例えば、野菜やお肉を炒めたり、食器を洗ったり、拭いたり、机の上に並べたりしてくれます。

そんな中、NさんはFさんのお兄さんみたいに「こうするねん」という雰囲気野菜を炒めていました。そんな姿を眺めるFさん・・・。

いつもお手伝いありがとうございます。



松浦 衣里

○ 9月木曜昼食 ○

9月6日

豚丼

9月13日

手羽先・サラダ

9月20日

鶏ももの照り焼き

9月27日

ミックスフライ定食

○ 平均工賃6月分 ○

就労支援B型(屋内軽作業)

13, 130円

生活介護(屋内軽作業)

4, 037円

就労支援B型(施設外就労)

32, 767円



☆・またまた、バザー販売行ってきました ☆

大阪授産事業振興センターさんのお世話で、7月13日・27日、三井・住友銀行本店ワゴンバザーに、5月に引き続き参加してきました。

13日は、展示していたホダに、8cmから10cmの見事なシイタケがなっており、大食堂の前を通り過ぎる方々が、皆驚いた表情でホダを見られていました。そのうち何人の方が興味しんしんの様子で近づいてこられ、これを逃すかと、そこからセールストークの始まりです。

おかげで5月2日分の売り上げを一日でオーバーしました。しめしめと、27日の売り上げも期待していましたが、シイタケの成長が遅く、6・7cmの物しかなく、近づいてくる人もまばらで、売り上げも、もう

一つでした。(世の中うまくいきません。)以下に売上の報告をしておきます。

7月13日

生シイタケ 4500円

乾しシイタケ 800円

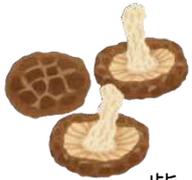
7月27日

生シイタケ 2000円

乾しシイタケ 400円

また8月の末から11月までの計5回、ホダの購入を予定しています。

暑い中、利用者のみならず職員で頑張って、(時には、土日出勤をしながら)大切に育てていきますので、皆さんよろしくお願いします。(この場合、よろしくとは、『買って』と読みます) (笑)



柴田弘治

☆・実習田く夏の畑の交流会 ☆



7月22日(日)、利用者さん3名と職員2人の計5人で夏の畑の交流会に行ってきました!会場は滋賀県の近江八幡市です。

7月22日(日)、利用者さん3名と職員2人の計5人で夏の畑の交流会に行ってきました!会場は滋賀県の近江八幡市です。

前回の交流会では、トウモロコシの収穫を行ったと話に聞いていたのですが、今回は暑さの為残念ながら中止。しかし、美味しいトウモロコシとジャガイモ、そしてスイカを頂きま

帰りは道の駅のおみやげ屋さんで思い思いの買い物。楽しい夏の思い出となりました。

山本 実央



☆ ルールとマナー ☆

ある方が言っていました、ルールとマナーの違いは、「集団で決まり事を守るのがルール、個人で決まり事を守るのがマナー」と。

猛暑の毎日、利用者さんと椎茸ハウスへ行っています。みつきより車で約30分、乗り物大好きなKさんは大型のトラックやバスを見つけると大喜び☆

スゴイのは信号2つ先でも好きな宅配車を見つけれられることです。運転してる職員がある程度近づかないとわからないのに……。

そんなKさん、危ない車や自転車を見つけると、「危ないよー!」と怒っています。

かたやOさんは助手席で、

廻りをつねに確認しており、止まってくれている車や人に手を上げたり頭を下げてあいさつをしてくれます。

長年運転していると、交通ルールを守ってるつもりでも間違ってることや、あるいは自分優先で当たり前のように進み、ついつい廻りへの気づかいを忘れがちです。

KさんやOさん達にルールとマナーを教えられる今日この頃です。きっとハンドルを握るみんながそうなれば事故はもっと減るのだろうなと思いました。



山崎光造

☆ FKさんのこと ☆

「みつき」の利用者さんは、それぞれに個性的な人、活発な人、元気な人などバラエティー豊かです。

その中でもFKさんは、すべてを持ち合わせていると言っても言い過ぎではないと思います。通所時のあいさつの「まいど」から始まり、一日中作業場の雰囲気や和ませてくれます。

以前この紙面でも書いた「ダイコン」と称するミキサー車を見つけたことは今でもずば抜けて早いですが、買い物でも臆するじやなく「まいど」と言っていて、店員さんやあいらびをして

くれています。

そのおかげで他の利用者さんも緊張することなく、買い物時間を過ごしてくれています。

時によってお休みする日は、利用者さんだけではなく、職員も何か物足りないような一日と感じてしまいます。

そんな不思議な魅力を持ったFKさんは「みつき」の大切な存在です。



波島 実

☆ さよなら、ゴーヤ… ☆



綺麗に出来ていたゴーヤが
枯れたり葉っぱが落ちてしま
つたりと、スカスカになって
しまいました。
連日の猛暑かと思えばゲリ
ラ豪雨に台風と天候には逆ら
えず綺麗に伸びていたゴーヤ
ですが、下に垂れてしまいま

した。(写真ではとても分かり

づらいますが…)

今年のゴーヤもそろそろ終

わってしまいます

「来年は何にしようかと」

利用者・職員の楽しみになり

つつあります。

増田 新



☆ 手作りランチで世界一周 ☆

あくまで個人的な見解です
が、木曜日の昼食当番では利
用者の皆さんになるべく食べ
たことのない料理を味わって
もらおうと、毎回海外のどこ
か一つの国をテーマにしたメ
ニューを心がけています。た
とえば……

トムヤンクン(タイ)、タコ
ス(メキシコ)、フイヤベース
(フランス)等々……

ところがどれも評判はイマ
イチ、タンドリーチキン(イ
ンド)にいたっては、

「変なニオイ」「辛すぎ」など
悪評の嵐。

やっぱり人気は生姜焼き、
おでん(日本)、八宝菜、チャ
ーハン(中国)など誰からも
愛され、味に親しみのある料
理ばかり。

つぎはどの国へ?考えあぐ
ねていると、

「大事な国を忘れてない?」

と肉好きなOさん。

「どこ?」

「アメリカ…またはハワイ」

目の前に肉汁たっぷりの方
厚いハンバーグが浮かんでき
ました。つづいてカラフルな
ロコモコ丼。

どこからともなくフロリダ
かワイキキビーチを想わせる
波の音が……

と思ったら、お茶の箱組立
て用の手袋を回す洗たく機の
音でした。



吉川 猛

施設建設のご協力ください

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」設立を目指してまいります。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



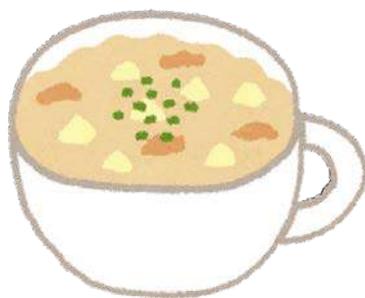
〇 ピシソワーズ 〇

《材料》 (4人分)

- ・じゃがいも・・・3個
- ・玉ねぎ・・・1/2個
- ・固形スープ・・・1個
- ・塩、コショウ・・・各適量
- ・バター・・・大さじ1
- ・生クリーム・・・1/4カップ
- ・万能ねぎ・・・少々
- A【酒大さじ3、しょうゆ大さじ1/2、塩小さじ1/2】

【作り方】

- ① じゃがいもは1cm厚さの半月切りにし、玉ねぎは縦半分に切ってから5mm幅に切る。
- ② 鍋にバターを溶かし、玉ねぎをしんなりするまで2分ほど炒め、じゃがいもを加えて炒め合わせる。
- ③ 固形スープを湯3カップに溶かし、半量を②に加える。塩小さじ1/2、コショウ少々で調味し、アクをとり、ふたをして弱火で15〜20分煮る。火を止めて残りのスープを加え、あら熱がとれたらミキサーにかける。
- ④ 万能こし器でこし、塩、コショウ各少々で味をととのえ、冷蔵庫で冷やす。食べる直前に生クリームを加えて混ぜ、器に盛り、万能ねぎの小口切りを散らす。



大西 智子

☆アルミ缶提供

グループホームあかね・伊藤様・藤田(一)様・通事文吾様

☆ペットボトルのキャップ提供

岡田様・近藤様・吉田様

☆段ボール提供

グループホームあかね

☆フルタフ提供

近藤様

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。多機能事業所(就労B・生活介護)

管理者 平尾 幸子

(サービス管理責任者兼務)

苦情処理

辻川 恵美子

共同生活援助事業所

管理者 大西 智子

(サービス管理責任者兼務)