

フレンドエイア

No. 195

【発行】

社会福祉法人なかも福社会

みつぎ

〒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 佐々木 千賀子

☆ストップ！コロナ感染対策をしつかり！☆

大阪のコロナ感染拡大が止まりません。城東区も例外ではありません。経路が不明の感染が増えて、いつ感染しても不思議ではない状態です。「自分は大丈夫」という気のゆるみが感染につながり、たくさんの人に感染を広げることになります。感染ストップのために「3つの約束」を守りましょう。

1つ マスク着用
人と話すときは必ずマスクを付けましょう。

2つ 手洗い
こまめに手洗い。外出から帰ったら必ず手洗いをしましょう。



佐々木千賀子

3つ 「密」を避ける
みつぎで「密」になりやすいのは、材料を取りにいく時とお昼ごはんの時です。混雑しないようにならなく距離を開けて並びましょう。また、食事のときは話を止めて、黙って食べましょう。
ウィルスを持ち込まないように、みんなががんばりましょう！

12月予定表

16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ケース会議			公休	公休						公休	公休			職員会議	
	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17
	冬期休暇	冬期休暇	大掃除									公休	公休		

☆やすらぎのある日☆

時期が夏ですが：懐かしの糸電話で遊んでます()

しかし、糸をしっかりと張らないと聞こえないよー！
そして、2人とも口にし
たら聞こえないよー！！

増田 新



☆大阪城の除草作業☆

11月6日大阪城の除草作業に参加してきました。先月は3か月ぶりに草抜きしたので、今回はそんなに生えてないだろうな、と思いきや：いつもと違う初めての芝生でした(汗)
「アカン！全然抜けへん！」
雑草は硬く深く、鎌で地面を深く掘り下げないと抜けません。
天気は暑くも寒くもない、最高の秋晴れなのに、すぐに汗だくに(汗)
そのおかげでいつもの弁当はいつもより美味しくいただきました(汗)
次回は12月4日、そろそろ寒い季節ですが、また一緒に気持ちのいい汗を流しましょう。

鄒 侑錚

☆安全運転を第一に、今日も送迎に行ってきますー！☆

十月半ばに働き始めると同時に、車での送迎の利用者の方が増えているとの事で、お二人の小型車での送迎を「3便」として始めました。

朝、利用者の方を迎えに行く指定の場所までグループホームの世話人さんが付き添ってくださいます。その日の体調など教えてくださり、みつきへお連れし、夕方にお送りした時は、みつきでのその日のご様子などをお伝えします。

最初の頃は道を間違えないか、どんな話をしたらいいだろうなど私が緊張していました。きつと、利用者の方も緊張されたと思います。

世話人さんはとても優しい方々で、「Hさんは塗り絵が上手なんですよ」など、みつきでは見れないグループ

ームでの様子なども話してくださいます。

利用者のお二人はあまりおしゃべりをされないのですが、最近は少しずつですが、質問に答えてくださったり、リラックスして車に乗ってくださいている様子が伺え、嬉しく思います。



木村友香

☆平均工賃9月分☆

就労支援B型（屋内軽作業）

6,380円

生活介護（屋内軽作業）

2,386円

就労支援B型（施設外就労）

31,418円

☆料理は愛情☆

11月12日久しぶりに昼

食ガパオライスを手作りしました。長いブランクのせい、ではなく元々の腕前不足のため、玉ねぎを焦がす

などのミスがあったにもかかわらず、皆さん「美味しい！」とって食べてくれました。やっぱり再開してよかったなあ実感しました。

次回も料理の実力不足をアイデアで補っていきまので、よろしくお願ひします



和川 猛

☆ 30数人分の食事を作ったのは初めて！ ☆

11月17日の手作りランチ

は佐々木と木村が担当しました。メニューはミネストローネとロールサンド、ポテトサラダ。ミネストローネは「具たくさんスープ」という意味で、イタリアの野菜スープです。名前の通り、トマト、玉ねぎ、インゲン豆、ミックスビーンズ、ベーコン、マカロニ入りの具たくさんになりました。

ロールサンドはウインナーときゅうり、チーズかまぼこを食パンで巻き、カラーセロハンで包みました。私が子ども頃、母がよく作ってくれたのを思い出して作ってみました。皆さんから、「かわいいな」「なかと思っただ」「かわいいな」などの声をいただきました。赤、青、黄色、緑などカラフルなセロハンで巻いたサンドはインスタ映えしそうな見た

☆ 家族会 ☆

11月13日(金)、京橋『かご

のや』で定例の家族会が行われました。5名のご家族が出席され、事業所からの報告の後、恒例の『お疲れさん会』について話し合い、別便にてご案内の通り、ガストでのランチタイムを企画しました。

しかしながら、11月に入り、コロナ感染が急速に拡大し、大人数での会食は自粛せざるを得ない状況です。

今年は平常通りみつきで作業をして、ちょっと豪華なお弁当をいただくといった『お疲れさん会』になります。

次回家族会は2月12日(金)です。ご多忙中とは存じますが、たくさんの方のご参加をお待ちしています。

辻川 恵美子



佐々木千賀子

施設建設にご協力ください

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。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)社会福祉法人ななかま福祉会

福事長 高木 晟



〇「ビーフシチュー」〇

《材料》 (2人分)

- 牛すね肉・・・300g
- 玉ねぎ小・・・2個
- じゃがいも小・・・2個
- にんじん・・・1/2本
- 塩・こしょう・小麦粉・・・各適量
- 赤ワイン・・・1カップ
- デミグラスソース缶・・・1缶
- バター・・・10g
- サラダ油・・・大さじ1

【作り方】

- ① 牛肉は塩小さじ1/2、こしょう少々を振ってなじませる。玉ねぎ、にんじんは大きめに切り、じゃがいもは皮をむく。
- ② 牛肉に小麦粉をまぶして、余分な粉は、はたく。フライパンにサラダ油をよく熱してから肉を並べ入れ、しっかり焼き色がつかまで焼く。ワインを加えて強火で煮立て、半量になるくらいまで煮詰める。鍋に移して、水2カップを加えて中火にかける。煮立ったらアクを除き、玉ねぎとにんじんを加える。ふたをすこしずらしてのせ、40分〜1時間煮る。途中で水分が少なくなったら水を足す。
- ③ 肉が柔らかくなったら、じゃがいもを加えて10分ほど煮、デミグラスソースを加えて、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。バターを加え、塩小さじ1/3、こしょう少々を振る。

大西 智子

☆アルミ缶提供

グループホームあかね

☆プルタフ提供

村上様

☆玉子パック

グループホームあかね

☆牛乳パック

村上様・グループホームあかね

ありがとうございます。

【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

(サービスマネジメント兼務)

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

サービスマネジメント

増田 新

