

【発行】

社会福祉法人なかま福祉会

3 き

〒536-0013

大阪市城東区鴫野東 1-6-25 TEL06-6968-9503 FAX06-6967-9513

発行責任者 平尾

編集責任者 松浦 衣里

> 11 月 14

日(日)に、年に1

日帰り遠足

(ひらパ

0

に行ってきました。

度の日帰り遠足で枚方パーク

天気予報が、雨だった為心

配もしていましたが、曇りに

変わり楽しめました。

各班回る場所が違い、「絶叫

いる方や、「怖いからいいわ」 系いっぱい乗った」と言って

が楽しんでいて、笑顔がたく さん見ることが出来ました。

った方とも行きたいです。 次回は、今回参加できなか 平尾 歩



16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
			公休	公休			ケース会議 職員会議			公休	公休				
	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17
	冬季休暇	冬季休暇			公休	公休			公休			公休	公休		おつかれさん会

12月予定表

0 自己紹介

週間が過ぎました。やらなけ 思い みんなの元気に負けないよう、 1人1人お顔と名前を覚えて の り大変ですが、1日でも早く 生懸命頑張っていきたいと ます。 ばならない事がたくさんあ 職場で働くことになり、 ますのでよろしくお願い

初めまして、私は沼田正人 支援員 秋 澤 誠

と申します。

に頑張りたいと思いますので く皆様に覚えてもらえるよう うとしてますが、一日でも早 早いもので1ヶ月が過ぎよ

支援員 沼田 正人 よろしくお願いします。

はじめまして。 10 月 19 \Box

1,1

月9日(月)からこちら

ます富永克介と言います。

びのび仕事をさせていただい ますが、みんなのおかげでの 働き始めて早1ヶ月となり

みんなとの関わりの中で頑張 最初は不安もありましたが、 支援員の仕事は初めてで、

くお願いします。 ますので、 立てるよう頑張りたいと思い 応援のほどよろし

支援員 富永克介

月)からみつきで働いてい

ています。

る事が出来ています。 少しでも利用者さんの役に は、 した。修理が終わるまでの間

ればい した。 期的にメンテナンスをしなけ 毎日使う機械ですから、定 けないと思う出来事で

支援員 大久保

0 リサイクル機械不具合

で消火しました。原因は内袋 が出てしまい、慌てて消化器 内袋を圧縮する機械から煙

12

月3日

熱を持ち、その熱でゴミに火 る為の、パイプが破損し、そ の為ゴミが積もりモーターが

12

月 17

おつかれさん会

中華丼・

お味噌汁

換しなければならなくなりま 空にするためのモーターが焼 けているため、モーターを交 ーカーの人に来てもらい、真

処理する事になりました。 パッカー車がきて内袋を

清司

•

0

12

月木曜

の献立

Ŏ

を圧縮する時、真空状態にす

12

月 10 日

皿うどん・

お吸物

がつき煙が出た様である。 X

12

月 24 日

おでん

0 平均工賃9月分

0

就労支援B型

2, 822円

生活介護

2 6

物流センター

支援員

0 家族会 •

O

鍋の

季節

定例の家族会が行われました。 11 月 13 日(金)みつきにて、

鍋

決まりました 日程が、 例の 12 月 17 **木** に

いる椎茸の効能について書き

たいと思います。

毎年恒

おつかれさん会

ます。 けるよう、 準備を進めていき

今年も皆さまに楽しんで頂

力をお願い ご家族の方にも当日のご協 します。

よろしくお願いします。 つかれさん会 (17日) 時から行います。 日程のお間違い なお、 12 月の家族会は、 の無い 大西 の午後 智子 よう お

1

たねぇ。 のおい 茸 今回はみつきでも栽培して !! 欠かせないですよね。 鍋の具材といえば、 しい季節になりまし

椎

気乾燥のためビタミンDが作 アニル酸)が作られるため、 過程で、香りや旨みの成分(グ とによって、ビタミンDの含 く、栄養価に優れた食材です。 れるという良いこと尽くめ 生にはない味わいが醸し出さ 増えるそうです。また、 特に干椎茸は、 も、どちらでも利用範囲が広 有率が、生のときの10倍にも 椎茸は生でも干したもので 近年では天日ではなく電 天日に干すこ 乾燥

> と、神経がイライラしたり、 です。ビタミンDが不足する を食べてがんばりましょう す!!みなさん、たくさん椎茸 カもアップするということで のです。つまり、仕事の集中 ていれば、 です。その点、 やる気がなくなったりしがち 経の発育にも欠かせない物質 タミンDも作られていますよ ことができ、精神が安定する 夫にするだけではなく、脳神 しているので、しっかりとビ つきの干椎茸は、 られていませ !!ビタミンDは、歯や骨を丈 神経を鎮静させる $ar{h}_{\!\scriptscriptstyle o}$ 椎茸を常食し 天日干しを か Ų み

支援員

!!

O 実習田 Ŏ

11 月8日 実習田 収

穫祭)

滋賀県安土町まで、

職

員
て
名
、 利用者了名で参加

で栽培した椎茸を持参 ました。 収穫祭では、 事 業所 現

地で焼い た物と、 地元農家 の

ました。 その他、 模擬店が あ

方が持参された料理を、

頂き

り、 地元のこんにゃく、豆腐な

野菜等が販売されていて、 当

事業所の生椎茸も販売させて 頂きました。大変好評でした。

支援員 原 善満

施設建設にご協力ください

うございます。 にお力添えを賜り誠にありがと 日頃は知的障害者の福祉向上

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

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

(募金振込先)

銀行|三井住友銀行

(支店) 城東支店

(名義)社会福祉法人なかま福祉会 (口座番号) (普) 1370232 理事長 高木晟

6

フライドチキン

☆アルミ缶提供

《材料》4人分

鶏ムネ・・・500 g

・たまご・・・2個

Â

・サラダ油・・・適量

・牛乳・・・大さじ2

・レモン汁・・・小さじ2

ŝ

小麦粉・・・ 100 g

カレー粉・・・小さじ2 米粉・・・ 40

シナモン・・・小さじ1/2

☆キャップ提供

近藤様・池辺様

ありがとうございました。

☆新聞紙提供

☆ダンボール提供

高山様

村上様・近藤さつき様・上村様 小玉様・山神様・高木様・佐藤様

具志様、山崎様

塩・・・小さじ1/2 チリパウダ・・・小さじ1

・すりおろしにんにく・・・1片分 ・塩・・・小さじ2

【作り方】

1 鶏ムネ肉は半分にカットしてビニール袋に入れる。たまごを卵 白と卵黄に分け、卵白はビニール袋に入れる

2 ビニール袋に材料Aを加えて袋の上からよく揉んで置いてお

3 バットに材料Bを入れ、泡だて器やフォークでよくかき混ぜ

4 ビニール袋に卵黄を加えて絡め、バットに取り出して、粉をた っぷりつける。

(5) げる。 鍋にサラダ油を入れて60℃に熱し、 で約了分、後半は火を強めて温度を上げて、 鶏ムネ肉を揚げる。 18℃で約2分揚 160 ℃

泡が小さくなって音が変わり表面がサクッとなるまで揚げた ら、よく油を切って網の上に取り出す。

支援員 大西 智子

(インフォメーション)

3】、までお気軽にご連絡下さ 祉会06-6968-950 ましては、 ご意見・提案・協力につき 事業所【なかま福

自立支援事業所

サービス管理責任者(兼務)

就労継続支援B型 管理者 平 尾

主任 原 善満

生活介護・苦情処理 主任

共同生活援助事業所 サービス管理責任者