

あっと・ほーむ

グループホームの暮らし

夏の取り組み

グループホームの夏の取り組みを8月30日(金)の夜に行いました。夕食は給食ではなく、お持ち帰りのお寿司とから揚げ、デザートにアイスクリームを楽しんでいただきました。日頃提供しないお寿司は、皆さん好きなようで、残されことなく、きれいに完食されています。

おなかを満たされたあとに、おもちゃの金魚すくいと花火。金魚すくいのポイがなかなか破れないものだったこともあり、皆さん、たくさんすくっておられました。



持って帰っていただきました。

今回は台風に左右され、全員参加することが出来ず、少し残念な形になってしまいました。次回は秋の取り組みを11月に行う予定なので、今回の分も楽しんでいただけるような取り組みを企画できればと考えています。

<くるみの樹 管理者 塚本>

花火は、手持ち花火をされる方は少なかったですが、他の利用者がやっているところや、置くタイプの噴射する花火を笑顔で眺めておられました。

この週末は台風が接近しており、参加される予定だった利用者のうち何名かは、土曜日の朝のお迎えが難しいかもしれないと判断され、帰省されました。

その結果、つぼみの取り組み参加者が少なかったため、つぼみの金魚すくいは、1週間後に行いました。また、帰省される方たちには、夕食で提供予定だったお寿司とから揚げを



後援会だより

No. 8 4

【くるみ福祉会後援会事務局】

〒582-0026 柏原市旭ヶ丘3-13-82夢工房くるみ内
TEL:072-978-3080 FAX:072-978-3081

発行日：2024/9/19(木)

発行責任者 北丸 浩一

編集責任者 青山 郁子

以上、20名の皆様
ご協力ありがとうございました

古田 田中 乾中 東原 尾口 原口 大谷 荒堀 荒堀 上田 米田 大月 上川 上川 上川 戸塚 中山 西森 加地 憲行 (五人以上)
雄次郎 浩子 育子 二子 奈子 和子 豊子 幸子 哲子 さと子 令子 篤子 (二人以上)
琢也 律子 明彦 春美 香織 葆彦 憲行 (五人以上)

令和6年度くるみ福祉会後援会へ新規入会・更新のお願い

障害を持つ方々の明るい未来を築くためには、私達だけでは力不足で、資金を捻出するのも現行の法制度では、非常に難しく限界があります。ご入会・更新頂いた会費等は、新しい事業所の建設資金の一部として使用させていただきます。柏原の地で将来安心した生活を送る事ができるよう、ぜひ皆様方の温かいご支援・ご協力の程よろしくお願い申し上げます。【後援会事務局】

【到達状況】

<令和6年6月12日～9月10日>

個人：76名179口

358,000円

団体：4団体 6口

60,000円

合計 418,000円

後援会にご入会・更新していただいた方々
【個人】順不同 令和六年九月十日現在

8月の土曜開所は毎年恒例の納涼祭でした。食べ物屋台メニューをイメージしたもので、焼きとり、焼きそば、フランクフルト、焼きおにぎり、フライドポテト、冷やしパイン、飲み物ブースと職員が調理を担当して呼び込みます。調理する職員も暑い中での鉄板メニューなので汗を拭きながら頑張っています。『うつしやいませ！』の呼び込みや食べ物の受け渡しも楽しんでもらいながら満腹メニューを食べていただきました。



飲み物はお茶やジュース、アルコール好きの方にはノンアルコールのビールや酎ハイを用意しました。今回はノンアルコール飲料すべて売り切れになっていて、今年の暑さは特別なんだなあと思うくらいは残念でした。また、納涼祭というだけに遊ぶものもなければいけません。今年は金魚すくいです。といっ



てもおもちゃの金魚ですが、景品は駄菓子だったので好評でした。

別の部屋では大スクリーンでアニメや電車などの動画を観る部屋だったり、カラオケルームだったり短い時間でしたが楽しかったです。どこの事業所さんも一緒に楽しんでいます。普段の表情とは違う、カラオケで熱唱する皆さんの表情は格別！もう最高ですよ。プロ顔負けの表現は自然とこちらにも笑顔になります。機会があれば他の事業所さんとカラオケ交流もしてみたいです！

まだまだ暑さが続きますが、このような行事を通じて季節の移り変わりを感じてもらえればと思います。さあ、来月はスイーツ作りと滝畑ダムの散策です。山間のダムで初秋を感じる事が出来るかな！?

サービス管理責任者 大月

くるみ秋まつり
開催中止のお知らせ

日頃からお世話になっている皆様にくるみのことを知っていただき、また、地域の方々との交流を楽しめる貴重な機会として開催してきた「くるみ秋まつり」ですが、新事業準備等の都合により、今年度も中止とさせていただきます。

楽しみにして下さっていた皆様にはご迷惑をおかけすることとなり大変申し訳ございません。何とぞご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

くるみの森

KURUMI no MORI information

新人職員から見たくるみの森班

5月からくるみの森班に配属になりました柴田です。

元々は障がいをもった児童の施設で働いており、その中で就労継続支援事業所の事を知りました。自分で働く事を望んでいる障がいをもった利用者様のサポートをしたいと考え、くるみ福祉社会に見学に向い、くるみの森班での配属を希望して転職してきました。

実際に働いてみて、想像よりもはるかに大変であると同時に、とてもやりがいのある仕事であると感じました。大変な部分は最初にお菓子作りの工程を覚えなといけない事でした。普段多少料理をする程度の知識しかない自分がお菓子作りを覚えるのはとても大変で、当たり前のように作業をしている利用者さんはすごいなぁと感じていました。また商品となるものを作るという経験が無く、利用者さんの給料に直結すると思い、ミスする事がとても怖く感じていました。その経験から、利用者さんだけでなく職員もミスしやすい工程を少しでもなくすために、工程表を作り直したり、早見表を作ったり自分なりに工夫しています。

やりがいを感じた部分は、作業に対する利用者さんの自主的・意欲的な様子や変化が見られた時です。「～しましょうか？」と自分から隙間を埋めてくれるような動きをして下さったり、この仕事がやりたいと意気込みを示してくださったり、以前お話しした課題を改善しようと作業して下さるととても嬉しく、自分も一緒に頑張りたいという気持ちになります。

利用者さんも、職員も、みんなが働きやすい職場になるように、これからも頑張っていきたいと思いますので、今後ともよろしく願いいたします。 <柴田>

生地作り

- ① 材料を計量してそろえる
- ② バターをミキシングし、クリーム状にする
- ③ クリーム状になったら塩を少しずつ入れる
- ④ ミキシングする
- ⑤ 塩が混ざったら砂糖を3回に分けてふるい入れる
- ⑥ しっかりと混ざるまでミキシングする

↑ 利用者も職員もわかりやすいようにと新たに作成した工程表の一部

販売予定 [2024年10月～12月]

- 柏原市立健康福祉センター販売 [12:00～12:45]
柏原市立健康福祉センター オアシス 3階ロビー
2024年10月8日(火)、11月12日(火)、12月10日(火)
 - 柏原市役所販売 [12:00～12:45]
本庁 1階北出入口 ※完売次第終了とさせていただきます。
2024年10月11日(金)、10月29日(火)
11月26日(火)、12月20日(金)
 - Good Job! センター香芝 オープンウィーク!
[奈良県香芝市下田西]
2024年9月23日(祝月)～29日(日) ※委託販売
- <一般の方向けではありませんが、毎月こちらでも販売させていただいています>
- サラヤ大阪工場様
 - 大阪府立西浦支援学校様

くるみの森の焼菓子が見えるお店

- 岡村製油 直売所「コットンハウス」様 (柏原市堂島町)
- おそうざい お弁当「tant-tant」様 (柏原市国分西)
- 玄米食堂すみれ様 (藤井寺市道明寺)
- パンと暮らしのcoccyo様 (藤井寺市道明寺)
- 市立柏原病院 売店様 (柏原市法善寺)
- 国分病院 売店様 (柏原市旭ヶ丘) 他

出店販売等につきましては、くるみ福祉社会ホームページやくるみの森のSNS(Facebook、Instagram)でもご確認いただけます。くるみの森へ直接お問い合わせいただいても結構です。

072-978-3082 (担当：阿部)

ありがとうございました

<寄贈品> ◆2024年9月3日 ふじいいちじく園様 有機いちじく



チャレンジB班のオプションでは、夏を楽しんで頂こうと『まほろば健康パーク』へ遊びに行きました。週間天気予報ではお天気が少し心配だったのですが、当日はとても良い天候に恵まれ、行楽日和になりました。パークにはファミリー鉄道があり、みなさんとドクターイエローや新幹線のミニSLに乗り込み、車掌さんも軽快に汽笛を鳴らしてくれ、一周350メートルを笑顔いっぱい楽しませていました。そしてプールにも入り、浮き輪を使って流れるプールで遊ぶ方や、スライダーに挑戦したり、バケツプールでは頭から水を浴びる方など色々な楽しみ方をされ、笑顔溢れる一日になり、私たちも嬉しく思いました。<平畑>



チャレンジB班オプション企画
まほろば健康パークへ



7月30日にリサイクル班で調理実習をしました。今回は「一人で料理が作れる！」をテーマに、利用者会議で意見を出しあった結果、お好み焼き・焼きおにぎり・みそ汁に決まりました。1人でも作れるようにと、“おはなはん”のお好み焼きセット・冷凍の焼きおにぎり・インスタントみそ汁を皆で買い物に行きました。当日は、自分でお好み焼きの材料を混ぜホットプレートで焼きました。ふあふあな焼き上がりに「美味しそう！」と大絶賛。焼きおにぎりを電子レンジで温める係の人も袋に書いている温める時間を確認しタイマーをセット。チン！と音がなると、いい香りがして「楽しみー！」と声があがっていました。また、「僕、お好み焼きを作った事あるねん」とお肉を切ったりひっくり返したりと大活躍の方もいました。このように、少しずつ自分で作れる料理が増えていて欲しいと思います(＾O＾) / <松本>



リサイクル班
調理実習



100年後も大阪がぶどうとワインの産地であるために、カタシモワインフード株式会社様と地域の様々な団体が連携してワインづくりに取り組む『100年つむぐプロジェクト』。ぶどう農家さんや企業ボランティアさんとともに、一般社団法人エル・チャレンジ福祉事業振興機構様のマッチングのもと、今年も参加させていただきました。7月末、2日にわたって4名の利用者さんと羽曳野にあるぶどう園さんでぶどうの収穫をさせていただきました。暑かったですが、ぶどうの葉っぱが一面屋根のようになっていて、風も通り気持ちの良い場所でした。3年連続で参加された利用者さんは、もうぶどう園の方のように手慣れた様子でした。みんなで収穫したぶどうがワインになります！楽しみです！ <井上>



100年つむぐプロジェクト
ぶどう収穫に参加