

## 施設外と就労移行

施設外では、10月を最後に除草作業も無事終了しました。怪我も無く夏場での熱中症もなく終わった事が一番の事と思っています。この時期施設外は清掃、内職の仕事となりますが、新たな内職仕事も加わり納品に追われる日々です。又みんなの仕事が評価され週2回の清掃の仕事が、来期からは週5日と3日も増える運びと喜ばしい話を頂いています。これからも丁寧に綺麗な仕事をみんなとやって行きたいと新たに思いました。目標としては、第1に健康な体作り、体力作り、第2に怪我なし、第3に綺麗丁寧に仕事を目標にやっています。そして、就労移行では、今2人の方が、就職を目指し、あいさつを基本として仕事の綺麗さ、丁寧さ、速さ等を身につける様日々、勉強と就職の為の仕事に励んでいます。これからもみんな頑張っていますので今後とも宜しくお願いします。 相川



ドリーム旅行（日光江戸村 ワールドスクエア）

## La SCÈNE du RÊVE

（パン喫茶部）

ぐんまフランス祭りが11月18,19,20日と3日間県庁にて開催されました。昨年も皆様からご好評を頂き、おかげさまで2回目の出店となりました。今年のパンは4種類あり、フランス伝統煮込み料理ラタトゥイユのタルテーヌと、じゃがいもとベーコンの上にラクレット（とろける）チーズを乗せたタルテーヌ、鶏肉とシェブルチーズ（ヤギ乳）の上に蜂蜜とクルミをトッピングしたタルテーヌ、そして去年に引き続き好評だった純フランス食材のカンパーニュを販売しました。その場で温め直しが出来るようになったので、熱々のパンをおいしそうに食べている方がたくさんいました。フランスならではの珍しい材料を使用していることや、フランス祭り限定というワードに連日お店の前には列ができ、大盛況に終わりました。本当にありがとうございました。次回もお客様に喜んでいただけるようスタッフ一同、頑張っていきたいと思っております。 LaSCENEduREVEスタッフ一同

## 農業部

昨年は、11月だというのに雪が降り大変驚きました。今年は雪が多い年になるのか？そして心配するのが出来上がったハウスと野菜が被害を受けないかとても気になります。やはり農業は、天候しだいなのだと再確認させられます。前回の「ひとこしだより」でお知らせした白菜の委託栽培ですが9月23日に植え付けが完了し、それから病害虫の消毒を数回行い12月20日に葉の結束作業も終わりました。余談ですけれど結束するのに今は、麻紐を使いますが昔は、稲藁を使って縛ったそうです。そして何の為に結束するかと言いますと、まず、防寒対策です。そしてもうひとつ、回りの葉を上部で結束することで根元に陽が入り地温を上げる利点があるそうです。ゴメン、知ったかぶりの豆知識でした（笑い）白菜の出荷は1月10日前後に予定しています。今、農地ではレタス、ネギ、小松菜、人参、里芋、ブロッコリー、など出荷しています。今年も農業部全員、力を合わせ一生懸命おいしい野菜を作りますのでよろしくお願ひいたします。



フランス祭

## 紙工部

気温がグッと下がり寒さも厳しくなってきました。紙工部では16g和紙の紙漉きを新たに始めました。普段の和紙が6~8gに対して倍の重さになります。厚い和紙で商品タグを作りたい事業所様用に16g和紙を作り始めました。材料をたくさん使うので従業員さんに「かずひき」を頼んでいます。一人37gを目標に作業を行っています。作業途中、職員が検品を行い楮が「厚い」「薄い」「やり直し」でグラムを量り、「あと〇〇グラム頑張ってください。」と声をかけると「頑張る!!」と元気な返事が返ってきました。午前の作業が終わるとホワイトボードに午前37g達成したかどうかを発表しています。午後も同じように途中検品で目標まであと何グラムと声をかけ、午後作業終了時に目標達成された方がいると「おめでとう。」と従業員同士声をかけあい、拍手をしている姿が見られました。その様子を見て、達成できなかった従業員さんは「明日頑張ろう。」と意気込む姿が見受けられました。今後も従業員、職員が一丸となって和紙作りに励んでいきたいと思っております。

ワークハウスドリーム 紙工部一同

## 生活授産部

11月は日産労連から「王子とこじき」ミュージカルの招待を受けました。みんな楽しく観賞出来ました。

12月は、前回お話しした珈琲専門店向けのコースターと年賀状そしてポチ袋の作成が作業の中心となりました。年賀状は、干支は酉なのでひよこと親鳥の2種類を作りました。またポチ袋はひよこになります。お買い上げいただいた方からは評判よく、注文が多数きました。みんなで一丸となって作成しました。これからも、毎日充実した日々となるよう努力していきたいと考えています。今後共、皆様のご支援を宜しくお願い致します。



生活支援部  
作業風景  
内職（風船）

農業部委託栽培の白菜



ちりとり作業



従業員さんの給食

## 弁当販売部

今回は、お楽しみ給食についてお話しします。お楽しみ給食は、毎月1回ある空き缶作業の日に出されます。メニューは、調理員が出した候補の中から利用者さん達が自分の食べたいメニューに投票して決めます。今までのメニューは、シンガポールライス、りんごのコンポート、ピラフ、豆乳味噌スープなどが選ばれています。また、お楽しみ給食では、旬のものを取り入れるよう心掛けています。春：春キャベツ、セロリ、たけのこ、さやえんどう夏：とうもろこし、オクラ、トマト秋：さつまいも、しいたけ、れんこん冬：白菜、ネギ、大根、などを取り入れながら利用者さん達に楽しんでもらえるような献立を考えています。写真は9月のお楽しみ給食です。メニューは、シンガポールライス、豆乳味噌スープ、フライドポテト、プリンです。フライドポテトにはさつまいもを使用しました。さつまいもの旬は、9月~11月です。お楽しみ給食の後、利用者さん達から「美味しかったよ」「全部食べられたよ」など嬉しい感想をもらうことができています。これからも、利用者さん達に楽しんでもらえるようなお楽しみ給食を作っていきたいと思っております。次回のお楽しみ給食も楽しみにしててください。