

生活支援部

4月・5月・6月は、紙漉き作業で前回に引き続きコーヒー専門店さん・ラ・セーヌさんのコースター作りに加え、暑中見舞いのハガキを作りました。アサガオの判子が押してある物と、カモメの判子が押してある物の2種類があります。コースターもハガキも、一枚・一枚、従業員さん達が和紙を切り→ミキサーをかけ→のりを入れよくかき混ぜ→紙漉きをして作った物です。



空き缶作業にも力を入れて作業しています。ペースがゆっくりなので中々沢山は、進みませんがほぼ毎日頑張っています。



ひとこし工房

7月3日、埼玉県小川町へ紙漉き研修へ行ってきました。和紙の歴史を学び、和紙の原料となる楮の木や三桮、糊となるトロロアオイの木、81年経つ工場などを見学しました。また、一人ずつ和紙を漉く体験をしました。細川紙のように一越紙も何十年と作っていきたいと思いました。



はがき作り

LaSCÈNEduRÊVE ラ・セーヌ ドゥ・レーヴ

写真はLa SCÈNE du RÊVEの朝の朝礼風景。まず連絡事項や予約、スープの種類などの確認。次に個人チェックです。白衣などは洗濯できているか。髪の毛は帽子ネットに入っているか。爪は伸びてないか。コロコロクリーナーで衣服のゴミは取ったか。手洗いなど。続いて接客用語を元気に発声しながら確認します。「いらっしゃいませ」「はいたいま」「ありがとうございます」「・・・」。最後にみんなでハイタッチ、気持ちを合わせ自分の分担業務に入ります。これを毎日繰り返し、お客様のハッピー、従業員のハッピー、工賃のハッピーを目指します。



暑中見舞いはがき販売中です。
ご利用ください。1枚 50円です。



明日葉 男子寮

明日葉 女子寮

7月に入り暑い日が続いています。この季節の世話人は早めに談話室や食堂の窓を開けて空気を入れ替え、冷たい麦茶也多めに作り利用者さんを向える準備をします。ゲリラ豪雨の様な夕立ちもこの所多くなっているので常に天気予報も気にしています。また、日々の生活のなかで室温や水分補給の様子に気を配り利用者さんが健康に過ごせる様心がけています。暑い季節はいろいろ気を配ることも多いですが、個人的には冬よりは夏の方が好きですね。

暑さが厳しい季節になりました。明日葉ホームでは暑さに負けず11人の利用者の方が生活しています。職場で夏の旅行に泊りがけで出かけた人もいれば地元の夏祭りへ出かける予定の人もいます。普段は毎日の暑さにも負けずみんな元気に出勤してゆきます。帰ってくるとほっとした顔をして部屋で休んでいます。先日の調理の時間には冷やし中華をつくりました。夏に麺類は最高！！と大好評でした。次回は何かまたみんなの意見を聞きたいと思っています。先日、一般就労が決まった仲間がいます。自転車で片道40分かかる道のりを頑張って通勤しています。安全無事故を祈っています。これからも明日葉ホームをよろしくお願いいたします。



施設外

施設外では、清掃、内職、除草など暑い中丁寧で綺麗な作業に心掛け、毎日を頑張っています。その中で、このほど清掃作業で共に頑張りながら就職を目指し、施設外で学んでいた人が就職ができました。2年間、就職の為に勉強と実習など頑張りました。今後も、就職を目指している方々も施設外での仕事、丁寧、綺麗を続けて行き、就職を目指しましょう。現状の施設外では、清掃、内職、除草、その他と頑張っているみんな、働いています。新しい施設外での仲間も増え新規一転みんなでやって行きます。

農業部

過日開催された【施設公開】、【注文票】による野菜の購入に御協力頂いたことを、一同感謝しております。少しでも美味しく安全な野菜が作れるようより一層努力していこうと思っております。今後ともよろしくお願いいたします。さて、今回は農業部での一日の作業を紹介させて頂こうと思います。9:30頃から農地での作業開始となります。作業内容の説明！○さん枝豆の収穫、加工をお願いします。△さんサニーレタス、丘ひじきの収穫、加工をお願いします。全員役割が決定【注目！礼！】の号令のあと作業に取り掛かります。11:30頃までに食材、そして出荷の準備をすべて終了させます。午前中は休む間も無いような忙しさです。昼食休憩のためドリームに向かう途中、スーパー、みんなの店に出荷しながら帰所します。午後は野菜を栽培する準備、【畝つくり・マルチ張り】【種まき】【除草】がメインの作業となります。暑さ、寒さ、天候に関係なく屋外作業をしていますので、これからますます作業環境の悪くなる季節となりますが、農業部員一致団結し、特に【熱中症】にならないよう十分な水分補給と休憩を取りながら夏季を乗り切ろうと考えております。

弁当販売部



7月3日弁当部、ラセーヌ合同でスキルアップ研修として、カレー、サラダ、ホットケーキを作りました。普段なかなかできない事をやっていただく良い機会になりました。包丁を使い様々な切り方にチャレンジしたり、炒める、煮る、といった火を使った調理を行いました。また、自分達で切り方の案を出したり、午後の作業は自分達で作業分担を考え取り組むことに挑戦し、スムーズに作業を進めることが出来ました。この機会を生かして様々なことへのチャレンジをしていき、私達としても今後の指導に生かして行けたらと思っています。第二回、三回ともしっかり良い研修にして行きたいと思っています。