

てづくり厨(くりや) ふあくとりー (社会福祉法人もくせい福祉会)



1 施設の概要

定員	就労継続支援B型 20人 (平成30年4月からB型のみで運営)
所在地	さいたま市桜区 西堀 8-9-18 https://goo.gl/ISQLwx
アクセス	JR 埼京線 南与野駅 徒歩 10分
連絡先	TEL& FAX : 048-857-5388 (店舗) TEL& FAX : 048-674-6642 (事務室)
開設日	月～金曜日(祝祭日を除く)
開所日時	9時10分～16時

平均年齢	平均：46歳 最年少：24歳 最年長：69歳
送迎範囲	なし
食事提供	あり(1食あたり200円の負担あり)
賃金・工賃	年額平均で10,807円
入浴	なし
車いす	不可
医療的ケア	なし
その他設備	エレベーター なし ユニバーサルシート (大人用ベッド) なし

2 施設の運営方針・理念

てづくり厨(くりや)ふあくとりーの「くりや」という言葉は「台所＝キッチン」という意味です。その名前の通り、お弁当屋さんをやっており、他に季節のお菓子なども作っています。

「てづくり厨ふあくとりー」は、こんなことを基本方針として運営しています。

1. 自信がなくてもやってみよう (一步を踏みだす)

やったことがないから不安…とためらってしまう事は誰にでもあります。でもやってみたらできるかもしれません！最初は失敗しても、段々上手にできるかもしれませんよね？失敗の原因を自分で考えたり、別な視点から見る力や考え方を身につけることが、これからの生活に大事!! てづくり厨ふあくとりーはそんな考え方で「失敗を練習するところ」。つまり失敗しても立ち直る練習をするところです。

2. 自分の頭で考えてみよう (受身でなく自分で)

最初は一緒にやってみましょう。そのうちだんだん慣れて次に何をすれば良いのか、わかるようになってきます。わからない時は相談しながら。そうやって、「自分で考え」「用意し」「実行する」ことを「経験し」自信につなげていきます。

3. 報告・連絡・相談しよう (一緒に働くために)

そう！わからない時はその事を伝えれば良いし、確認したり相談したりすればいいのです。

4. ともに過ごす為のルールを知る

協力しながら作業する中で「自分」というものの出し方や、それがその場にあっているかどうか等を身につけます。

5. 自立へのスケジュール作りをする

自立ってどんなこと？今はどんな風に生活していますか？就労を考えるなら、どんなスタイルで働きたいのか？時間は何時から？通勤時間はどのくらいまで大丈夫？

苦手なことや配慮してほしいことってなんだろう？…今の状態を踏まえて、無理のない具体的なステップ作り(その為にどうしたらいいのか)について一緒に考えます。

3 事業内容の紹介

お弁当作業

「旬彩弁当」という日替り弁当で、おかずの調理は職員が行います。お弁当箱に詰めたり配達や店売りがメンバーの作業です。



ご飯はふんわりと、おかずは彩り良く同じ量に、丁寧に詰めていきます。助け合いながらの作業なので、チームワークがとても良いです。

おやつ作業/賄い準備

日替りのお菓子作りと給食としての賄い食準備などが作業になります。

お菓子は、通年でカップケーキ、秋～春の大学芋、夏季はわらび餅です。

季節のお菓子としてお彼岸には「おはぎ」、クリスマスやバレンタインデーには「チョコマフィン」などを作ります。

工賃の支給は作業内容ではなく、働いた時間数(10分単位で算出)によります。



令和4年度の工賃支給実績は10,807円でした。

■1日の流れ

出勤日数・出勤時間は相談して決定します。

9:10～ 開所	遅刻・欠席連絡受付 基本ご本人からご連絡を！ 朝礼 9:50～ 報告事項・各自体調報告・メニュー説明・仕事の分担
10時	弁当製造 調理・盛付け・洗い物等
11時	販売開始 11:30～ 接客・配達・賄い食準備
13時頃～	昼食・休憩 (昼寝も可)
14時頃～	後片付け・掃除
15時頃～	終礼・休憩 終礼ミーティング後は、コーヒブレイクも兼ねつつ日報記入やお喋り。工賃を稼ぎたい人には追加ポイント作業もあります。
16時	メンバー退所時間 自分の決めた時間に退所します。リミットが16時です

※営業日でない日
同じタイムスケジュールで買物・清掃・調理実習、または営業会議やお楽しみ行事を行います。
「地域に貢献できる作業所」がてづくり厨ふあくとりの目標です

4 事業の紹介写真

お弁当作業



まずはご飯盛り。ふんわり仕上がるように山をならし、ごま塩と自家製梅干しをおきます。



垂らしたりこぼしたりしないよう気を付けながら、盛付けレイアウトにそっておかずを詰めていきます。



蓋をして輪ゴムをかけ、作成日時シールとアレルギーシールを貼ったら出来上がり。



予約や配達の方をお客様ごとに袋やカゴに入れて取り分けます。メニュー表と割り箸も忘れずに。



ある日の旬彩弁当。左上から、ロールキャベツ・大根とさつまいもの煮物・鮭フライ・自家製漬物・ピリ辛こんにゃくで、一個 550 円です。



配達には立候補制です。近場は徒歩または自転車で配達担当がお届けします。遠い場合は職員が車で配達します。

おやつ作業



計量し材料を合わせたカップケーキの生地をアルミカップに入れていきます。



マニュアルに従って温度や時間をセットして、オーブンで焼きます。



香ばしく焼き上がったら、網に載せて冷まし、袋に入れます。



種類はその時々で、苺・林檎・柑橘・など季節の手作りジャムを使用、またピーナッツ、紅茶・胡麻・サラミなど多種類にわたります。



大学芋を作成中です。お菓子作りは、2~3人の作業として行うことが多いです。



大学芋の出来上がり。蜜も手作り。蜜の味や美味しい揚げ具合など、日々研究しています。



お芋が出回らなくなる夏場は「わらび餅」を作ります。



クリスマスやバレンタインデーには人気商品のチョコマフィンを期間限定で販売します。

5 施設の年間の行事



行事名：お楽しみ会

時期：3月・5月・8月など

場所：てづくり厨ふあくとりー

内容：お弁当やさんが休業になるGWやお盆などにはお楽しみ会を開催します。

内容はその都度メンバーの皆さんにアンケートをとります。



<23年3月>いつもの賄いより豪華な食材で、みんなで海鮮丼を作ってランチ会開催

<23年5月>花がキレイな季節なので自然散策やバドミントンなど近くの別所沼公園へのお散歩

<23年8月>みんなで餃子やチャーハンなどを作ったのランチ会開催



行事名：メンバーミーティング

時期：4月

場所：てづくり厨ふあくとりー

内容：施設のルールや、お仕事のやり方など、メンバーが集まって1年に1度会議を開催します。みなさんの意見を参考によりよい運営方法を考えていきます。



行事名：お祭りへの出店

時期：秋～冬

内容：「カップケーキ」「チョコマフィン」などのお菓子で出店。事前に出店用のカップケーキを作ったり、希望者するメンバーは販売に参加します。休憩の時に他のお店をのぞくのも楽しみのひとつです。



令和5年出店実績

- 9月 コスタ商店会まつり（浦和コスタタワー）
- 10月 大戸おたのしみ会（中央区大戸）
- 11月 ふれあいまつり（浦和北公園）
- 12月 障害者週間市民の集い（北町しましま公園）

6 施設の自慢・特色



ある日の賄いご飯です。お弁当屋さんだからこそできる豪華な昼食です。

その日のお弁当のおかずや味噌汁がつく時もあり、1食 200円で提供しています。

野菜をたくさん使ったメニューも多く、一人暮らしの方にもおすすめです。大盛にすることもできます。



月に一度、月曜日の午後から「いろいろ会」という茶話会を開催しています。

メンバーがお茶菓子を作ってくれることも。これは抹茶わらび餅をメンバーが作ってくれました。

話のテーマはその時に決めます。好きな食べ物や、趣味の話、自分の目標を話したりと話題は様々。

話すことが苦手な方は、お話を聞いているだけでもOK。普段一緒に作業しているメンバーの新たな一面が見られたりするののもまた魅力の一つです。



梅のへた取りです。

梅干しまで手作りしているふぁくとりーでは、季節になると1年分の弁当用梅干しを作ります。へたを取りながらのお喋りも、いつもとは違う楽しみです。



てづくり厨ふぁくとりーのキャラクターです。

オーニング・メニュー票・箸袋など、色々なところで活躍しています。

令和5年度は20周年記念に手製キーホルダーをメンバーみんなと作成し、お客様に配布しました。



7 法人が運営しているその他の施設

①	ほっとラウンジ【浦和7】	
所在地	浦和区領家 4-15-10	
施設 類 型・ 定員 数等	就労継続支援B型 20名 クッキーの製造・販売と、カフェをやっています。	