

てづくり^{くりや} 厨(くりや) ふあくとりー (社会福祉法人もくせい福祉会)

桜 2



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 約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：49歳 最年少：23歳 最年長：71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）
工賃	年額平均で27,371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

てづくり厨ふあくとりーの「くりや」という言葉は「キッチン」という意味です。野菜や肉などの素材から作った手作りおかずのお弁当屋をやっており、他にも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、経験すること、失敗してもそこから立ち直る練習をする場所です。

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！最初は思ったようにできなくても、段々上手になるかもしれません。どうやったら良いかを自分で考えたり、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」。「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（だんだん自分で）

最初は一緒にやってみます。そのうち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）

もし不安だったり、わからない時はその事を伝えればいいし、確認したり相談したりすればいいのです。

4. と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」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？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は？…今の状態を踏まえて、無理のない具体的なステップ作り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」という日ごわり弁当で、おかずの調理は職員が行います。お弁当箱に盛付けたり、配達や接客がメンバーの仕事で立候補制です。



ご飯はふんわりと、おかずは彩りよく同じ量に、丁寧に盛付けていきます。声を掛け合いながらの作業になるので、自然となじんでいけます。

おやつ作業／^{まかな}賄い準備

日ごわりで作るおやつ作りや自分たちの昼ご飯(^{まかな}賄い)準備も作業になります。

お菓子は曜日ごとに違い、カップケーキは種類を変えて1年中、大学芋(秋～春)、わらび餅(初夏～初秋)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6年度の工賃支給実績は27,371円でした。



一日の流れ

出勤日数や曜日・時間は相談して決めます。

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～ お知らせ・体調報告・メニュー共有・仕事の分担決め
10時	弁当製造 調理・盛付け・ラベル作り・洗い物等
11時	販売開始 11:30～ 接客・配達・明日の準備他
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、コーヒープ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がある時も
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、盛付け表の通りにおかずを盛付けます。



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、筑前煮・厚焼き卵・海老と入りかき揚げ・自家製赤かぶ漬・葱の酢味噌和えで、一個 600 円です。



配達は立候補制です。徒歩または自転車でお届けします。遠い場合は職員が車で配達します。

おやつ作業(カップケーキ)



計量した材料を混ぜ合わせたカップケーキの生地を、垂らさないように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。気温や具材で焼き上がりが変わらないよう工夫しています。



色よく焼き上げて網に載せて冷まし、種類ごとに袋に入れていきます。



季節に合わせた焼菓子をご用意します。ラッピングのお仕事も！



大学芋チームは

日々、芋に合わせた揚げ加減・蜜の濃さ・味にこだわり研究中！



夏場のわらび餅はぷるっとやわらか。

5 施設の年間の行事



《1月 仕事始め初詣》

お散歩気分で地元・西堀氷川神社に行きました。

初営業の前にお掃除した後、有志で地元のパワースポットにお参り。

皆の健康と商売繁盛をお願いします！



《年度末イベント》

イベント内容はメンバーからの提案を投票で決定しています！ 最近では、ちょっと食い気に走っていて、普段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が多くなっています。この時は焼き肉を抜いて海鮮丼に。



《4月・10月 全体会議》

作業への提案や賞与と工賃のバランスなど、みんなに関わる事をみんなで決めています。みんなそれぞれの考えを聞く事も出来て、いつもと違う雰囲気。

《イベント出店》

秋から冬にかけてはさいたま市内の色々なイベントに出店します。「カップケーキ」「チョコマフィン」「ラスク」などのお菓子や、ちらし寿司やお汁粉を出すこともあり、いつものお店とはちょっと違う感じに盛り上がります。

事前に出店用の焼菓子を作ったり、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7年出店実績

- 10月 大戸おたのしみ会（中央区大戸）
- 11月 浦和ふれあいまつり（浦和北公園）
- 12月 障害者週間市民の集い（プラザノース）

6 施設の自慢・特色



《まかない》

ある日の賄い・昼ご飯です。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。

色々な種類の食材を食べられます！



《いろいろの会》月に一度、月曜日の午後から茶話会を開催しています。

メンバーがお茶のお供にお菓子を作ってくれることも。こんなお茶菓子と共に、色々なテーマ(その時に決めます)でお喋りします。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。トランプの最弱王決定戦や、店頭を飾る折り紙をみんなで折った事もありました。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。



《梅のヘタ取り》です。

梅干しまで手作りしているてづくり厨では、季節になると1年分の弁当用梅干しを作ります。ヘタ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中。

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で作成し、お客様に配布しました。

令和7年度で店は22周年を迎えました！



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。