

年間行事

- 4月 花見会
- 5月 大和市民まつり出店
- 6月 目的別外出レク
- 7月 七夕会・暑気払いレク
- 8月 ミニミニ夏祭り
- 9月 月見会
- 10月 感謝祭
- 11月 ふれあいコンサート
- 12月 クリスマス会・クリスマスバイキング・忘年会外食
陸
- 1月 新年会・成人を祝う会
- 2月 節分会
- 3月 年度末外食レク
- 毎月 選択給食・誕生会・全体朝礼・利用者自治会
- 年1回 利用者旅行(自由自費参加・行き先別編成)



スケジュール

3事業共通 月～木(8時30分～15時30分)
金 (8時30分～14時30分)

主な日課(作業室により個別により若干違いはあります)

8:30 通所受入支援・送迎支援
9:00 朝の会
9:30 作業開始
12:00 給食
13:00 作業開始
15:30 作業終了・帰りの会・帰宅支援・送迎支援
16:00 帰宅終了

※金曜日と土曜開所日は1時間短縮になります。



小田急江の島線 桜ヶ丘駅より徒歩15分

社会福祉法人 県央福祉会 ふきのとう舎



多機能型事業所(定員40名)

- 生活介護 (定員20名)
- 就労継続支援B型 (定員14名)
- 就労移行支援 (定員6名)



●目的

法人の理念および基本方針を遵守し、「障害者総合支援法に基づく契約をした主に知的障がいのある方に対して、①在宅の障がい者が地域社会で充実した生活ができるように②利用者さん・ご家族・関係者への支援を行い、③通所による日中活動を行うとともに、地域生活を送る上での相談・調整などを図り、地域社会で豊かで充実した生活が送れるよう支援することを目的とします。

〒242-0022 神奈川県大和市柳橋5-3-1

電話046-269-8880 FAX046-267-8059

URL<http://www.tomoni.or.jp/fukinotousya/index.html>

(HPにメールフォームあります)

ふきのとう舎の活動紹介

●作業室1 軽作業

ペットボトルキャップの計数・選別・納品
野菜の計量・袋詰め・納品・販売
チラシの折り・ポスティング
グリーンメンテナンス(イオン大和SS)
簡易な受注作業



一人ひとりにあった作業・活動提供を行っています。どの利用者さんも携わり方が違ったとしても、作業ができる時間を作れるように工程を細分化支援をしています。また、車両での納品や、体づくりのためのウォーキングを取り入れています。

また、肢体不自由・視覚障がいの方の身体機能について、生活リハビリ※を重視して機能維持に取り組んでいます。

※作られた場面でのリハビリではなく、日常生活の一つ一つの動作そのものが大切なリハビリの機会ととらえて支援をしています。



●作業室2 受注作業

多種多様な軽作業を企業より受注しています。一人ひとりの作業をする様子をしっかりと見定めて、強みを活かした作業提供と、利用者さんの力を補うための治具の作成により可能な作業種を増やせるように支援をしています。

また、環境的に配慮が必要な方にはパーテーションを用いて作業しやすい環境づくりを心がけています。

●ビルメンテナンス

海老名市にあるわかば会館の清掃を行っています。会館へのお客様や働いている方々もたくさんいらっしゃいますので、清掃技術だけではなく、社会的なマナーを身につける場にもなっていますので、就労を目指している方もたくさん作業をしています。



●作業室3 配食

法人内日中施設やグループホームに食事を配達します。食事はクックフリーズを使用して、計量したり容器に詰めたり、食洗浄機を使用したり、利用者さんが持てる力を活かす支援をしています。

豆腐製造

宮城県の国産大豆ミヤギシロメと天然にがりを使用した豆腐を製造販売しています。原料へのこだわりを持ち、おいしいばかりではなく、体にも優しい豆腐です。

コーヒーの自家焙煎

良質なコーヒー豆を信頼の業者から仕入れて、ふきのとう舎の焙煎機で焙煎します。焙煎前と焙煎後の異物を除去したり、不良豆を取り除いておいしい珈琲を手間暇かけて作っています。その後、袋詰めも利用者さんが行っています。

※豆腐と珈琲は施設独自のブランド「セリシール」を立ち上げて展開しています。



私たちの新しいブランド名「セリシール」。ブランド名とロゴマークのモチーフとなっている桜の木は、私たちふきのとう舎の「今」の姿を表しています。障がいの雪どけの時代は終わり、これからは利用者が飛躍・活躍する時代。くり返し咲く桜の木のように、関わるすべての皆様が大きく花開くイメージを託しました。

セリシールの商品はいつでもお気軽にお買い求めいただけます。ご自宅用にも、季節のご贈答用にも。私たちが自信を持ってお届けするセリシールのおとうふとコーヒーを、ぜひご賞味ください。

セリシールの商品紹介



おとうふ
こだわりの原料を使い、昔ながらの製法で仕上げた豆腐です。まず醤油などをかけないで食べてみてください。大豆の味が口の中に広がります。普段スーパー等で買う豆腐とは違う味わいをお楽しみください。

もめんとうふ
豆腐のコクと風味が味わえる、旨みが凝縮されたもめんとうふ。薄豆腐、冷奴はもちろん、麻婆豆腐などの濃い味付けのお料理に用いても、しっかりとした味わいが楽しめます。

絹ごしとうふ
ソフトな舌触りでありながら、しっかりとした大豆の香りと自然の甘みが特徴の絹ごしとうふ。冷奴はもちろん、お吸い物や湯豆腐などに用います。滑らかさが際立ちます。

濃い絹ごし
豆乳をそのまま容器に流し込み蒸し上げました。豆腐の深いコクと味が楽しめます。まずはシンプルに冷奴でいただくのがおすすめです。どんなアレンジでも美味しく召し上がれます。

青ばた絹
枝豆に近い高級品種、あおばた大豆を使用して作られた豆腐です。色がほんのり緑色をしています。あおばたの風味をいかして、麺つゆやスパイス系薬味でお楽しみください。

黒ごま絹
黒ごまをたっぷり練り込みました。濃厚なごまのコクは、わさび醤油が合います。たまにはちよっと気分を変えて、あずきやきなこ、黒蜜と一緒にデザート感覚でいただくのもおすすめです。



コーヒー
「さくら」をイメージした、ふきのとう舎のオリジナルブレンドです。ブレンドにはふきのとう舎で自家焙煎した高品質のキリマンジャロ、コロンビア、ブラジル豆を使用しています。3種の豆をそれぞれ「中煎り」と「深煎り」でいねいに焙煎し、2種類の味を用意しました。それぞれの特徴と風味の違いをお楽しみください。

セリシールブレンド 33
焙煎度は「中煎り」。苦味はやわらかで、さわやかな後味が魅力。すっきり飲めるコーヒーに仕上げています。

セリシールブレンド 51
焙煎度は「深煎り」。香り高く雑味もなく、コクと苦味のバランスが取れた、しっかりとした苦味が味わえます。