

イチオシ[👉]はこれだ! ぜ作業所

イチオシのとりにくみ紹介 名古屋税関食堂での 弁当販売

今回はしおかぜ作業所で取り組んでいる
名古屋税関食堂での弁当販売を紹介します。
名古屋税関食堂が始まったのは2014年4月。
今年7周年を迎えました。

👉 取り組みの始まり

名古屋税関の食堂担当の部署から、2013年夏ごろに弁当販売に応募しないかと声をかけていただきました。できるのだろうかと不安や心配もありましたが、工賃アップにつながることで、お客様と直接交流できる機会になることなどから、企画書を提出し選ばれて挑戦することになりました。

4月の開店に向けて保温機器や運搬用コンテナなど必要な物の購入、仲間は誰が行くのか、稼働などを決めていきました。食堂のレイアウトやお客様を迎えるためのポスターなどは税関職員の方たちにご協力いただき販売できるようになりました。

しおかぜ作業所の中で4つのグループで役割を分担しています。調理は配食グループ、生活介護の縫製・療育グループの仲間たちは食材の運搬、コンテナの洗いは洗浄グループがそれぞれを担っています。

「いらっしゃいませ!」と出迎え

仲間の仕事として、作業所で調理した食材を数えて持って行きます。税関へ車で移動し、厨房内で盛り付け、弁当箱にセットします。台拭きやおぼん、はし、茶碗のセット、メニューをホワイトボードに書くなど食堂の準備をします。開店時間になると、のぼりと開店ボードを出し開店です。仲間たちは会計、お客様対応、洗い物の配置に付きます。お客様が来られると元気に「いらっしゃいませ!」と出迎えます。会計では1食の弁当代金の他、10枚綴りのチケット販売をしています。お客様が帰るときには「ありがとうございました」とあいさつしています。閉店時間になるとみんなで集合して食数の発表をします。完売した時にはみんなでハイタッチ!できなかった時には「残っちゃったね…」となりますが、最後までがんばろうと声を掛け合います。その後は食堂の片づけや洗浄機での洗い物をします。今は新型コロナウイルス感染症対策で消毒もしています。戸締りもしっかりして作業所へ帰ります。作業所へ帰ると、食数の報告を放送でお知らせします。会計担当の仲間が売り上げの計算とパソコン入力を行います。



イチオシの商品紹介 びっくり定食

特集

わが事業所の

no.01

しおか



税関食堂の毎月第一木曜日は「びっくり定食」の日です。「びっくり定食」では麺類も提供しています。麺類ではこれまで、醤油・味噌ラーメン、きしめん、そば、カレーうどん、明太クリームスパゲティ、冷やし中華、冷や麦など色々ありました。7周年を迎える4月の「びっくり定食」は、天ぷらうどん、和え物、三色団子、お菓子、5月はカレーうどん、白身フライ、ごぼうサラダ、かしわもちでした。今後のびっくり定食に御期待ください。

税関食堂で仕事をしている 仲間みなさんにお話を聞きました。

水野誠司さん

台拭き、弁当箱の組み立て、弁当セット、おぼんセット、洗浄機補助（洗い後の片づけ）、あいさつ練習の声かけリーダーをしています。一番がんばっているのは、弁当箱の組み立てです。弁当箱を並べて仕切りを入れています。11時までにはできるようにがんばっています。弁当箱の組み立てと洗った小鉢を片付けるところをみんなにも見てほしいです。

川畑信治さん

レジをがんばっています。お金のやりとりは大変です。まちがえないように気をつけています。もりつけもしています。時間内にできるようにしているけど、少し遅いかなと思うときもあります。レジで初めて来たお客さんに「今日のメニューはこれです」と伝えています。お客さんの顔が見れるから楽しいです。

山下愛美さん

楽しいよ！お客さんがいっぱい来るから。お弁当を買ってくれて喜ばれていると思う。一番がんばっているのは会計。お客さんがお金を出してくれるからおつりやチケットを渡してやり取りしています。お客さんとのやり取りはおもしろいです。「お弁当ありますか」と聞かれるので「ありますよ」と答えたり、びっくり定食があるときは「今度びっくり定食があるから来てね」と声をかけています。「食べに来ます」と教えてくれるととてもうれしいです。あいさつは元気に「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」と言っています。

村上忍さん

洗い物の担当です。楽しいけど、お茶碗がいっぱいになるので大変です。カレーライスの日にはスプーンもあります。スプーンとはしをきれいに洗うことや、食堂の準備をがんばっています。

犬飼絵美さん

洗い物をやっています。レジをすることもあって、その時もがんばっています。レジを最初から最後までしてみたいです。お客さんと会うと恥ずかしい時もあります。



川畑さん

水野さん

山下さん

犬飼さん



畑作業にとりくみ4年目をむかえます。3ヶ所になった畑で何を育てようとしているのか仲間たちへの期待など…。



「秋の収穫に期待です」

神戸（かんと 弥富市）の畑では、冬のラス・白菜の収穫後、ジャガイモや夏野菜の収穫に向けた準備をすすめています。めざすのは、「野崎白菜」の自然栽培での成功―県内外の「自然栽培」をとりくむ事業所から知恵をいただきながら、「おいしいをどける」野菜づくりをめざしていきます。

新政成（飛島村）の畑では、春キャベツが採れる……はずだったので、やはり初めての作付け。途中で破球してしまったり、大きさ不足のままだったりして販売にはいたりませんでした。秋採れのサツマイモの成長が着々とすすんでいます。秋の収穫に期待です。

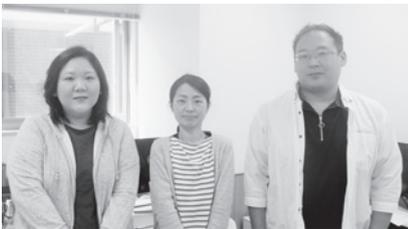
藤高（港区）の畑も、冬の間じっくり栄養を貯めた野菜が、大きくなってきました。玉ねぎ、にんにくが大きくなり、もうすぐ収穫できそうです。ハウレン草はたくさん獲れました。その横でネギがすくすくと育っています。

仲間たちも4年目になり、最近耕運機をかけることに挑戦する仲間や、野菜の植えかえ、水やりを頑張る仲間もあり、少しずつ仲間が担ってくれる作業が増えてきました。

無農薬で有機肥料を使った安心安全な野菜を知っていただき、ミラクルファームの野菜のファンをふやしていきたいと思います。

相談支援の窓から

Part.01



「本人の思いに寄り添う支援を大切にしていきたい」

私の勤務する相談支援事業所あしたの家は、指定特定相談支援・障害児相談支援の2つの相談支援事業をおこなっています。あしたの家の事業の一環として相談支援事業所もその中に入りました。

あしたの家に移行して4年目を迎えようとしています。法人内の相談支援事業所を統合して、現在、法人内では唯一の相談支援事業所になっています。現在は相談支援専門員4名で、法人内及び地域のケースを約220件、受け持っています。

誰にでも、その人なりの思いが必ずあると思います。好きなこと・やりたいことも誰にだっています。

相談支援専門員は、日常的に本人と関わっている家族をはじめ、居宅サービス事業所などから、本人の思いや意思をていねいに聴き取り、それをもとにサービス等利用計画を作成します。

サービス等利用計画は他にもない本人のもので。納得して同意を得られたものが、その後の実行・達成につながりさらには生活の質・満足度の向上へとつながります。サービス等利用計画の作成だけでなく、モニタリングもていねいにおこなうことが重要だと思っています。

相談支援をしている中で難しいと思うことは山ほどありますが、時に感じる「つながった」「思いに触れた」瞬間は大きな喜びと手応えがあります。これからも、本人・家族から学び続けていきたいと思っています。

相談支援事業所あしたの家 相川真人