



社会福祉法人 平成会

住所 東広島市高屋町小谷 5001-5

TEL : (082) 434-0405

FAX : (082) 434-5599

Mail : heiseikai@nishinoike.or.jp

編集 (社福) 平成会 広報部

発行者 (社福) 平成会理事長 赤坂 秀則



第94号 (令和2年 10月 1日)



8月14日 西の池学園の夜空に 小谷小学校区市民協働まちづくり協議会による打ち上げ花火

Asahi Bean to Bar chocolate



お問い合わせ

多機能型事業所あさひ

TEL 0846-24-6012

多機能型事業所あさひ

「あさひBEAN TO BARチョコレート」好評販売中！
あさひでは3年かけて自主製品の開発をし、ついに今年の6月からチョコレート製造から販売まで行えるようになりました！
「BEAN TO BAR」とは、カカオ豆からチョコレートになるまでの一貫した工程で作られたチョコレートのことです。
あさひでは、利用者さんが一粒一粒丁寧に皮をむいた「カカオ豆」と、「てんさい糖」、「植物油のみ」を使用しております

また、カカオ豆の取り扱いから製造については、チョコレート博士の広島大学名誉教授 佐藤清隆先生に監修して頂き、パッケージデザインのカラフルな色彩は、カリードペンシルに魅せられた、あさひ利用者の鶴村一匡さんに依頼しました。
1パック600円(税込)で、カカオ70%の体に優しいピュアチョコレートです。
是非ご賞味ください。

支援員 瀬古 昌弘

あさひチョコレートパッケージデザインカラーを担当した、あさひ利用者 鶴村一匡さんのコメントです。

僕はぬり絵が大好きです
チョコレートのパッケージのデザインに採用されたことととも自信ができました。
これからもぬり絵や他の仕事頑張ります
ぜひあさひのチョコレートを買って下さい
鶴村一匡

意識改革

新型コロナウイルス感染拡大を防ぐため全国に発令されていた緊急事態宣言は解除されましたが、未だ全国では感染拡大に歯止めがかからない状況です。
感染者を出さないためにディセンターこだまでも、事務所のレイアウトを変更して職員間の距離を取ったり、換気や消毒の回数を増やしたりするなど、3密の回避や感染予防を意識した行動をとるようになっています。
業務においても、夕方に集中していた事務の時間を午前と午後に分散し、長時間職員が一緒の空間で過ごさないようにしたり、定例会議を1時間以内で終わらせるようにしたりと従来のやり方を見直しました。
本来、感染予防対策を目的として始めましたが、今では職員一人ひとりが時間管理を意識し、効率的な業務の遂行を考えるようになりました。また、活動場面では野球観戦や旅行などの行事が中止となり、利用者の楽しみが無くなってしまいました。それらの行事に代わるような催しをしたいと職員から提案があり、新たな行事を企画することにしました。
新しい生活様式の提唱により今までの生活が一変し、公私ともに様々な場面で制限を受ける事が多くなりました。しかし、「制限があるから出来ない」のではなく、「制限のある中で自分たちに何が出来るのか？」という視点で物事を考え、柔軟な発想とチャレンジ精神を持ち、日々の業務の中で実践していくことで様々な経験を積み重ね、困難な場面にあっても乗り越える力を身に付けていきたいと思えます。

ディセンターこだま
管理者 松井 茂雄

パン作り体験

あおぞらぱん屋さん

A O Z O R A P A N B A K E R Y

8月初旬、あおぞらぱん屋さん宮領本店主催の第1回パン作り体験を行いました。小さいお子様から大人の方まで20名の方が参加されました。
子どもたちから「どうやったらこの形になるの?」といった質問がたくさんありましたが、作り方を伝えると、「やったー出来た!ありがとう!」と、成形されたパンの出来栄をとても喜んでおられました。
パンが焼きあがるまではゲーム大会で盛り上がり、いよいよ焼き立てパンの試食です。
「こんなに湯気が出ているパンは初めて!」「あおぞらぱん屋さんのパンは美味しー!」「こんなにパン作りが楽しいと思っていなかったです。またパンづくり体験に来ます!」などと大好評でした。
皆さん笑顔で初めてのパン作り体験を終え、残ったパンは持ち帰っていただきました。今後も毎月1回パン作り体験を行えるよう計画中です。
詳しくは店舗でご案内しますのでお楽しみに。皆さんのお越しを心よりお待ちしております。

支援員 中井 隆博

