

へいせい かいだより

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93号 (令和2年7月1日)

令和2年度 平成会入社式



令和2年度 社会福祉法人平成会入社式

2020年の上半期は、テレビ、新聞、インターネット、日常の会話に至るまで、すっかり新型コロナウイルスに話題を独占されているように感じます。

世界中がこの未知なるウイルスとの戦いの渦中で、平成会も感染予防のために多くの時間を費やす毎日となりました。例えば事務所の机の配置をソーシャルディスタンスを意識したものに変更したり、利用者の食事の時間に差をつけて3密を防いだり、これまでの生活様式を大きく変えざるを得なくなりました。

就労支援の現場においても、施設外就労の休止等により、働く機会と工賃収入の減少を余儀なくされる事態となっています。

しかしながらこの状況は、私たちが新たなアイデアを生み、新たな実践を引き出すべく、自己を鍛える機会でもあります。以前読んだ本に、勇気とは「リスクを引き受ける力」「困難を克服する努力」「協力できる能力」とありました。多くの情報の中から最適を選択し、実行に移す勇気をこの逆境を糧に身に付けることが出来れば、新型コロナウイルスの感染が収束した後も、良き経験として活かせるのではないのでしょうか。

この記事が掲載されている頃には感染が落ち着いていることを祈りつつ、引き続き予断を許さず、法人全体の力を合わせ、勇気を持って取り組んでいきたいと思っております。

あおぞら工房

所長 内田 孝洋

逆境を糧に



『あおぞら cafe』オープン!

9/1 よりあおぞらぱん屋さん本店内に、「あおぞら cafe」がオープンします。1日10食限定の日替わり弁当(500円)や、おいしいパンを販売いたします。地元のお米や野菜をたくさん使用した、体に優しいお弁当です。旬の食材を使用した日替わり弁当を、ぜひお召し上がりください。(季節や食材の出荷状況等によりメニューが変更することがあります)



パン作りの楽しさを...

Aさんが特別支援学校を卒業し、あおぞらぱん屋さんで働き始めてから約1年が経ちました。最初は慣れない環境での仕事に不安を感じているようでしたが、周りの環境や作業に慣れるにつれ、自分から作業に取り組めるようになりました。

最初は、番重拭きや天板磨きといった作業をしていたのですが、ある時Aさんから「小さい頃からぱん屋さんで働く事が夢だった」という話を聞きました。その思いを知り、粉の計量やパン生地を丸めて成型する作業に取り組んでみてはどうかと考え、声を掛け、やってみることにしました。

するとビックリ!難しいと思っていた計量や成型の作業も、あつという間に出来るようになりました。Aさんの器用さや手際の良さといったパン作りのセンスにも驚いたのですが、何よりパンを作るという事への興味や、夢を叶えたいという思いがAさんの成長に大きく繋がっているのだと感じました。これからもAさんが小さい頃から夢に描いていたようなパン職人になれるよう、パン作りの楽しさを伝えながらサポートしていきたいと思っています。

宮領ワークセンター

あおぞらぱん屋さん 本店

職業指導員 古谷 志織



あおぞらぱん屋さん本店 目玉商品 バケット



生地を長時間熟成させて作った、自信のバケットです。同じ生地ベーコンやウィンナーを挟んで作ったパンも、6種類用意しております。あおぞらぱん屋さんに来られたら、ぜひ一度ご賞味ください。

おしらせ

西の池学園ふれあいまつり中止のご案内

7月末に開催を予定しておりましたが、「西の池学園ふれあいまつり」は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、やむなく中止させて頂く事と致しました。何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。