

社会福祉法人 みどりの町

みどりの町だより

<http://www.midorinomachi.or.jp> もご覧下さい！

法人理念

敬 〔尊敬〕
愛 〔愛情〕
信 〔信頼〕

社会福祉法人 みどりの町



♪記事の紹介♪

News とよの郷	1
大和農園だより	2
大和学園だより	2
もりの輝舎だより	3
ともがきだより	3
グループホーム、就業・生活センターだより	4
タクトだより	4
お知らせ	4

最新News 「とよの郷」がオープンしました



利用者が協力しあつて育てた花がさまざまなか所で大きく花開くことを願っています。

とよの郷就労継続支援B型事業が開所しました！
沼田川水系の自然に恵まれた三原市本郷町。平成二四年六月より、JR本郷駅近くに、指定障害者福祉サービス事業所「とよの郷」を開設しました。「とよの郷」では、就労継続支援B型として主に花壇苗の生産を行っています。障がいのある方が通所され、各個人が役割をもち作業を行っています。それぞれの障がい特性を活かし、利用者が個々の能力を發揮することができるよう支援しています。また、花の生長を見ることは、障がいのある人の働く意欲の向上につながるかと考えています。



利用者が協力しあつて育てた花がさまざまなか所で大きく花開くことを願っています。

◆花と緑の店「とよの郷」も同時開店
施設には販売所を併設しています。
♪産地直売♪
同法人の商品の他、近隣の特産品なども販売を予定しています。
さらに、ご来店の皆様の癒しのスポットとして足湯もあります。是非、ご利用ください。



大和農園だより 大和農園における「僕の仕事」を紹介します。

僕は毎日畜産班に行つてから牛を放牧場に全部出してから、トツプカーに牛のボロをスコップで積んでから堆肥所に持つて行きます。そして、乾草と配合飼料を牛にやります。次に牛舎と乾草置場をほうきで掃除したりしています。時々草刈りをしたりしています。たまに、やさしい班の手伝いに行ったり、みどり興産の手伝いもします。

月曜日には農園・学園・グループホーム・もりの輝舎の残飯を積んで畜産班に持つて行きます。残飯の入つていた容器を洗つて返します。3時になると牛に乾草おやつと配合おやつをあげたりしています。

大和農園 判田 達哉



【写真上】

毎日、放牧時にブラッシングする事によつて人との信頼関係が出来、飼育管理が楽に行なえます。

【写真下】

現在、母牛十六頭、仔牛七頭を飼育しています。毎日、放牧場に出してストレスの解消にもなっています。係が餌を持つて来るとすぐに集まり、決められた自分の牛厨に入つていきます。すごく、かわいいですよ！



大和学園だより 健康で豊かなライフスタイルを目指して

【毎週水曜は選択メニューの日】
水曜は選択メニューの日として各利用者がいくつかのメニューの中から自分の活動を選択しています。（ドライブ、ドッグセラピー、乗馬、フライングデイスク、がんばるーん体操、「おりづる」スタッフによる運動、ボウリング、カラオケ、紙芝居、DVD鑑賞、按摩等）



写真は、五月二三日（水）に行われたドッグセラピーの様子です。ドッグクローバーさんが来園され、利用者が、犬の「ももちゃん」たちに餌をあげたりして犬と触れ合っています。



【学園GW外出支援】
毎年ゴールデンウィークは、利用者を対象とした外出を行なっています。今年は、五月四日（金）に福山市にある『夢乃湯』『福山市立動物園』へ2組に分かれて行きました。
夢乃湯組は、入浴・食事後、観劇を楽しみました。動物園組は、昼食に『バイキング福山赤坂』で焼肉をいっぱい食べて、その後、園内でゆっくり動物を見る事ができました。参加された皆さんはとても喜んでおられ、楽しい一日となりました。

もりの輝舎だより 平成24年度の田植えが終わりました。

田植えが完了

五月二四日に、55畝の田植えを終えました。今年度、広島県共同募金会をとおして平成二三年度NHK歳末たすけあい義援金の配分があり、もりの輝舎に田植機を導入していただきました。

おかげで、作業もスムーズにすすめることができました。この田植機を使って地域の農家の田圃を使って米作りができればと思っています。

今年の作付け品種は、「ヒメノモチ」、「ひとめぼれ」、「あきろまん」、「ひのひかり」の4品種です。

秋にはおいしいお米ができることをみんなで楽しむにしています。
また、これからしっかり管理をしていきたいと張りきっています。

田植機の操作にも慣れ、上手に植えますよ！



菌床椎茸入荷

六月七日、今年も菌床椎茸「もりの富富」6600個が入荷し、全員で協力して搬入しました。

これから温度管理などをしっかり行い、九月下旬頃には発生します。是非、肉厚でポリューム感がある椎茸「もりの富富」を期待して待つてください。

ともがきだより 就労継続支援A型事業「ともがき」の仕事紹介

「ともがき」は平成一九年三月に障害者自立支援法による就労継続支援A型事業所として創設されました。食品加工が事業の中心で、パン工房、ランチ工房、レストランの運営等を行っています。

パン工房は約100種類のパンの製造のほか、焼き菓子等の製造も手がけています。冷凍生地は使用せず、粉を練り上げるところから始めるのが特徴ですが、そのためかなりの時間と手間を要します。

従来商品の品質向上と同時に新商品の商品化を目指した取り組みも行っています。現在米粉を使ったパンがブームになっており商品化に向けて研究しているところです。

ランチ工房は法人の昼食弁当の製造が中心ですが、東広島市西条・高屋地域へお住まいの高齢者世帯への宅配弁当、各種行事弁当等の製造も行っています。1日あたり約280食の弁当を作りますが、行事弁当やレストランの予約が重なった日には早朝から息つく暇もないほどの忙しさ



です。事業開始から4年が経過し、従業員・職員共に経験を積み重ねることでパンや弁当の種類、1日の製造量も徐々に増えてきています。

パン、ランチ共にリピーターにもお越しください。お客様からの「美味しかった。」という一言が従業員・職員の励みとなっています。就労継続支援A型事業所として、一般就労に繋がるよう、また従業員の皆さんが日々楽しく仕事を続けていくために、も、意欲や技術をより高めていくことが職員としての役割だと思っています。

