

平成 28 年度

事 業 計 画

社会福祉法人 原町成年寮

多機能型事業所：生活介護事業・就労継続支援 B 型事業

(給食センター) シヤイン

## I 運営理念

「働くことに誇りをもとう」

## II 運営方針

多機能型事業所（生活介護事業所・就労継続B型事業所）として給食提供作業を軸に利用者の健康と安全を主としながら安心出来る環境で活動し、一般就労だけでなく福祉就労の場面でも、働くことに誇りをもてるよう支援していく。

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>①利用者の人権と自己決定を尊重した支援を行います。</li><li>②利用者が、安心して働ける（活動できる）「機会」を提供します。</li><li>③安心出来る環境で、より良い人間関係の構築が出来るよう支援します。</li><li>④「自立と地域生活」に必要な支援を行います。</li><li>⑤一般就労の希望を実現出来るように支援します。</li></ol> |
|--|

【目標工賃（個人）：300,000円／年】【授産合計売上目標：38,795,000円／年】

### 利用者ケース

昨年、従たる事業所つむぎが開所し、定員が40名に増員された。人数が増える中、更に一人一人に合わせたきめ細かい支援が求められる。

年度当初には、利用者に聞き取りを行い、個別支援計画を作成する。後半に向けて見直しを行い、年度末には1年間を通した総括を行う。個別支援計画においては、利用者のニーズを引き出し、可能性を見出し、自己実現へ向けてその人のペースに合った計画を立て、支援を行っていく。

## III 生活介護事業

### 【支援方針】

利用者のニーズと適性に合った作業を提供し、共に協力し合い給食提供活動を軸に活動していく。

自主生産製造販売を通して、物を作る喜びや販売の楽しさ、達成感を感じられるように支援を行って行く。作業以外の外出行事の充実を図っていく。

また、健康管理、衛生、安全の確保を行ない安心して働ける場を提供していく。

### 【活動内容】

自主生産品（雑貨）売上目標：100,000円

- ・洗濯作業：給食に携わる者の白衣などを洗濯し整理する。
- ・仕分け洗い作業：回収した弁当箱の仕分け、カート・番重の洗浄をする。
- ・配達・回収作業：車で弁当の配達、回収を行う。外部に惣菜を配達する。
- ・清掃作業：館内清掃、消毒・地域清掃を行う。
- ・製作活動（自主生産品：雑貨）：ピアス・イヤリング・バックチャーム・ブックカバー、キーホルダー、紙すき（タグ作り）を行って行く。
- ・軽作業：衛生面に配慮し外注作業を増やして、作業の幅を広げていく。

- ・ポスティング：自主生産品（食品）の販路拡大を目指し不定期にポスティングを行って行く。

**【従たる事業所：つむぎ】（定員 6 名）**

主に発達障害を持つ利用者の活動場所として障害特性や個別性に配慮した支援を行って行く。利用者が地域の中で安定的に活動できるように支援を提供して行く。

また、グループホーム職員とより連携した支援の取り組みを行って行く。職員の OJT の場所としての機能も担って行く。

◇活動内容

利用者が地域社会の中で尊厳を持って暮らしていけるように必要な支援を行う。

- ・就労など個別ニーズへの対応して行く。
- ・地域資源等を使った新たなプログラムの模索する。
- ・外出プログラムなどの取り組みを行う。
- ・個別プログラムの質の向上を目指す。（軽作業・畑作業・ウォーキング・音楽活動）
- ・主に発達障害を持つ実習生の受け入れを行って行く。

## IV 就労継続支援 B 型事業所

**【支援方針】**

働くことを基本とし、作業を通して一般就労を意識出来るよう支援を行う。利用者が自分の仕事に責任感や充実感を持てるよう、給食製造技術の向上や軽作業の充実を図る。昨年に引き続き、多くの作業を利用者主体で行える様、環境を整える。安全で安定した給食の提供と配送に、利用者職員ともに高い意識を持てるよう活動して行く。

また、日常的によりよい人間関係が構築出来るよう、安心出来る環境を提供して行く。

衛生面では、定期清掃、手洗いと靴の履き替え、白衣、爪、健康状態を毎朝チェックし、事故防止の対策を徹底する。

家庭やグループホーム向けに、栄養管理をもとに情報の提供を行う。

従来の給食作業に加え、他施設や地域からの注文を拡大して行く。

**【作業活動】**

給食製造作業：給食製造作業全般を行う。

給食配膳作業：ご飯やおかずの盛りつけを行う。

給食洗浄作業：食器器具やお弁当箱の洗浄を行う。

給食配達作業：お弁当の配達、回収作業を行う。

<b>【売上目標】</b>	給食	= 38,000,000 円
	自主生産（お惣菜・菓子等）	= 125,000 円
	お弁当（外注）	= 570,000 円

**【仕入目標】** 15,000,000 円（原価率 38.8%）

**【栄養指導】**

肥満傾向にある利用者や健康診断の結果、食事療法が必要と思われる利用者については必要なアドバイスを行う。

嗜好カルテを作成し栄養指導の際に参考資料とする。

**【給食指導】**

- ・利用者へ昼食を提供する

#### 【栄養給与目標量】

熱量 716kcal タンパク質 20.3g 脂質 18.6g 炭水化物 107.6g  
食物繊維 6.5g

(備考：1食あたり平均 個々の利用者の健康状態等により考慮)

#### 【給食委員会】

毎月実施

検食状況、喫食状況、献立の検討など給食全般について検討する。

異物混入の対策・予防、ヒヤリハット、作業改善点等について話し合う。

作業体制についての検討も常に行ない、円滑な作業が出来るようにする。

#### 【検食・保存食】

検食の方法： 検食者は1食分の弁当を、それぞれの食品の量が適当か、味付け、色彩、盛り付け等が適切になされているか、検食時間、意見を検食簿に記録する。

保存食の方法：原材料及び調理済み食品を50gずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封し、日付ごとに冷凍庫に-20℃以下で2週間保存する。

#### 【弁当・惣菜販売委員会】

- ・法人内弁当販売 寮の夕食・朝食の提供依頼は積極的に引き受ける。
- ・外部弁当販売・他施設や民生委員等、外部団体の注文もニーズに沿えるような形での提供を心がけ、販売拡大を目指す。
- ・惣菜販売 現状販売先以外の積極的な販売先拡大を検討していく。
- ・お中元、お歳暮時期に合わせ販売商品を宣伝していく。

#### 【給食調理】

- ・新調理法（クックチル・クックフリーズ・真空調理・クックサーブ）にて製造し、安全かつ利用者に合わせた作業提供を計画的に行なう。
- ・事故のないよう衛生面、安全面での指導を定期的に行なう。（怪我、異物混入、食中毒の予防等）
- ・作業終了時の次亜水での拭き取り清掃を徹底する。
- ・個人個人苦手なものに着手し、技術向上、作業意欲を維持できるよう指導を行なう。
- ・ヒヤリハットを出し合い記録を残し、事故防止、再発防止に務める。
- ・職員は働く環境を整える事を常に意識し、作業改善につなげる。
- ・就労につながるよう、技術面及びマナー面での指導を行う。

#### 【給食配膳】

安全、衛生に配慮した環境を心がけ、顧客のニーズに合わせた食事形態（刻み食、ミキサー食、嚥下食、減塩食、代替食等）を提供する。利用者主体での作業を行っていく。時間の流れや作業の動きを利用者一人一人が意識して動けるよう取り組む。

また食数増加に向けて、作業の効率化、時間配分を工夫していく。

日頃の手洗いや消毒などを通じて衛生への意識を向上し、食べる人を意識した安全への配慮、美味しく見える盛り付けを心がけ、作業の正確性、速度を高めていく。一人一人の適性に応じて、希望する作業や、能力を伸ばせるような作業を提供し、仕事に対する意欲の向上に繋げる。

給食注文数の集計を利用者がパソコンで行っている。今年度も継続し、正確に給食が提

供できるよう努めていく。

#### 【洗浄作業】

給食で扱う器具や食器等を、下洗った後に食器洗浄機での洗浄をし熱風乾燥庫にて殺菌、乾燥まで行う。人員の増加に伴い、利用者の一日の流れや作業を確立し、安定した作業を構築する。一人一人の衛生に対する意識を向上していくとともに、衛生的で安全な作業の方法を、習得できるよう支援していく。食器の老朽化による破損や、洗い残しによる不備を未然に防ぐため、各所での確認を強化する。

#### ・【配達】

給食を正確に、安全に提供するため、安全運転での配達を心がける。お客様に直接お届けする事への重要性を理解し、挨拶等に配慮できるよう支援を行う。

食数増加に伴う配達便の増加や、配達時間の調整等、配達がよりスムーズに行えるよう工夫していく。

#### 【衛生計画】

- ・給食調理従事者の細菌検査を月一回実施する。
  - ・給食調理従事者への毎朝の健康チェック、身だしなみチェックを行う。
  - ・インフルエンザ、ノロウイルス対策を徹底して行う。
  - ・利用者に対し、食中毒及び身だしなみ、衛生についての講習会を行う。
  - ・手洗いは、作業開始時2回行い、専用の手洗い石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、アルコール等を定期的に補充し、常に使用出来る状態にしておく。
  - ・昆虫等の防除設備及び、ネズミの侵入防止設備の定期点検を行い、必要があれば補修する。
  - ・食器の低温殺菌を75度2時間30分で実施する。
  - ・穀類、調味料、乾物類は衛生上、十分配慮した専用の場所に保管する。
  - ・外部業者にも依頼し実施する。
- (害虫駆除・館内清掃・換気扇清掃・グリストラップ清掃)

#### 【自主生産品】

食品 : 売上目標 : 75,000 円/年 (ドーナツ・おにぎらず等の製造・販売)

惣菜販売 : 売上目標 : 50,000 円/年 (真空パック食品の製造・販売)

#### ・販売会への参加

5月・12月の障害者施設合同区役所販売会参加。スポーツフェスティバル等の参加。

#### ・菓子の製造・販売

販売会等で、常温販売できる、新たな和風・洋風の菓子類を考案し、試作していく。

#### 【販路】

外部受注及び他施設等での販路の拡大を図る。

## V 就労援助

就労希望の利用者に対し、グループホームや家庭と連携し企業面接会などに参加し経験を積んでいく。

また、日々の仕事を通して仕事に対する向き合い方、言葉遣い、態度などを必要な時に助言していく。

販売会での接客を通して対外的な対応や販売員としての自覚、言葉遣い、態度を体験し身に付けていく。

## VI 保健

・利用者の健康維持の為、日々の健康状態を観察すると共に、保護者やGH職員との連絡を密にとっていく。また、疾病の予防・早期発見に努める。

・ノロウィルス、インフルエンザなどの感染力の強いものは早期の予防に努める。

### 【健康管理】

・健康診断（成人病健康診断）：年1回実施。

利用者・・・11月頃

職員・・・10月頃

・血圧測定：血圧が高い方は、毎朝作業前に測定を行う。

その他の利用者は月1回の測定を行う。

・体重測定：毎月昼食前に測定を行い、生活習慣病等の予防・早期発見につなげる。

### 【救急時の対応】

・AEDの使用方法を学び理解する。

・火傷などの救急時の対応方法を学び理解する。

・普通救命講習を職員が随時参加し、学ぶ。

### 【薬の管理】

・昼食後薬の服薬確認。

・緊急時（災害時）の薬の管理。

・必要に応じて軟膏の塗布、消毒や処置を行う。

### 【衛生管理】

ノロウィルス・インフルエンザなどの感染の恐れがあるものについての感染予防に努める。流行の時期には、手洗い・うがいを徹底し、利用者の健康状態の把握にも努める。職員は、嘔吐があった場合の感染拡大を防ぐために、吐しゃ物の処理方法の再確認していく。

・うがい・手洗い方法の学習・消毒の励行

・健康・衛生についての学習

・細菌検査（検便）月1回

## VII 防災

### 【防災訓練】

毎月一回、定期的に避難訓練を行う。訓練を通して防災意識を高め、各人が避難経路・行動を認識し安全に避難をする。

・自衛消防訓練（火災・地震）

火災及び、地震を想定し安全に避難場所へ誘導し総括を行う。事前に本田消防署奥戸出張所に「自衛消防訓練通知書」をFAXにて通知し、訓練後に「自衛消防訓練実施結果記録書」をFAXにて報告し記録として残す。

### 【その他】

全体人数を把握し、防災用品の確認を行う。  
毎月、避難訓練後に防災器具の点検を行う。

## VIII 行事

作業以外にも見聞を広げ、生活に充実感を持てるような、季節や折々の節目に際した行事等を催し、各々の希望を叶えられるような行事などを通して、日頃の作業に励みとなるように支援を行う。

予定として、隔月で誕生日会・4月に花見散策・12月に忘年会、折々のお祝い会などを行う。また、全体で行う余暇外出や、半日での昼食または喫茶外出、1日の個別外出を適宜行いたい。

☆全体余暇外出 小グループ外出 昼食外出 お祝い行事 誕生日会 忘年会

## IX 地域交流

町内や地域の方々との交流を通して、シャインに対しての理解・障害者に対する理解を深めてもらう。また、地域交流を通して社会の一員であることを自覚して、地域を大切に貢献できるように活動を行っていく。

昨年度に引き続き、活動内容を以下のように行う。

- ・地域清掃を行い、地域の貢献と帰属意識を高める。
- ・町会や地域の施設等と交流を深めた連携を模索する。
- ・地域の行事に参加し協力していく
- ・日頃より近隣の方に挨拶をし、地域に開かれた施設を目指す。

## X ボランティアの受け入れ

ボランティアの受け入れを行う。ボランティア活動の機会を提供することで地域サービスの向上となり開かれた施設になるよう努めたい。また、利用者にとっても外部の人との共通の体験を通して、社会性を持ち、豊かな人間関係を得ることで施設の活性化をはかりたい。

## XI 家族や GH との交流・地域資源の活用

安定的な運営を図るため家庭・GH との連携を強化する。  
利用者の利益となる地域資源を活用していく。

## XII 管理運営

### 1. 組織体制

就労継続 B 型事業所 定員 10 名 生活介護事業所 定員 30 名  
内：従たる事業所つむぎ（生活介護）6 名

## 2. 会議

職員会議	月 1 回：全職員
給食会議	月 1 回
軽作業会議	月 1 回
ケース会議	随時
作業リーダー会議	月 1 回
各部門会議	随時

## 3. 研修

・必要な研修に職員を派遣する。

<調理研修・衛生研修・福祉専門研修・防災研修・事務研修・社会人研修>

## 4. 苦情解決

利用者及び家族等から苦情や意見が出やすいような環境を整備し、本制度が有効に活用されるよう努め、サービス内容の充実と改善を図る。

\* 苦情解決受付担当

\* 第 3 者委員

\* 苦情解決責任者

## 5. 送迎

通所時、送迎が必要な利用者に対し行う。

送迎車 2 台（ハイエース）（エヴリー）

## 6. 利用対象者

18 才以上の知的に障害を有する方。