

SSKP

はれのちくもり

第78号

ピアス通信別冊第7号

はれのちくもり別冊ピアス通信ではピアスを中心に、訓練やイベントなどの様子を皆様に発信していきたいと思っております

厨房特集!

ピアスの弁当宅配部門では、ピアスが設立された頃より大切にしている「食に関わること」を受け継ぐトレーニングとして、「お弁当ピアス」を運営しています。

国立市役所などの近隣の公共機関、大学・高校などの教育施設、高齢者デイケア、クリニック、近隣の一般の店舗様など幅広く地域の皆様からご注文をいただいています。また最近「毎日手作りのお惣菜」という点にご好評いただき、放課後グループなどのお子様向けのご注文もいただくようになってきています。

お惣菜やごはんの配膳から、配達、回収、洗い物、伝票書きの事務作業まで、厨房には色々な作業があります。どの作業でも「正確に」「時間通りに」お届けすることを目標に、「美味しかったよ!」「今日もありがとうね」などのお客様の声を励みにしながら日々お届けしています(厨房担当スタッフ 高橋)



ピアスOB・OGの中野さん、堀江さん、千濱さんにピアスの厨房についてお話を伺いました。



「盛り付けの高さや見栄え、レタスの裏表、配達先の細かい指示(梅干を入れない!)など、実はとても細かった(笑)。」

「ピアスにいる時はトレーニングについていくことに必死で分からなかったけど、相手を思いやるのが大切など、今だから振り返ってみると改めてわかることが多いです。」

「ステップアップが見えやすい。それと…連携が必要なので、他の人が使いやすいように後々のことを考えて行動するなど、仕事ってどういうものなのだということが一番分かりやすいのが厨房!」、「リアリティが高く、時間を意識すること、電話の取次ぎ、トラブルの対処(ミスした時の対応)やイレギュラーなことへの対応力などが身につく、細かく仕事を切り分けることに役立っています。」

厨房部門

午前厨房

注文が入ったお弁当を作るのが目的ですが、その中でも「**弁当の盛りつけ**」「**注文数分の弁当箱を出す**」「**お客様に電話をかけて注文を聞く**」「**弁当の配達**」といった作業を中心に行っています。一日約120~140個のお弁当を配達しています。

大勢で作業するので、共同作業がスムーズにいくようにしているとともに、時間内に配達しなければならないため、スタッフの指示に従って配膳を進めています。

また、狭いスペースでの作業なのでお互いに声を掛け合って作業を進めています。その他に、配達時にはお客様とのやり取りもやっております。

共同作業を通して報連相やコミュニケーションの練習をしています。また、時間内に作業を終わらせるために指示通り動くことをやっています。

午後厨房

午後の厨房作業は、弁当箱や午前の作業で出た洗い物が業務のメインになります。

10人ほどのメンバーで、**調理道具を洗う役**、**ふいて片づける役**、**弁当箱を洗う役**などに、分かれて作業をします。

まず、道具を洗う人は、重さ数キロの大釜や、見た目の割に重いまな板、洗いづらい形の特殊な道具などを、2時間かけて丁寧に洗っていきます。

次に、片づける人は、洗う人から道具を受け取って、ふきんでその道具をふき、片づけます。場所がわからないときは、スタッフに場所を聞いて元の場所に戻します。

一番多くの人が担当するのが弁当箱を洗う作業です。だいたい100個前後を、3~4人で2時間かけて洗うこととなります。

このほかにも、お客様のところから弁当箱を回収したり、作業で出たごみを出す作業など、細かな役割もあります。

午後は、全体の時間配分を考えて作業するなど、様々な共同作業を通じて、就労に必要なスキルを高めることを目的としたトレーニングとなっています。



高齢者配食

概要

高齢者配食部門は、国上市から委託を受けている事業です。ご自身でお食事を用意することが難しい高齢者の方などを中心に、ピースで作ったお弁当を夕食として配食しています。また、お弁当を直接手渡しすることで、高齢者の方の安否確認も兼ねて行っています。

配食を通じてどんな力が身につくか

配食部門のトレーニングの時間帯は15:00~17:00となっており、10:00~15:00という基本的なトレーニング時間に2時間作業が加わるようになります。実質的に一日6時間作業することになるので、これは時間的な負荷とはなりますが、それに合わせた体調管理が出来るようになったり、体力がつくようになります。

作業は少人数で行われ、メンバー同士で進める形をとります。基本的に職員は作業に加わらないので、メンバー同士の連携やコミュニケーションが必要となってきます。そのため、他のトレーニングと比較して自発性・責任感が求められます。ある程度トレーニングが進んでいる方に入ってもらうと、実際の職場に近い環境でトレーニングをすることができます。

また、配食部門に入るにあたって、簡単な事前面接があり、その際にメンバー自身の現状の課題や自分の得意・不得意を確認します。それによって他のメンバーに配慮してもらいたいことを共有したり、配食を通じて達成させたい目標を予め立てることが出来ます。

コラム

ピアス納涼会を行いました！



今回は、毎年恒例「ピアス納涼会」について、お話をしたいと思います。

8月10日午後3時45分よりピアス2Fにて行いました。企画は、メンバー、スタッフの幹事が協力して行いました。普段なかなか話せないような人達で話す機会を作るため、もしくは、知り合い程度だった人達の親睦を深められるように知恵を絞りました。そのために何か面白いことを、と予算も気にしながら考えて行きました。最終的には、かき氷、利きコーラ対決、パターゴルフ対決、花火、というところに落ち着きました。準備の段階で苦労したことは、参加人数を増やすこと、かき氷機の確保等でした。当日は、メンバー、スタッフ合わせて30名程度が参加しました。くじ引きでグループを決め、利きコーラ、パターゴルフで大いに盛り上がりました。当日は雨の予報で天気を心配しながらでしたが、近くの公園で花火も楽しみました。最後は大雨に降られてみんなで走ってピアスへ帰りました。盛りだくさんのプログラムで、夏の疲れを忘れさせてくれる楽しい時間となりました。



ピアス厨房だより

おからメンチかつ

材料 (4人分)

合換肉 200g	①
おから 100g	ウスターソース 8cc
玉ねぎ 130g	こしょう 少々
じゃが芋 40g	ナツメグ 少々
牛乳 約35cc	
たまご 0.5個	
たまご(パン粉用) 0.5個	
キャベツ 80g	
塩 少々	

作り方

- ①じゃが芋は皮をむいて茹いでマッシュ状にする。玉ねぎはみじん切りにし、炒めて冷ましておく。おからは牛乳とたまごを一緒にしてひたしておく。合換肉に塩を入れしっかり練り、冷ましておいたたまねぎおからと①を順に加えてよく混ぜ合わせる。
- ②①を好みの大きさ(50g程度)に丸める。
- ③②の空気を抜いて成型し、小麦粉、たまご、パン粉の順に衣をつけて165℃の油で6分30秒ほど揚げる。



編集後記

今号では、ピアスの主力業務である厨房での作業を特集いたしました。すごく疲れますが、充実した時間を過ごしています (KS)

私自身も知らなかったピアス厨房の内面を詳しく知ることができました。(KM)

作業体験プログラムに参加しての感想は、不慣れなパソコン操作、記事原稿の両面コピー作業等四苦八苦して参加しております。今後スタッフの方への報告・連絡・相談・作業時間など意識しながら頑張っていきたいと思います(UM)

企画の方をやらせて頂きました。編集集中にトラブルはあったものの完成までこぎ着けられてほっとしています。(OS)

【編集】 国立市富士見台1-17-4
ピアス内
はれのちくもり編集委員会
Tel 042-575-5911
【発行】 特定非営利活動法人
障害者団体定期刊行物協会
〒157-0072
世田谷区祖師谷3-1-17-102
Tel 03-6277-9611
【定価】 100円

★普通弁当 ¥620
 ★ごはん大盛 ¥670
 ★おかず大盛 ¥670
 ★ごはん・おかず両大盛 ¥730
 ★プチ弁当 ¥570

★おかずのみ弁当
 普通¥480
 プチ¥440

毎日手作りのお弁当 **ピ ア ス** 2016年 10月

当日10:30までにお電話ください Tel 042-571-6055

※時間前でも完売の場合は終了させていただくことがありますのでご了承ください。



日	火	水	木	金
10/3 ネギたっぷり 鮭の辛味焼き 春雨のマヨサラダ エビシュウマイ	10/4 ピーマンの肉詰め 中華あんかけ かぼちゃの煮物 プチトマトとパプリカのサラダ	10/5 鶏肉のソテー なめ茸ソース 角切りりんごとさつま芋のサラダ 揚げなすの香味醤油和え	10/6 赤魚の唐揚げ 香味ソース 高野豆腐と野菜の煮物 水菜サラダ	10/7 テイクアウトのみ スコッチエッグ レタスとコーンのポテトサラダ 大豆と昆布の煮物
10/10  体育の日	10/11 白身魚の ごま味噌焼き きゅうりとひじきの梅肉風味サラダ 一口がんもの煮びたし	10/12 舞茸入りかき揚げ 大根の煮物 かにあんかけ風 彩り豆サラダ	10/13 鶏の照り焼き 山椒風味 温野菜サラダ(バーニャカウダ) ぜんまいの煮物	10/14 テイクアウトのみ 八宝菜 ジャーマンポテト ミックスきのこのマリネ
10/17 鶏肉の香草揚げ マカロニサラダ 玉こんにゃく煮	10/18 肉団子の 甘酢あんかけ 切干大根とさつま揚げの煮物 きゅうりの梅たたき	10/19 鮭のムニエル <small>new</small> 彩りマヨソース 車麩の和風ポトフ風 かぼちゃサラダ	10/20 手作り春巻き 野菜のハニーグリル 玉こんにゃくの照り煮	10/21 テイクアウトのみ おでん 茄子と豚肉のみそ炒め かぶとレモンの甘酢和え
10/24 やわらかとんかつ 枝豆がんもと野菜の煮物 人参とベーコンのサラダ	10/25 揚げ鶏の ネギソース スペイン風オムレツ きゅうりの白和え	10/26 煮込みハンバーグ 春雨のイタリア風サラダ 筍のおかか煮	10/27 白身魚の フロバンス風 たまごの信田煮 青菜とえのきの辛子和え	10/28 テイクアウトのみ 鶏ときのこの クリーム煮 ごぼうと根菜の煮しめ ワカメとレタスのナムル
10/31 鶏のふんわり揚げ 和風コールスローサラダ ひじきの煮物			<p>* 都合によりメニューが変更になる場合がございます。 * お早めにお召し上がりください。 * 当日回収できない場合もございますので、残ったものは処分し、水ですすいで回収にお出し下さるようお願いいたします。 * 当店は国産米を使用しております * テイクアウトの時間は、11:30~12:00になります。</p>	