

フレンドエイア

NO.220

【発行】

社会福祉法人きくのか福祉会

みつぎ

〒536-0013

大阪市城東区嶋野東 1-6-25
TEL06-6968-9503
FAX06-6967-9513

発行責任者 平尾 幸子

編集責任者 河内 守

11月16日(木)に阪堺電車貸し切りで天王寺から浜寺公園まで行ってきました。電車の中でちらしずしを召し上がったいただき、車窓からの景色も楽しんでいただきました。なかなか貸し切りで乗れることもないので、皆さん自由に過ごしていただきました。イベントが増えて嬉しいとの声もたくさんいただいておりますので、これからも楽しんでいただけるような行事を行



☆阪堺電車貸し切りイベント☆



っていききたいと思っておりますので、よろしくお願致します。

河内 守

16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
公休		お疲れさん会				公休	公休			職員会議			公休	公休	
	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17
	年末休暇	年末休暇	大掃除	工賃支給日				公休	公休			ケース会議			公休

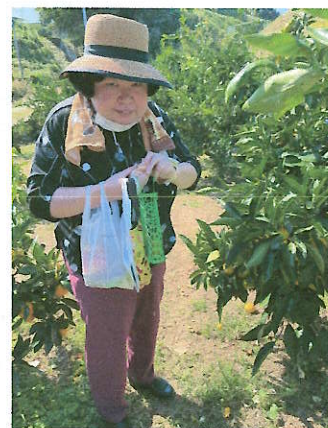
12月予定

昨年11月に入社した永木です。

以前は介護の仕事をしていて、そこで障がいの方と関わりを持ち、障がいの仕事に興味を持ちました。入りたては、利用者さん達に教えてもらう事も多く、日々学ばせてもらっています。利用者さんと関わるのが本当に楽しく、いつも笑顔が絶えません。

これからも明るく元気に頑張ります。
どうぞよろしくお願い致します！

永木 優子



10月12日(木)に貝塚市にある、やぶ果樹園にみかん狩りに行ってきました。到着後昼食を頂き、食休み後みかん狩りスタート！

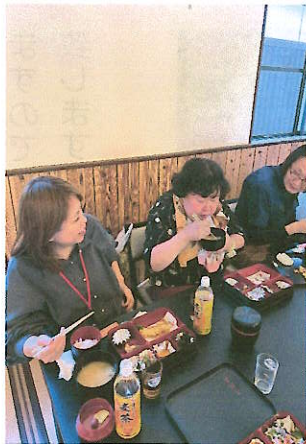
取りたてみかんを食べながら緑のカゴいっぱいにみかんを詰めていました。

みかん食べ過ぎてお腹が苦しい方もいたようです。

帰りのバスは、眠られていた方が多くいらっしやいました。

楽しかった、美味しかったとの声を沢山いただいたので、嬉しく思います。また行きましょう。

河内 守



☆家族会☆

10月23日(月) 10時30分よりみつき鷗野にて定例の家族会を行いました。3名の家族が出席し、事業所からの報告、各行事のビデオ鑑賞の後、家族会の今後の予定について討議しました。

12月14日(木)は恒例のおつかれさん会です。

先日、別便にて案内いたしました通り今年には近鉄八尾駅前のジャンカウで開催する事になりました。

ご家族の参加大歓迎です。御多忙中と存じますが、ご参加お待ちしております。

ご希望の方はみつきまで御一報ください。

次回の家族会は12月14日(木)おつかれさん会当日に開催予定です。色んな情報・意見交換、交流の場でもあります。ご多忙中とは存じますが、たくさんの方のご出席をお待ちしています。 家族会役員

☆みつきの日常☆

作業が終わって、14時55分に終礼が終わったら、帰るまでは自由時間。皆さんそれぞれに過ごされています。みんなでテレビをみたり、職員と利用者で談笑したり。作業時間と余暇時間のメリハリがついています。毎日夕方のそんな風景にほっこりしています。



☆平均工賃9月から11月分☆

就労継続支援B型

生活介護

- 5, 878円
- 1, 695円

☆誕生日おめでとございます☆

11月の誕生日2名いらっしゃいました。おめでとうございます。これからも一緒に過ごしましょう。



☆新規利用者様☆



12月1日より新しい仲間が増えました。Y・K様です。♡よろしくお願ひします♡



施設建設にご協力ください

日頃は知的障害者の福祉向上にお力添えを賜り誠にありがとうございます。

「施設利用を行いながら職業訓練のできる施設」設立を目指しています。その為、建設用地は私たちが独力で確保しなければなりません。微力な私たちにとって、その資金確保は大事業ですが、多くの方々にご援助を頂き、進展させたいと願っています。

つきましては誠に厚かましいお願いでございますが、私たち建設資金募金にお力添えを賜りますよう心からお願い申し上げます。

(募金振込先)

銀行 三井住友銀行

(支店) 城東支店

(口座番号) (普) 1370232

(名義) 社会福祉法人きくのか福祉

社理事長

高田 壽夫



○炊飯器で作る無水キーマカレー○

材料 (1回分)

トマト 3個

玉ねぎ 1個

ひき肉(合挽) 200g

お好みのカレールウ 1箱半分

作り方

① トマトは皮をむかずそのまま気になる方はとってOK。玉ねぎは皮をむいてお好みの大きさに。

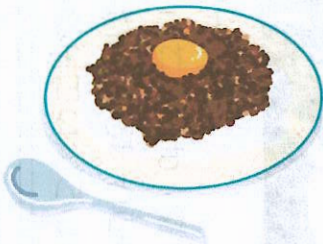
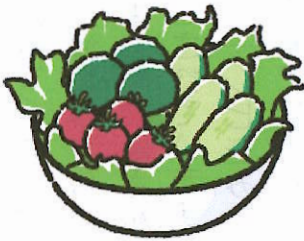
② 炊飯器の内釜にトマト、玉ねぎ、ひき肉、カレールウを投入し通常炊飯にてスイッチオン。

③ 炊けたらよくかき混ぜます。その時にトマトの皮が気になる方は取ってください。

④ ご飯にかけたら完成。トマトの風味が強めなので、お好みでトマト少な目や玉ねぎ多めなどアレンジしてみてください。

これから寒さも本格的になってきますので、お手軽キーマカレーで温まってみてはいかがでしょうか。

河内 守



☆アルミ缶提供

高山様

児玉様

☆プルタブ提供

藤田(一)様

☆フタ提供

藤田(二)様

☆寄付

きょうざれん物販

☆お菓子提供

家族会様

田村様

ありがとうございました

【インフォメーション】

ご意見・提案・協力につきましては、事業所「きくのか福祉会」06-6968-9503、までお気軽にご連絡下さい。

多機能事務所(就労B型・生活介護)

管理者

平尾 幸子

(サービスマネジメント)

苦情処理

辻川 恵美子

共同生活援助事業所・短期入所

管理者

岩谷 博

(サービスマネジメント)

岩谷 博