

ワークス・ジョブカレ通信

～ココロつなぐかけ橋～ 2月号

平成27年2月2日発行
社会福祉法人 グロー
～生きることが光になる～
びわ湖ワークス・ジョブカレ
東近江市躰光寺町 250 番地
TEL0748-42-3715



今年はびわ湖ワークスの3人が成人。みんなでお祝いしました。

エコキャップのゆくえ

びわ湖ワークスではペットボトルのキャップ「エコキャップ」を集めています。集められたエコキャップは、再生できるものとできないものに分別し、汚れを落としてから、粉碎加工をする福祉施設（社会福祉法人蒲生野会）へ持ち込みます。粉碎加工されたのちリサイクル燃料や再生原料として活用するために業者に1キログラム（約300個）約60円で引き取られます。この引取り金額は粉碎加工を行った福祉施設、回収や洗浄をした福祉施設、海外への支援に分けられます。海外支援とは、発展途上国の子供たちのワクチン等の医薬品になります。このように捨てられてしまうようなエコキャップも、回収することによってリサイクルされ、社会的貢献に役立てられています。

びわ湖ワークスでは、この回収の収益を利用者の作業工賃に充てています。



昨年12月のエコキャップ回収状況

能登川北小学校、東近江市役所能登川支所、今町町内会、五個荘老人クラブ、近畿理研（敬称略）以上の団体さまから計49キログラムのエコキャップをいただきました。

ご協力ありがとうございます

冬は、自動販売機の売り上げも低く、エコキャップの回収も少ない時期です。皆様のご協力をお願いします。

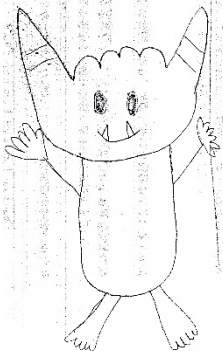
日々是好日 このころ思うこと・・・

如月（きさらぎ）は「着」「更に」という意味との説もあり、2月は1年で最も寒い月ですね。健康管理というと、手洗い、うがいを習慣にして栄養休養を十分にとるのはもちろんのことですが、みなさんは、自分なりの健康法を何かお持ちですか？体の健康管理はよく耳にしますが、心の健康管理についてはどうでしょうか。厚生省のHPに心の健康についての施策が載っています。心の健康を保つ方法として①規則正しい生活習慣②ストレス発散方法を持つ③適度な運動をする。とあります。元気な体と元気な心で寒い冬を乗り切りたいものです。心は目には見えませんが、心の健康作りをしようと言っても、体脂肪が落ちたとか、血圧が下がったといったような数字ではわかりませんね。イライラしたり、悩み事を抱え込んでいるなど、本人にしか分からずまわりも気づきにくいものです。「笑う門には福来る」といいますが、「笑い」は、心と体の健康に有効で、免疫力をアップする効果があるそうです。おもいっきり笑えていますか？

2月の予定

ワークス

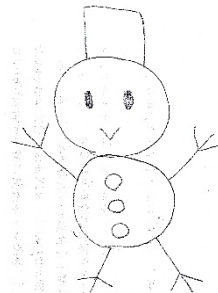
- 自主製品
 - ・製麺作業
 - ・製菓作業
 - ・「いっぺき」にて接客業務
 - ・自主製品販売
- 施設内作業
 - ・部品組み立て、ケーブル巻き
 - ・ペットボトルキャップ洗浄
- 施設外作業
 - ・エアコン室外機部品組み立て
 - ・浄水器部品検品 ・掃除機部品組み立て
 - ・パネル固定具製造工程
 - ・ポスティング ・畑作業
- 施設外就労実習
 - ・店舗清掃作業 ・ホテル朝食スタッフ補助
- 行事予定
 - 6日 太極拳



今月のイラストMさん

ジョブカレ

- 施設内作業
 - ・ブラインド部品作成
 - ・自動車部品シールはり
 - ・ネジ、ナット部品袋詰め
- 施設外就労実習
 - ・パネル固定具製造工程
 - ・チラシ封入作業
 - ・畑作業
- 行事予定
 - 5日 アメニティーフォーラム封入作業
 - 6日 太極拳



職員研修・会議・出店など

- 4日 湖南地域障害者就職面接会
- 6～8日 アメニティーフォーラム IN しが
- 6日 ジョブカレ支援者養成会議
- 9日 湖東・湖北地域障害者就職面接会

お知らせ いっぺきの営業日・営業時間の変更について

いっぺきのある五個荘金堂地区では2月1日から「商家に伝わるひな人形めぐり」というイベントが開催されます。それに伴い、いっぺきの営業日・営業時間を下記のように変更します。

梅うどんが新登場。いっぺき御膳もリニューアル。

みなさまのご来店をお待ちしております。

- 営業日 2/11～3/29まで休まず営業します
- 営業時間 午前11時45分～午後4時



職員リレートーク 職業指導員 吉田 泉

私は製麺作業を中心に利用者みなさんと仕事をしています。製麺では、生めんと米粉めんを製造しています。生めんは、一日目生地を作り一晩熟成させ、次の日生地を延ばし切って袋に詰めたり、バットやばんじゅうに注文のあったキロ数を入れます。意外と時間がかかり、ゆで時間も太めん13分と長く敬遠されそうですが、作っている自分ですらおいしい。だしのおつゆで食べる定番も良いのですが、焼きうどん。具材を炒めている間にゆでます。ゆで上がっためんは、少し塩気を残す程度に冷水で洗うと味の足しになります。一日目カレーライス、二日目のカレーは、だしでのばして、カレーうどん。太いめんがカレーによくからまり、おいしいです。今の季節は鍋。始めは野菜やお肉などの鍋で、その間にうどんをゆでておき、鍋のシメにうどん。うどんすきなら鍋でグツグツ煮ていても、うどんは煮崩れしません。細めんはゆで時間7分とこれも焼きうどん、サラダ風うどんと使え、うどん活用術を研究中です。我が家の晩御飯献立にも大活躍です。

編集後記

1月は「いく」、2月は「にげる」、3月は「さる」。年が明けるとあっという間に日が過ぎてしまうことのとえです。実際、1月はあっという間に「行って」しまいました。つつい「また明日に・・・」と先送りにしてしまふ癖がある私。あまり先送りにしていると今年が終わってしまいそう。やるべきことはすぐ実行。ことしの目標です。(F)