

事業所合同 イベント活動



餅つき大会・鏡開き



餅つき大会・鏡開きをしました。
年末に、杵と臼を使った本格的な餅つき大会をしました！
つき上がった餅で鏡餅を作り、その後は出来立ての餅を納豆餅・きな粉餅にして食べました。利用者さんからは「美味しかった～」と大好評でしたよ。
年始は土曜日のイベント日に『鏡開き』を行いました。鏡開きは、お正月に年神様にお供えしていた鏡餅（年神様の力が宿っていると考えられている鏡餅）を木槌で割って食べることで健康で実り多き一年を過ごせるように『無病息災』を願う行事です。鏡開きは初めて！という方が多かったので、意味を説明してから鏡餅を叩いて割ることにチャレンジしました。カチカチに乾燥したお餅は想像以上に硬く、願いを込めながら皆さん力いっぱい叩いていました。今年も一年、健康で穏やかな毎日になりますように…。



広報誌

おすび

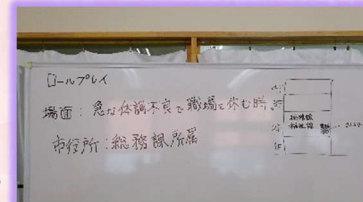
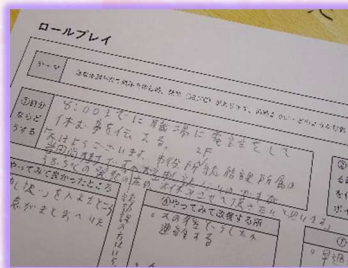


FEBRUARY
2025

就労継続支援A型・B型 移行支援 生活訓練 相談支援

移行支援 カリキュラム紹介

STUDY



☆ロールプレイ☆

移行支援では、一週間に一回「ロールプレイ」を取り入れています。就職からの色々な場面を想定して、どのように対応するのがいいのかが最初に各自考え発表し、その後みんなで良かった所や改善するとより良くなる所などについて意見を出し合い、対応の仕方の良い方法を考えていきます。実際にロールプレイを行うことで場面をイメージしやすくなり、就職した際に役に立つと思います。
今まで行ったロールプレイの場面設定では
『数人で打ち合わせをしている部屋に出勤する時』
『急な体調不良で職場を休む時』
『色々な場面でする挨拶の声のボリューム』
など、いざその場面に出くわすと困惑するであろう場面を想定して行っております。移行支援で練習してぜひ実践していただきたいです。



通称(月～土)	月	火	水	木	金	土
1月27日～2月1日	1月27日	1月28日	1月29日	1月30日	1月31日	2月1日
酸辣湯うどん	カジキソテー定食 (おろしソース)	ポークチャップ定食	鶏のから揚げ定食	チンジャオロース定食	ブリ大根定食	ミックスフライ定食
2月3日～2月8日	2月3日	2月4日	2月5日	2月6日	2月7日	2月8日
鶏豆腐定食	ロールキャベツ	八宝菜定食	豚の生姜焼き定食	鶏のムニエル定食 (野菜ソース)	豚肉と卵の甘辛炒め 定食	鴨南蛮定食
2月10日～2月15日	2月10日	2月11日	2月12日	2月13日	2月14日	2月15日
タンメン	カラスカレイの香味焼き 定食	白身魚の甘酢炒め 定食	牛肉と大根の甘辛煮 定食	ふんわり卵の エビチリソース定食	ハンバーグ・ エビフライ定食	チキングラタン定食
2月17日～2月22日	2月17日	2月18日	2月19日	2月20日	2月21日	2月22日
シーフードカレー	牛すじ煮込み定食	鯖の味噌煮定食	チーズチキンかつ定食	黒酢豚定食	味噌タレとんかつ 定食	チキン南蛮定食
2月24日～3月1日	2月24日	2月25日	2月26日	2月27日	2月28日	3月1日
カルボナーラ	鱈フライのタルタル 定食	豚の角煮定食	肉団子のクリームシチュー 定食	牛肉ともやしのピリ辛 炒め定食	赤魚のあんかけ 定食	オムライス

大衆食堂おすび
2月メニュー

☆週替わり・日替わり 各¥800(税込み)です
ごはん・種の大盛り、小盛等お気軽にお声がけください。
営業時間 11:30～14:00(ラストオーダー 13:00)
※毎週日曜日は定休日となります。

〒991-0041
山形県寒河江市大字寒河江字塩水4-1
株式会社ソーシャルトライ
TEL : 0237-84-1566
FAX : 0237-84-7880
Mail : info@social-try.jp ※ホームページのお問い合わせフォームもご利用ください



HP : <https://www.social-try.jp/>



☆体力測定☆

こちらは月に一度行っております。身長・体重・BMIはもちろん、それ以外に腹筋・背筋・腕立て伏せ・縄跳びの回数、握力などを測定しております。就職に向けて体力をつけるため日々体を動かしておりますが、そのチェックもしっかりしております。



生活訓練

お正月らしく 書き初め大会!



あけましておめでとうございます！
年も明け、元気に皆さんの顔が揃いとても嬉しく思います。
さっそく今年の目標を決め、書き初めを行う事に！
好きな言葉や目標を自由に書きました。
久しぶりの筆に戸惑いながらも丁寧に力強く書き上げて下さいました！！



中華三味な調理実習

中華三味な調理実習

今年初めての調理活動は中華に決まりました。
あんかけ焼きそば、ナムル、サンラースープ、
杏仁豆腐りんごソースがけと野菜もたっぷり使い、
バランスの取れたメニューになったと思います！
ぜひ、調理活動で学んだことをご家庭でも生かされれば嬉しいです。



B型事業所



初詣で谷地八幡宮に参拝に行きました。
その後、隣にある動物園に行きました。
二ホンジカに餌やりの体験をさせて頂きました。



勉強会



1月11日(土)の開所日で、**社会人マナー**について学びました。
仕事の報連相・言葉遣いなど、社会人として必要な能力・知識を学びました。
みんな集中して取り組んでいました。



A型事業所 味噌造り

写真は味噌造り(仕込み)の様子です。まずは簡単に味噌造りの工程、手順を紹介します。

1. 大豆を洗って水に浸けます。つける時間は18時間以上、たっぷり水を吸って乾燥大豆の3~4倍の大きさになります。
2. 大豆を煮ます。煮る時間は5時間くらい、親指と小指でムニユッと大豆が簡単に潰れるくらいの硬さが目安となります。途中沸騰すると石鹸みたいな泡がブクブク出てきますのでお玉、小鍋などですくって捨てます。煮汁はとても甘いです。その甘い汁を吸わせるため冷めるまでそのまま放置しておきます。



3. 麴の塩切り(麴と塩を混ぜ合わせる)をします。
4. 大豆をつぶします。



5. 塩切りした麴とつぶした大豆を混ぜ合わせます。しっかりと混ぜ合わせたらげんこつサイズくらい取りだしハンバーグを作る時のように空気を抜き丸めます。
6. 丸めた味噌の元ボールを内部を消毒した容器(内側に厚手のポリ袋をセット)の中に思いっきり叩きつけるように投げ入れれます。投げ入れる理由はできるだけ空気を抜くため。空気が入ると腐敗の原因となるからです。そのあとは掌で押し込みさらに手をグーにしてギュギュッと押し込み空気を抜いていきます。



7. 塩のフタをします。これもカビ対策です。表面が軽く白くなるくらいが目安です。
8. 最後に表面をラップで覆いその上をポリ袋で包み込むように蓋をします。その上にトレイにのせたわさび(チューブ状の汎用的な物で可)をのせます。これもカビ対策、わさびの殺菌力に期待です。
9. 容器に蓋をして終了です。



こうやって仕込んだ味噌樽を出来るだけ風通しが良く直射日光が当たらない場所で保管、完成は1年後が目安です。豆まきから収穫、脱穀まで利用者、職員協力しながら作業してきました。時間はかかりますが出来上がりがとても楽しみです。できたお味噌、いの一には何で食べようかな。お味噌汁、味噌焼きおにぎり、胡瓜につけて・・・待ち遠しいです。おいしくなあれ、願いを込めて。