

就労継続支援A型事業所 にこにこ会

平成28年、倉敷から起きた就労継続支援A型事業所の破綻のニュースは平成29年になり備後地域にも波及してきました。恐れていた事が起きたと言う感じでした。ご本人の働く場はもとより生活の糧まで奪うことになりました。この様な事態になった原因は何だったのでしょうか。

にこにこ会も就労継続支援A型事業を営んでいます。改めて当事業所の研鑽をしてみました。

平成10年知的障害者の福祉工場として設立、利用者との雇用契約を結び労働者としての身分保障をしてきました。(雇用契約を結ぶことは労働三法の適用を受けることです。)障害者自立支援法(現障害者総合支援法)が施行され、平成19年に現在のA型事業所に移行しました。事業所と利用者が雇用契約を結び、尚且つ福祉サービス利用契約を結ぶ不自然さを感じつつも、雇用契約を結び、労働者としての身分保障をする制度は、障がいがあっても労働者としてのプライドを持って生きていくことのできる制度と

労働者として週30時間以上の勤務に対しての社会保障の適用は言うまでもありません。又、最低賃金法の適用により広島県の基準である1時間818円が保障され、働く者にとっては一定の安心につながります。ただその対価としての労働の提供が求められます。そこについては障がいがある人、一般の人と変わりありません。ただ、障がいのある人の労働には必要に応じた配慮(支援)が欠かせません。その為、支援ができる職員を配置し、必要な配慮を行います。

しかしながら、これらの労働保障や雇用の継続、確実な賃金の支給をするためには安定した経営が必要です。福祉サービスでありながらも収益構造は一般企業と同じであり、当然のことながらその賃金への公的な補助や助成金などはありません。現政権下では労働者の所得向上を目標に政策を掲げており、ここ2、3年近年にない上り幅で最低賃金が向上しております。労働者には恩恵がある反面、事業者にとっては収益が圧迫され、大変厳しい運営状況となっております。

す。障がいへの配慮をしながら安定した経営をしていくことへの職員の負担も大きなものがあります。

ですが、私たちは障がいがあっても労働者として身分保障がなされ、その賃金をもとに人生設計を組み立て地域で自立した生活を送る、また社会に貢献し労働者としてのプライドを持って生きていく、その手助けができる事業所でありたいと思います。



にこにこニュース



発行所
にこにこ会を
育てる会

所在地
〒720-2103
福山市神辺町西中条
鎌屋1099-4
TEL 084-960-2020
FAX 084-960-2025
e-mail niko.niko
@joy.ocn.ne.jp

CONTENTS

1面	就労継続支援A型事業所・にこにこ会 サービス第三者評価・結果について
2面	もみじ会について
3面	もちつきについて
4面	にこてらすスキー外出について スプリングバザー告知 にこにこレシピー コロツケ店頭販売お知らせ

サービス第三者評価。 結果について

“小さな法人であっても何か光るものがある法人でありたい”との思いで、利用者一人一人と向き合った支援ができるよう、職員一同色々手立てをしてまいりました。

ですが、これまで法人として取り組んできた事が自己満足ではないのか？外から見た『にこにこ福祉会』は果たしてどの様に評価されているのだろうか？と、なかなか評価を受ける勇気がありませんでした。

これから利用者と向き合う中で現実を受け止めることから出発していかなくてはならないとの思いや、理事会からの後押しもあり、今回「第三者評価」※1の受審に踏切りました。

評価は、にこてらす（生活介護事業）・共同生活ほいーる（共同生活援助事業）の2事業が対象でした。

2月になり評価結果が届きました。評価につきましては、私たちが当たり前に思っていたことが好評価され、職員と共に改めて安堵したことは言うまでもありません。障がいの特性を考慮しての支援、さらに働く事への取り組み、ほいーるではあたり前の生活の支援を心がけている事への評価、決して十分な支援が出来ているわけではありませんが現時点での評価はよいものでした。

しかし、法人・事業所としての改善点も指摘がなされました。法人全体の中長期計画の策定と公表。かねてから必要と思いつつ基本理念は変わらないにしても、施策の変動が激しい中で現実の事に振り回され確定までには至っていませんでした。様々な取り組みを行っていますが、それがマニュアル等の文章化されていなかったこと。共同生活ほいーるでは災害時の対応も指摘されました。その他にも改善点を言われましたので早急に対応しています。利用者一人一人が大切にされ当事者自身も自らも選択し決定出来、何よりもよかったと思える人生を歩んでほしいと願っています。

詳しくはWAM-NET※2にて平成30年2月23日より公表されています。

※1「第三者評価」とは、社会福祉法人 全国社会福祉協議会が行っている事業で、第三者の目から見た評価結果を幅広く利用者や事業所に公表することにより、利用者に対する情報提供を行うとともに、サービスの質の向上に向けた事業所の取組みを促すことで、利用者本位の福祉の実現を目指すもの。

※2 WAM-NETとは、独立行政法人 福祉医療機構が運営する福祉・保健・医療の総合サイトです。

餅つき

今年もにこにこ福祉会恒例の「餅つき大会」を1月13日に行いました。当日はとても寒い日となりましたが、みなさん元気に参加されていました。今回も育成会さんからの参加も含め、多くの方が餅つきを楽しみました。

みなさん興味深く見守る中、まずは職員が杵に力を込めグツグツこねていきま

す。不思議そうに眺めたり、自分もやりたそうにした

り様々な視線が集中しています。こね終わると「つきたい人！」との問いかけに「やる！やる！」と我先にと臼の周りに殺到します。「せーの



ー！よいしょ！よいしょ！」と周りから大きな掛け声を受けながら杵を振り下ろします。力強くつく人、優しくつく人など十人十色の様子に笑顔が溢れました。つきあがったお餅はみんなで丸め、机の上にお餅が並びました。そしてみなさんお待ちかね。お餅をいただきます！あんこ、きなこ、大根おろしの3種のお餅に具だくさんの豚汁

「おいしいね〜」「うまい！」「おかわり

と嬉しそうな声が会場中から聞こえてきます。今年も楽しい餅つき大会となりました。

1月14日曜日、福山ニューキャッスルホテルにて、福山東部地区グループホームの集い「もみじ会」が開催されました。「共同生活ほいーる」からも12名が参加しました。もみじ会では、各グループホームの紹介をし、その後に名刺交換をしました。

それから乾杯をして食事を楽しみました。ステージ発表では、カラオケ、クイズ、よさこいソーラン節と多種多様な出し物で楽しむことができました。「共同生活ほいーる」は、

もみじ会

オリンピックイヤーにちなんで、「WAになつておどろう」をみんなで歌いました。次に、ビンゴ大会があり、みんなうれしそうに景品をもらっていました。最後は参加者全員の大合唱で無事にもみじ会は終了しました。

参加者は「料理がおいしかった」「ステージに立てて良かった」「また参加したい」ち満足気に言われていました。

1月19日(金)に、にこてらす・にこにこ会の利用者とボランティア

スキー外出

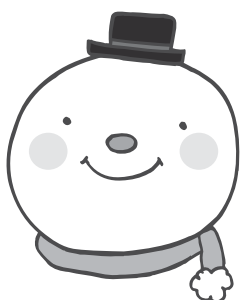
イア、職員総勢15名で県民の森スキー場へ行ってきました！貸し切りバスで早朝よりにてらすを出発しました。到着後はウェアに着替えてグレンデへ直行。初めてのスキーの人は、板の向き方、立ち方、こけ方など基礎を職員から習いましたが、なかなか思うようにならず悪戦苦闘。それでも午前中は粘り強くチャレンジ。1年ぶりのスキーの人たちは、体が覚えていて、歩いて登っては滑って降りての繰り返し。ボランティアの方の丁寧な指導のおかげで、上達が感じられみんな笑顔。そりチームは滑ったり転んだり、雪玉製造機で作った雪玉を投げ合っ

て雪合戦。笑い声が響き



ました。「来年も行きたいなあ」、「楽しかったなあ」、「行ってよかった！」という声が聞けた。今年も来て良かったと感じました。

最後になりましたが、お忙しい中ボランティアアでご協力頂きありがとうございました。



にこにこ会を育てる会

スプリングバガー

場所
神辺町西中条1099-4
にこにこ福祉会敷地内
(バス通り沿いです！)
駐車場
OHT株式会社敷地内お借りしています

OHT様のご厚意により

日時
4月21日(土)
10:00~14:00
雨天決行

大抽選会 32型テレビ

- コードレススティッククリーナー
- ステージ
- 10:15~かやのみ保育園
 - 10:30~中条民謡保存会
 - 10:45~リ+48
 - 11:05~神辺育成会 (日本舞踊)
 - 11:30~絆会 (日本舞踊)
 - 11:45~神辺旭高校吹奏楽部

企画
ゲームマーケット
フリーマーケット
中条きなつきもち

ご来場
先着400名様
無料 福引券配布！

模範店
(焼そば、うどん、カレー、
コロッケ、ミンチカツ、
ドーナツetc.)

さをい展示・販売・織り体験も
やっています！



サイトをこちら↓
<http://www.nikonikofukushikai.com/>
(Twitterアカウント) @nikonikofks
主催 にこにこ会を育てる会
お問い合わせ
TEL 084-960-2020

★にこにこレシピ★

今回はにこにこ福祉会の給食で大人気の「ビビンバ丼」のレシピです。にこにこ会で作っている「焼肉のタレ」を使って簡単にできます。栄養バランスのよい、子供から大人まで満足して食べて頂ける韓国料理です。ぜひ作ってみてください。

★ビビンバ丼★

- 《材料》 4人分
- ・温かいご飯・・・適量
 - ・牛肉こま切れ・・・300g
(豚肉、鶏肉でもOKです。またひき肉もおいしいです。)
 - ・焼肉のタレ・・・適量
 - ・サラダ油・・・適量
 - ・もやし・・・1袋
 - ・人参・・・半本
 - ・ほうれん草・・・1袋
(小松菜、豆苗、ズッキーニなどでもOKです。)
 - ・ごま油・・・適量
 - ・濃口しょうゆ・小さじ2杯
 - ・塩コショウ・・・少々
 - ・鶏がらスープ・・・少々
 - ・お好みで、ゆで卵や温泉卵、キムチ、豆もやしなどをどうぞ！
- A {
- ・濃口しょうゆ・大さじ1杯半
 - ・米酢・・・大さじ1
 - ・砂糖・・・大さじ半分
 - ・ごま・・・適量

- 《作り方》
- ①フライパンに油をひき、肉を入れ色が変わるまで炒める。
 - ②焼肉のタレを入れ、味がなじむまで1~2分炒める。
 - ③にんじんを細切りにして、もやしと茹でてAの調味料で和える。
 - ④ほうれん草を茹でて、水気をよく絞ったら食べやすい長さに切り、Bの調味料で和える。
 - ⑤ご飯を入れた丼に、3種類の具をのせて、お好みで温泉卵などをトッピングしてください。

あげたて コロッケ号 店頭販売の お知らせ

揚げたてアツアツでおいしい
コロッケを用意して待っています。
ぜひ買いに来て下さい。



<http://nikonikofukushikai.com>
店頭販売は上記URL・にこにこ福祉会
ホームページより確認頂けます