

令和 7. 3.31

すいせん 2025 No.71

だより

『すいせんだより』は社会福祉法人すいせん会
運営のすいせん共同作業所が、日常の活動や
イベントの開催・参加の様子を紹介したものです。
季刊として発行しております。



平素より格別なご厚情を賜り御礼申し上げます。
令和6年1月から多機能事業所としてスタートし、早いもので1年が過ぎました。
作業を中心とした＜就労継続支援 B 型＞、マイペースでも大好きな作業をして、創作活動などにもチャレンジ！毎日楽しく過ごして頂いている＜生活介護＞と所内は賑やかです。
土曜日開所では主にレクリエーション活動に力を入れています。
お出かけをしてショッピング、自分たちのお昼ご飯を作ったり・・・参加されているみなさんはすごく楽しんでおられています。
今回、秋からの合併号でのお届けとなります事ご了承ください。

～ 他施設交流風船バレーボール大会 ～



10月24日(木)いずみ障がい福祉サービス事業所団体連合会主催の、＜風船バレーボール大会＞に生活介護チームさんが参加しました。

久しぶりの大会参加、大きな体育館での活動ともあり当日までたっぷり練習しました！
練習の成果を出し切り、結果は・・・1勝2敗🏐となりましたが、みんなで楽しみました。



～ クッキング・だんじり見学 ～

11月9日(土)午前中はクッキング！

利用者さんが順番に材料の下ごしらえ！・・・玉ねぎの皮をむいて→カット。「玉ねぎこんなに沢山切ったら目が痛いなあ」など言いながら鍋に入れて炒める工程も順番に体験しました。作業所内はいい匂いで充満です！おなかペコペコでもサラダの盛り付け・ご飯の盛り付けを分担して完成～！！

「頂きます」の合図のあとは・・・「すごいボリューム！」「美味しいなあ～」といろいろな感想が飛び交いました。

午後からは、以前からお声をかけてくださっていた＜だんじり見学＞へお散歩をかねて行きました。

小屋の前で法被を着せて頂き記念撮影、その後はだんじりの彫刻をまじかで見せて頂いたり、太鼓をたたかせていただいたりしました。

帰る途中でおやつを買いにコンビニへ！好きなお菓子や飲み物をお買物して作業所でたべました。



～ ヤクルト工場見学 ～

11月30日(土)、久しぶりの遠出で＜ヤクルト兵庫三木工場＞へ行きました。

工場見学の前に近くのマクドナルドでお昼ご飯！期間限定のセットなど食べたいメニューを選んで食べました。

バスに乗って再び移動、目的地のヤクルト工場に到着すると最初はビデオ鑑賞、その間に試飲として話題のヤクルト1000を飲みました。その後は色んな場所に行き機械の説明とどのように作られているのかお話を聞いて終了。見学の最後にお土産としてヤクルトグッズを頂戴しました。



～ 遺喚庭・お抹茶体験 ～



12月14日(土)午前中はみんなで作業、少し早いランチタイムでは(ほっともっと弁当で食べたいものを事前に注文していたので)ふたを開けるまでわくわく(^^♪

皆さんあっという間に食べて「ごちそうさま～」っと、さっさとお手洗いまで済ませてスタンバイされていました。

出発の為車に乗り込み目的地へ、お寺に到着して綺麗に整われているお庭を拝見し「もう少ししたらもみじがきれいだろうなあ～」「きれいなお庭～」とあちらこちらから聞こえてきました。お座敷ではいっぱいになってしまうので本堂に案内して頂き、なんと貸し切り状態に、続いて目の前の光景にビックリしました！なんと大きな仏像が！

外は寒かったのですがストーブを設置してくれていて暖かい中でお抹茶と美味しいお菓子を頂きました。

お茶の作法は生活介護チームさんが普段練習しているので・・・余裕～!(^^)!

それを見ていた就Bチームさん・・・帰りの車の中で「練習していることが出来るってかっこいいよなあ～」っと、くやってみいたい！>と意欲的になられていたらしいです。



～ フキ Xmas 会 ～

12月20日(金)午後から、年輪大学院「ハンドベルの会」さんをゲストに迎え、今年もプチ Xmas 会を開催しました。

久しぶりのハンドベル演奏、ゲストの方と一緒にドレミの歌・クリスマスソングなど一緒に歌って楽しみました。

ゲストとの楽しいひとときのあとは・・・ゲーム大会で盛り上がりました。



～ 収穫体験 ～

12月28日(土)年内最後の土曜開所日、<いずみふれあい農の里>へおでかけしました。

お昼ご飯は、みんなで一緒に年越しそば！お蕎麦屋さんで食べたいおそばを食べました。お腹も一杯になりいざ目的の収穫体験へ・・・外は寒かったのですが、畑いっぱいの大根など見てテンションが上がり寒さなんて忘れていました。順番にリクエストした作物を引っっこ抜きご満悦!(^^)!

「持って帰ったネギ、お鍋に入れて食べたよ」などうれしい声を聞きました。



～ いろいろクッキング ～

土曜日開所のクッキングは普段では体験出来ないものにチャレンジしています！

今回はその中で一番盛り上がった＜手打ちうどん＞

足で踏まない方法です、休みの日のお食事などチャレンジしてみてください!(^^)!

～ 材 料 (3人分) ～

☆小麦粉(中力粉)・・・300g

☆ 塩 …………… 14g

☆ 水 ……………130ml

☆コーンスターチ(打ち粉用)・・・適量

- ＜手 順＞
- ① ジッパー付き保存袋に小麦粉と塩を入れる。中身が出ない様に口を軽く閉じ、振りながらよく混ぜる。
 - ② ①に水を入れて、さらに混ぜ合わせる。
 - ③ 袋の上から手で押さえ、生地をこねる。生地がそばろ状になったら中の空気を抜いて口を軽く閉じる。
 - ④ 5分ほど休ませる。休ませた後、袋の中で生地をまとめる。
 - ⑤ 袋の口を開けて生地を中央に置き、両手に体重をかけながら押し広げる。
 - ⑥ 生地が袋いっぱいまで広がったらロール状に巻き、再び手で押し広げる。この工程を 3 セットほど繰り返す。
 - ⑦ 広がった生地をたたみ、袋の中央で手で押しながら伸ばす。生地が固くなるまで数回繰り返し、袋の口を閉じて 5 分ほど休ませる。
 - ⑧ 生地を丸めてさらに 15 分以上休ませる。
 - ⑨ 袋から取り出し打ち粉を振り、手で押し広げていき麺棒を転がして生地を伸ばす。長辺 45 cm・厚さ 3 mm になったら三つ折りにして包丁で切る。
 - ⑩ 鍋にたっぷりお湯を沸かして 13 分ほどゆでて流水でぬめりを洗い流せば完成！



● ご寄附 秀永 様 北川 様 園山 様 いけ 様 戸次 様 宮下 様

かいもと 様 角 様 青山 様 下出 様 みの 様 前川 様 川嶋 様

山本 様 又居 様 小林 様 金田様他

本当にありがとうございました。

社会福祉法人すいせん会 すいせん共同作業所

〒594 - 0071 大阪府和泉市府中町四丁目 20 番 4 号

和泉市立総合福祉会館内

Tel/Fax 0725-45-2886

E-mail suisen.co.wo.s61@chime.ocn.ne.jp

H P <http://suisen1986.work/>