

調理作業をとおして利用される方々が大きく成長し、企業に就職していくことを目指している施設です。

# 就労支援 B 型事業所 地域特産開発研究所

## ココカフェだより

3月 号

今月の「地域特産開発研究所」は、自社農園で収穫された野菜の下処理作業を頑張っています。

保存可能な食材は、土を洗い、皮をむき、切って真空パックに。地道な作業ですが、利用者さんは「楽しい」と意欲的です。

訓練室の「cococococafe」では、利用者さんが下処理をした里芋や九条ネギを使ったココカフェおまかせ弁当（650円〜）が大人気です。ぜひご賞味ください。



おまかせ弁当（650円〜）  
献立は日替わりです。

### 訓練作業のあれこれ

近隣の会社より給食を受注しています。盛りつけ作業は、スピードより正確さが大切です。形が崩れないよう優しい力加減で盛りつけます。



給食の食器洗い。好き嫌いがハッキリ分かれる作業です。「家でも食器を洗うようになった」とご家族様から声をもらっています。



加工品・ジャムの果実も季節外でも一年中製造できるよう、切って真空パックで密閉し、冷凍保存します。包丁が苦手でも、ピーラーでの皮むきなら出来る方が多いです。



看護師さんから、正しい手洗いについて教えていただきました。

利用者さんを募集しています！

皆さんの特性が活かされる環境づくりに取り組み、ひとりひとりに合った支援をさせていただいています。少人数だからこそ柔軟な対応ができ、体調に合わせてご自分のペースでの作業が可能です。興味のある方は、ぜひ体験にお越しください。

担当：小松、渡邊

## 勉強会



「ええー出来ません」「疲れましたあ」  
「無理でえーす」…、  
寒さのためか、先月は出来ていた事が、近頃、  
出来なくなってきており、令和6年2月7日、  
「なぜ働くのか?」をテーマに勉強会を行いました。

「働いて稼いだお金は何に使いたい?」「やりたい  
事が叶ったらどんな気持ち?」の質問には、様々な  
答えが返ってきました。

皆さん、勉強会が終わった後には、「〇〇のライブに  
行きたいから頑張る」「親へ仕送りしたい!」と  
イキイキとした表情で作業へ戻っていかれました。

## 加工品の新メニュー

ココカフェの加工品に、新しく「辛ペーニョにんにくオイル」  
が登場しました。

使用しているニンニクは、利用者さんが皮をむいてカットした  
ものです。自社農園で育てたニンニクには、小さい粒や変形して  
いる規格外もあり、下処理は根気のいる作業ですが、頑張って取  
り組んでいます。



ペペロンチーノや野菜炒めなどに  
おススメな万能調味料です。  
パンにも合います。  
さわやかな辛味をぜひご賞味下さい。



ハズペーニョ

特定非営利活動法人

あじさい

地域特産開発研究所

就労継続支援B型事業所

〒991-0041 山形県寒河江市寒河江塩水 6-1(つつじの家内)

訓練室:Cococococafe 寒河江塩水 4-1 (TEL0237-84-6221)

