



福井市光陽 2丁目3-22
 福井県社会福祉センター 2F
 TEL 0776-21-0311
 FAX 0776-21-0313
 EMAIL info@fukui-yss.com

サテライト教養
 毎週木曜日のみ（予約は随時受付）
 敦賀市木崎 78-2-1
 敦賀短期大学内
 TEL 0770-24-2130
 FAX 0770-24-2134

2010年11月カレンダー

*相談・・・ 月～金 10:00～18:00 **要予約**

*心理カウンセリング・・・ 毎週月曜日・水曜日 ※『就労に向けた』不安や悩みの相談です。

●各プログラムに参加するためには、事前面談が必要です●

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
	心理カウンセリング サポステカフェ 来てみる会	ステップアップタイム	文化の日	グループワーク		お休み
7	8	9	10	11	12	13
お休み	心理カウンセリング サポステカフェ 来てみる会	ステップアップタイム 敦賀市相談会	心理カウンセリング プチグループワーク	グループワーク	職場見学 ギヤルクス(株)	お休み
14	15	16	17	18	19	20
お休み	心理カウンセリング サポステカフェ 来てみる会 チャレンジウィーク	ステップアップタイム 池田町相談会	心理カウンセリング プチグループワーク	グループワーク	鯖江市相談会	お休み 親サポ 13:00～15:30
21	22	23	24	25	26	27
お休み	心理カウンセリング サポステカフェ 来てみる会 チャレンジウィーク	勤労感謝の日	心理カウンセリング プチグループワーク	グループワーク (外出活動)		お休み
28	29	30				
お休み	心理カウンセリング サポステカフェ 来てみる会	ステップアップタイム 料理教室				

サポステカフェ (参加費 100円) 毎週月曜日 10:00～17:00

自由な活動の場です。毎月最終火曜日は、料理教室を行っています。

各グループワーク

☆木曜のワークでは、毎月第4週目にボランティア・ものづくり体験を行います。

	月	火	水	木
名称	来てみる会	ステップアップタイム	プチグループワーク	グループワーク(要参加費)
日時	13～14時	13～14時	14～15時	14～16時
内容	リラックス法 対人スキル練習など (主に緊張の強い方)	キャリアミニ講義 自己分析など	コミュニケーションゲーム 自己主張練習など	コミュニケーションゲーム 自己主張練習 フリートークなど
定員	3名	5名程度	5名程度	10名程度
期間	4回	2か月	2か月	6か月

チャレンジウィーク 毎月第3週目 9:30～12:00…6日間コース(月～月)・4日間コース(水～月)

	1限目(10:00～10:50)	休憩 10分	2限目(11:00～11:50)	
月	コミュニケーションワーク	休憩 10分	ジョブ談議	清 掃
火	ワーキング講座		フォーマル教室	
水	話し方教室		太極拳	
木	マナー教室		リラックス教室	
金	ミニ労働体験(接客or作業)(10:00～14:00)			
月	ふりかえり 等			



サポステ模様 ～9月～

職場見学（9月10日）

第6回の職場見学は、お味噌造りの『株式会社 米五』さんを訪問しました。まず社長さんのお話を聴き、味噌の原料や種類について説明して頂き、昔の有名な戦国武将がいた土地では味噌が盛んに造られたという歴史等もお聞きしました。

昔、米五さんはお米を扱っていた為、170年前に米を原料に味噌造りを始めたという話をして頂きました。その後工場見学で作業工程で麴を蒔いたお米も見せて頂き、米の質で味噌の味も決まるのだと教えてくださいました。お店では味噌の量り売りのほかに、お味噌を使った商品開発もしており様々な味の『おかず味噌』の味見もさせて頂きました。

*参加者の感想

- 味噌造りは精神的にも体力的にも忍耐が必要だと思い大変なことに成った。
- 味噌の歴史や造る工程を丁寧に教えて頂け勉強に成った。
- 皆さん真面目に働いておられた。
- 全体的にアットホームなお店だと思った。
- 色々な商品があって面白かった。
- 手間ひま掛けて造っている様子が伺えました。
- 暑い中で仕事をされていて「自分も頑張らないと！」と思った



グループワーク（9月30日）

10月の外出活動は、『越前竹人形の里』に、もの作り体験に行きました。

参加者の希望で「雪ん子・花びん・壁掛け」を各々一生懸命作り、自分の作品を愛おしそうに眺めたり、見せ合って「可愛い！」と褒め合う様子が見られ”楽しかった”という感想が聞けました。その他、竹の種類が沢山あること等を知り、プロの作品を観て「竹でこんなに細かい作品が出来るのか！」と感心していました。



料理教室（9月28日）

今回は、『炊き込みご飯・鮭のムニエル・お吸い物・フルーチェ』を作りました。炊き込みご飯にはきのこを入れて秋らしくなり、鮭は牛乳で臭みを取り、水分をペーパーで抜き、丁寧に慣れた手つきで美味しく味付けしました。まぶした小麦粉の残りは小さなパンケーキとなりデザートに添えられ、豪華さが増しました。お吸い物の卵もふんわりと舌触りがよく、全員が自分のりんごウサギに挑戦した時は笑いが絶えませんでした。とても美味しく出来ました。

