



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

2011年6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・・・毎週火曜日・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 心理カウンセリング プチグループワーク	2 グループワーク	3 職場見学	4 お休み
5 お休み	6 サポステカフェ ステップアップタイム	7 心理カウンセリング 来てみる会	8 心理カウンセリング プチグループワーク	9 グループワーク	10 職場見学	11 お休み
12 お休み	13 サポステカフェ ステップアップタイム チャレンジウィーク	14 心理カウンセリング 来てみる会	15 心理カウンセリング プチグループワーク	16 グループワーク	17	18 お休み 親サポ 13:30～16:00
19 お休み	20 サポステカフェ ステップアップタイム チャレンジウィーク	21 心理カウンセリング 来てみる会	22 心理カウンセリング プチグループワーク	23 グループワーク 越前町 出前相談会	24 勝山市 出前相談会	25 お休み
26 お休み	27 サポステカフェ ステップアップタイム	28 心理カウンセリング 来てみる会 料理教室 9:30～	29 心理カウンセリング プチグループワーク	30 グループワーク (外出活動)		

サポステカフェ 毎週月曜日 10:00～17:00（チャレンジウィーク実施中は午後のみ）
 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。（9:30～）

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	ステップアップタイム	来てみる会	プチグループワーク	グループワーク
日時	13～14時	13～14時	14～15時	14～16時
内容	適職検査 自己分析など	リラックス法 対人スキル練習など (主に緊張の強い方) 全4回	コミュニケーションゲーム 自己主張練習など	就労へ向けた 自己主張練習など
定員	5名程度	3名	5名程度	10名程度

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）

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



サポステ模様 ～4月～



● 職場見学 (4月15日)

第14回目となる今回は、福井市にある株式会社ユアーズホテルフクイに行きました。

宴会などの準備の最中現場を見学させて頂き、清掃、仕入れ、調理、宴会準備の作業に集中しておられる姿にサービス業（ホテル業）の厳しさを感じました。貴社の社員の意思統一された行動、この会社で働く事の誇り、志の高い素晴らしい会社であると思いました。3月11日の大震災以降「予想もつかない事態がすでに発生している」との説明に参加されたみなさんは、それぞれ驚きの一日になったようです。

参加された方の感想

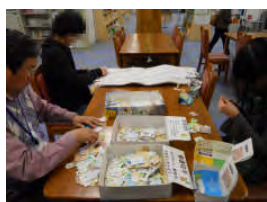
- *とにかくやってみる想像していた仕事内容とは違ってもチャレンジする事が大事。
- *裏方作業が大切だ。
- *今は就職難とはいえ社員を大事にする企業が多い。
- *失敗を乗り越えてこそ、楽しい事も有るかと思う。



● グループワーク外出活動 (4月28日)



アオッサ7階にあるボランティア・カフェ（社会福祉法人 社会福祉協議会 福井県ボランティアセンター アオッサ分室）にて、施設の利用者の方が作成されたマットの両端をとじる作業を行いました。



編むようにしてとじていく作業はなかなか難しく、参加したみなさんはそれぞれのペースで真剣に取り組みます…。1時間ほどかけて1枚のマットが完成すると、疲れとともに達成感が！！早く終わった人は、使用済み切手を普通切手と記念切手に分別する作業も行いました。

みなさん、お疲れさまでした！

● 料理教室 (4月26日)

今回の料理教室は、『炊き込みご飯、お吸い物、厚焼き玉子、みたらし団子』を作りました。春の食材として“筍”を選び、鶏の炊き込みご飯やお吸い物の具材として加えました。

厚焼き玉子は、手首を上手く使ってフライパンを返しなが、薄く引いた玉子を何層も重ねて焼きました。なかなか難しく、いつになく集中力がいる作業でした。また、白玉粉を使ってつくった団子には、濃厚なみたらしをかけ、もちりとした絶妙なお味でした。具沢山の炊き込みご飯は、おこげも出来て、ボリュームたっぷりの昼食になりました。



*料理教室は9:30スタートとなります。



出前相談会が6月からスタートします！

昨年度に引き続き、今年度も県内各市町で出前相談会を行います。6月から11月にかけて開催する予定です。どうぞご利用ください。予約・お問い合わせは、「サポステふくい」までお願いします。