

あぶた福祉会から

第1号

「あすなる」の活動紹介

今回は、知的障害者通所授産施設「あすなる」での取り組みを紹介いたします。

知的障害者通所授産施設「あすなる」では、平成17年度（本年4月）より運営形態の変更、新規事業の立ち上げなど、新たな動きがありましたので、ここにお知らせいたします。

まず、「虻田町手をつなぐ育成会」（藤沢 二三夫会長）の会員の皆様のご支援、ご協力により、施設利用者の貴重な日常生活の場として運営されてきた「いちばんぼし作業所」が「あすなる」の分場として法定化されました。これに伴い「いちばんぼし作業所」は「あすなるいちばんぼし分場・入江分場」となり、新たな支援体制で授産活動を行っています。

長年に渡りご尽力いただきました育成会会員の皆様には、この場をお借りして改めて御礼申し上げます。今後とも、私共の

利用者支援事業につきましてのご助言、ご協力をお願い申し上げます。

次に、5月より新規授産事業としての「製パン作業」が始まりました。この事業は、「社会福祉法人 清水基金」より390万円の助成を受けています。このいただいた助成金で製パン機器を設備し、「あすなる」の作業室を「パン工房」に改装しました。

製パン作業班は、利用者8名



パン工房

と支援員3名で構成され、喫茶「あるそーれ」と連動していま

す。製パン担当職員は朝6時頃からパンを焼き始め、施設内はこげばしいパンの香に包まれています。9時前までに出勤してきた利用者の皆さんは、制服に着替え制帽とマスクをつけ、入念な手洗いと手、指の消毒をして工房に入ります。そして焼き上がったパンを喫茶店に運ぶ、

外販売用に袋づめしてラベルシールを貼る、パン生地の計量や丸め、形成などの仕込み作業を行なっています。何もかもが初めての作業である緊張感と高温（オーブンの温度が反映する）の工房の中で、汗だくになりながらも皆さん笑顔で頑張っています。

「あすなる」手づくり焼きたてパンの特色

それでは、「あすなるの手づくり焼きたてパン」とはどのようなパンなのか、ご紹介いたします。

- ①天然酵母「ルヴァン種（自然発酵）」を使用。
- ②アルカリ水を使用。

③有精自然卵を使用。
④低温殺菌牛乳を使用。
このように、厳選された原材料を使用し、保存料を一切使わずに焼き上げた体にやさしいパンです。

パンの種類としては、天然酵母パン（トーストすると表面はカリカリ、中はモチモチ）、牛乳パン（牛乳の甘味と柔らかさが特徴）、ホテル食パン（バター風味豊かな山型パン）を中心に、あんぱん、クリームパン、メロンパンなど、定番の菓子パンを始めとする全30種以上をご用意しております。生地作りから焼き上がりまで、一つひとつ心を込めて作った「手作りパン」



手づくり焼きたてパン

を皆様ぜひ一度ご賞味ください。

●店舗販売「あるそーれ」（喫茶）

「あぶた」への委託販売や町内全域の移動販売を行っています。更にご自宅への配達（電話番号 FAX注文）も承っております。

また、平成15年9月に開店し、皆様に本格イタリアコーヒーの味をお届けしてまいりました、喫茶「あるそーれ」もおいしいコーヒーと焼きたてパン「あるそーれ」として新装開店いたしました。どうぞお気軽にお立ち寄りください。ひとりでも多くの皆様のご来店を心よりお待ちしております。

お問合せ・ご注文

知的障害者通所授産施設 あすなる（☎74-3988・FAX76-3374）まで。

《寄付・寄贈品》

▽㈱カワマタ▽赤羽商店▽鈴木孝子（8区）▽菊地眼科クリニク（伊達市）▽㈱小池商事（伊達市）▽幸村浩太郎（室蘭市）▽日野肇（札幌市）

◆今月号から「ゆうあいのさとから」のタイトルが「あぶた福祉会から」に変更となりました。