

基本プログラム

～こむぎ班・菓子制作～

火曜日/木曜日
/金曜日



○ねらい○
働くことへのステップアップ

○将来の着地点○
☆就労継続支援B型に繋げる！
☆出来る作業を増やしたい！
☆違った一面を見たい！

●活動の内容●

<こむぎ班>

お菓子作り・・・利用者が作業の中心となるように支援者が補助をしている

材料計量、かき混ぜ、粉ふるい、卵割り、型抜き、お砂糖つけ、袋詰め、洗いもの、ラッピング、仕上げ

<氷川台サロン>

氷川台自治会館で、オレンジカフェのお手伝いをしている

地域の方々に、コーヒーやケーキを提供し、交流をしている

★アピールポイント★

食堂で行う作業とは違った一面がこむぎ班では見られます。また、氷川台自治会館でオレンジカフェのお手伝いをしています。地域の皆様にケーキやコーヒーを提供し、交流を図っています。利用者が地域で顔なじみになればとの思いがこもっています。

お菓子は試作を重ね、丁寧に作っているのでどれも絶品！食べてみる価値ありますよ～😊こぶしでぜひこむぎのお菓子をご賞味下さい！！



粉ふるい！手元に集中して慎重に
丁寧に行います🍵



1、2、3・・・と数を数えながら、間違えないように入れます！

**袋とじは最後の重要な仕事！
手元をよく見て、しっかり行います。**





頑張った後は、コーヒーでホットひと息☕
ブレイクタイムも大切な時間！



どれも美味しそう！