

みつばちだより

急に秋めいて、ファームでもハウス内を温かくするためにカーテンを降ろすなど、冬支度が始まりました。気温の変化に気を付けましょう。



山あざみ
(箱根)

みつばち大磯 第13号
令和4年11月1日

中郡大磯町生沢 491
TEL:0463-72-5329
FAX:0463-72-5472
発行管理者：園田彩夏
文責：添田正直

職員の自己紹介

今回はパートの高木由美(たかぎゆみ)さんをご紹介します。
娘さんが3人の5人家族の主婦です。本を読んだり、絵を描いたり、美術館や博物館に行くのが好きで、インドア派です。
みつばちでの担当業務はルッコラ、トマトの収穫、梱包(こんぼう)等の生産業務のサポートです。
利用者さんと接する上で気を付けていることは、よく失敗をしてしまうので、利用者さんにも「失敗しても大丈夫、なんとかなるさ」の見本として、誠実に一緒にやっていきたいと思っているそうです。
皆さんにひとこと「5月に大きな手術をして、体力がなくなり、しばらくお休みをしていました。10月から時短勤務で復帰しました。「会いたかったよ」と言ってもらって、嬉(うれ)しかったです。また宜しくお願いします。一緒にお仕事頑張りましょう。」

いちごの定植

10月18日にいちごの定植を行いました。
いちごの苗を利用者さん、職員で運んで、ポットの苗を上下交互(こうご)に並べてから、ベッドに移し変えました。
苗の中にはいちごの花が咲いているものもありましたが株を大きくするのでまだ花はつみ取ります。
11月中旬から花を生かし実らせ、正月頃から収穫予定です。



↑ベッドに苗を定植している様子

ご報告

2022年9月の売上は1,083,903円。
直近の1年間の売上は平均1,283,955円/月
9月の工賃は952,800円でした。
(売上の3分の2を利用者さんに分配)

ただいま作業中！！

～仕事紹介コーナー～ No.13

穂取り

わらすぐり(縄の材料となる藁(わら)の茎の部分(ストロー)だけにするため葉を取る作業)をした後、お米の実になる前の穂を取る作業です。
正月飾りに使用できるようにしていきます。



↑穂取り前



↑穂取り後



ハヤシライスの日



10月13日
ハヤシライスの日

次回(11月10日)のカレーの日
担当は山岡さん、二宮さんです。
お楽しみに！！

10月13日、ハヤシライスの日。

早いもので、なんと今年最後のハヤシライスの日でした
(12月はお餅になります)。

担当は小川さんと真部さんです。

ファームで収穫されたルッコラとレタスのサラダ、みつばち
の相談支援の西田さんより、しその実をしょう油で漬けた浅
漬けの差し入れを頂きました。

「何杯でもおかわりするほど、美味しかった」という感想を頂
きました。

ごちそうさまでした！！

＜ハヤシライス 材料＞

- ・ニンニク
- ・たまねぎ
- ・トマトペースト
- ・焼肉のたれ
- ・バター
- ・牛肉
- ・マッシュルーム
- ・ソース
- ・コンソメ
- ・小麦粉

＜しその実漬け＞

- ・しその葉
 - ・しょう油
 - ・砂糖
 - ・しその実
 - ・酢
- ★ポイント:2～3日おく

落花生

トマトの休憩室の隣の畑で落花生を栽
培、収穫しました。

10月中旬から下旬が落花生の旬(しゅ
ん)の時期で、たくさんの落花生がで
きました。

この落花生はA級品は販売、B級品は
「ゆでピー」と「炒り落花生」にしておやっ
でみんなで食べます。



田んぼ

- ① 稲刈り後のファームの田んぼです。
稲わらを干しています。左はモチ米



このお米はファームのお屋のまかないで使用します。
美味しい新米が楽しみです。

- ② うこっけいの鳥小屋の前
の発泡スチロールの田ん
ぼにも実が付きまして(モ
チ米)。



たくさん稲穂がついてい
て、12月のもちつきの足し
になります。

今からもちつきが楽しみで
す。

出勤日のお知らせ

11月						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

11月10日はカレーの日です。

11月3日(木)文化の日、23日(水)勤労
感謝の日は午前のみのお出勤になります。