

みつばちだより

みつばち大磯 第 22 号
令和 5 年 8 月 1 日

中郡大磯町生沢 491
TEL:0463-72-5329
FAX:0463-72-5472
発行管理者:伊東京香
文責:添田正直



↑蓮の花
(東の池にて)

ここ最近暑さから体調を崩す方が増えています。しっかり睡眠や水分など取りましょう。

感染症対策！

当ファームでは2年間ほどコロナのクラスターは発生せず今まで閉鎖になりませんでした。しかし今月から職員や利用者など数名コロナ感染者が出ています。感染症を防ぐ為にも手洗い、うがい、車の中でのマスクなどを忘れないようにしましょう。また食事の際にマスクを外したまま大声を出さないように気を付けましょう。ご協力お願いします。

暑さ対策の冷却ベスト



真夏の暑さ対策として保冷剤を背中などに入れる冷却ベスト、および首に巻いて冷却する暑さ対策グッズを全員に配りました。まだもらっていない方は職員さんなどにお尋ね下さい。

子ども食堂

問題なく食べられるものの、商品としては出せない曲がったキュウリなどの規格外の野菜を子ども食堂に提供することになりました。右の写真のようにとっても美味しそうなハンバーグ定食に使用して頂きました。子ども達が喜んでくれるといいですね。今後もできる限り子ども食堂に当ファームの野菜を提供していきます。



～ぬか漬け始めました～



きゅうりが実ったのをきっかけにぬか漬け作りをはじめました。休憩時間に塩分補給も兼ねて皆さんで頂いています。5℃の冷蔵庫で管理しているのでかき混ぜるのは週2回で済みます。

ご報告

2023年6月の売上は
1,547,486 円
直近の1年間の売上は平均
1,223,094 円/月
6月の工賃は1,111,000
円でした。
(売り上げの3分の2を利用者に分配)

カレー

今月のカレーは柳井さんと伊藤美海さんが作ってくださいました。カレー以外にも当ファームで作ったきゅうりのぬか漬けやサラダなど付け合わせも豊富でした。カレーは多目にできたものの、みんながおかわりを次々にした為かあまり残らず好評だったようです。ゴロゴロ大きな野菜が入ったカレーは夏に食べるとより元気が出ますね！



次回は 8 月 17 日で、ハヤシライスになります。
担当は伊藤美海さんと柳井さんです。お楽しみに！！

今年のスイカがすごくおいしい！

新しい品種のレタスを栽培

レッドオークという新しいレタスの栽培を始めました。この「レッドオーク」というのは特定の品種を指す言葉ではなく、赤紫色の葉を持つレタスの総称を指すそうです。元は海外の輸入した種から育てるのが主でしたが今では国内で様々なタイプの種が販売されていて販売額も増えてきているようです。



今年のスイカの出来がとても良いです。甘みも瑞々しさも抜群。変に柔らかすぎる事もなくシャキッとした歯触りも楽しめます。無性にスイカが食べたくなった時これを食べられたら満足間違いなし。販売する事なく午前・午後の休み時間に利用者・職員で頂いています。

みつばち大磯の工賃

令和4年の神奈川県福祉作業所の工賃が公表されました。

神奈川県就労支援 B 型平均工賃月額 15,795 円

大磯の各事業所の工賃平均月額

素心デイセンター 8,439 円

かたつむりの家 16,232 円

みつばち大磯 36,161 円

出勤日のお知らせ

8月11日は祝日で半日。17日はカレーの日です。土曜出勤はありません。

8月						
月	火	水	木	金	土	日
	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	31			