



平成30年4月に開設し、現在15名の0～2歳のお子様をお預かりしている、ピヨピヨおうちえん荻窪駅前

いたる通信
ITARU CENTER
69

「揺りかごから墓場まで」をカバーする総合的な福祉サービス提供を通じ、地域共生社会の実現を目指す、社会福祉法人いたるセンター。これまで主に障害福祉サービスを提供してきた当法人が、「揺りかご」の部分に当たる保育・療育の分野にチャレンジしたのは、平成26年4月。認可外の事業所内保育所として、職員の子どもをお預かりするところからスタートしました。認可保育事業を行うためには、2年間の実績が必要不可欠です。職員のための福利厚生充実と産休後の職場復帰のため、積極的にオープンしました。

この2年間の経験を経て、杉並区認可の「小規模型事業所内保育事業A型」として、平成28年4月、イタール上荻・1階に「ピヨピヨおうちえん」を新設しました。当園は、0～2歳児の乳幼児について、職員枠3名に加え地域枠9名を設け、杉並区の抱える「待機児童問題」の解消に努める役割を果たしました。さらに2年間の運営実績を積み上げた後、今年4月に開設した「ピヨピヨおうちえん荻窪駅前」は、「小規模保育事業」として新たに19名の乳幼児をお預かりしています。

こうした保育事業の他にも、「いたる相談室」の障害児のサービス等利用計画や障害児支援相談計画の作成、「クローバー」および「マールコ」の短期入所や日帰りショートステイなど、地域で暮らす障害児がその人らしく過ごせ、そのご家族を支えるためのサービスも提供してきました。今後の展開としては、3歳～5歳までの就学前児童をお預かりする保育所、日中

いたるセンターの考える「揺りかごから墓場まで」
社会福祉法人いたるセンター 理事長 谷山 哲浩

目次 contents

- 01 いたるセンターの考える「揺りかごから墓場まで」
谷山哲浩理事長
- 02 「パン工房ブクブク」自由が丘と阿佐谷で生産開始
- 03 キャリアをあきらめずに、多様な働き方を実現。
私たちは、限定正職員を選択しました。
理事長の一言
- 04 「久遠チョココレート」事業に、本格参入！
「東京発！物産逸品見本市」で大好評！！
速報！
ISO9001:2015再認証完了しました！

いたる賛助会入会のご案内
「いたる賛助会」では「いたるセンター」の活動を支援していただける方を募集しています。
「幸せな地域社会を作りたい」がこの会設立の趣旨であります。
年会費 1口5千円（何口でも可）
郵便振り込み 00110712892
（問）330927346 事務局 山本まで

「パン工房プクプク」

自由が丘と阿佐谷で生産開始

「国産小麦と有機天然酵母を100%使用することで、自分の子どもに食べさせたいものを作る」をモットーに、本物の美味しい焼きたてのパンをお届けしてきた、パン工房プクプク。杉並区内の保育園等への納品実績などで、自由が丘「ザ・ガーデン」への納品・出店により、さらに大きな変化が起きています。

社会福祉法人いたるセンターの就労継続支援A型事業である「パン工房プクプク」は、株式会社シエルガーデンへの納品・出店を機に、生産体制の増強が急務となっていました。南荻窪の本店での生産に加え、まず、阿佐谷福祉工房の1階活動室での「奇跡の食パン」の成型・焼成をスタート。阿佐谷福祉工房の就労継続支援B型のグループがクッキーとラスクを生産していたオーブンを活用し、同拠点



低温長時間発酵により、旨味を最大限に！



1日に80~100斤の焼き立ての食パンを供給！

のみで1日に80~100斤を生産できるようにになりました。

また、自由が丘「ザ・ガーデン」本店の店舗スペース裏の厨房も本格稼動。新たなスタッフの教育・指導を4月中旬からスタートし、機器類の試運転や焼成の確認などを積み重ねてきました。さらに、ゴールデンウィークには、店舗スタッフと厨房スタッフがグループとなり、自由が丘近隣の繁盛店の市場調査を実施。主力商品や売れ

筋商品、価格帯などを綿密に分析し、展開予定の33品目を新たに決定しました。

連日連夜、試作を重ねながら開発した新商品は、稲富仁・株式会社シエルガーデン代表取締役社長をはじめ、役員の皆様等20名が試食され、高い評価をいただきました。

この自由が丘本店の厨房を拠点とした増産体制により、目黒アトレや恵比寿アトレへの展開が現実のものとなってきました。今後とも、パン工房プクプクに、応援をよろしく願います。

株式会社シエルガーデン

ザ・ガーデン自由が丘店長 堀端 正之様
パン工房プクプク様に、心より御礼申し上げます。天然酵母の品質の良いパンを提供していただき、お客様には大変喜んでいただいております。厨房稼働により、店内に賑わいや活気が生まれ、パン工房プクプク様とザ・ガーデンがともにさらなる飛躍を遂げたいことを信じております。

自由が丘「ザ・ガーデン」本店内・「パン工房プクプク」の厨房も本格稼動！



① まずは清掃から



② 成型指導



③ 成型



④ 温め準備



⑤ 店舗スタッフと打ち合わせ



⑥ 第一回目のコッペは失敗！原因調査

キャリアをあきらめずに、多様な働き方を実現。 私たちは、限定正職員を選択しました。

妊娠や出産、育児。家族の病気や介護など。ライフステージや環境の大きな変化に対しては、それに
 応じた働き方を、職員が自ら選べるようにしたい。積み上げたキャリアを捨てずに、働き続けることが
 できるようにしたい。そんな思いをカタチにしたのが、限定正職員制度。今年4月から施行されたこの
 制度を選択した、職員の皆さんの声を紹介します。

新たな挑戦

目黒本町福祉工房

グループリーダー 村上真弓さん

私の場合は、5歳と4歳の双子のような兄妹と主人の4人家族です。待機児童の課題もある中で、2人が同じ保育園に通うことができていただけでも有難いことです。また、これまでも急な発熱・突発的な対応時に、お休みをいただくこともありました。これまで、職場の皆さんにサポートしていただけたことに感謝しています。

元々、子どもの小学校進学を機に、短時間労働の働き方（非常勤職員含む）を考えていました。その中で、「限定正職員」のうち短時間労働の条件を選択し、今は保育園のお迎えに、今後は学童保育のお迎えに間に合うような時間で、家庭と仕事との両

立を図っていかうと考えています。

私の場合は、働く時間を限定することで、働き続けられる環境となりますが、チームで仕事をやる職場においては、役職や業務分掌の在り方などを整理することが課題と考えます。ご利用者様への直接支援業務はもち



ご利用者様とともにグループ外出にお出かけ（村上さん）

限定職員を選んだ理由

目黒本町福祉工房

小名木智子さん

私が限定正職員を選んだ理由は、現在、父の介護を行っているため、グループホームなどの宿直の業務ができないためです。今まで父の容態が悪く介護が大変なときは、介護休暇を取らせていただいていた。忙しい中、皆さんにはご迷惑をおかけして、申し訳ないと思うのですが、皆さん快く理解を示してくださり、感謝の気持ちでいっ

るんですが、日常の活動を支える間接支援も重要です。時間に制約のある働き方と、同じ方向を目指すチームとして情報共有をどう図るか。私としても挑戦ですが、自分に何ができるかを問い続けたいと思います。

解説 「限定正職員」制度とは…

労働条件の中の「労働時間」、「職種」、「勤務地」の3つの条件に対して、職員のそれぞれの事情に応じた限定的な労働条件の下、働くことができます。これにより、いままでであれば昇進や異動があった際、何らかの事情でそれを受けられなかった職員でも、自分に合った働き方を選択しながら、それぞれのキャリアを設計することが可能になりました。



理事長の一言 「事業は、自利・利他という関係でなければいけません」

「自利」とは自分の利益、「利他」とは他人の利益です。つまり「自利と利他」とは、自分が利益を得たいと思ってとる行動や行為は、同時に他人、相手側の利益にもつながっていないからいけないということです。自分が儲かれば相手も儲かる、それが真の商いなのです。常に相手にも利益が得られるように考えること、利他の心、思いやりの心を持って事業を行うことが必要です。（稲盛和夫OFFICIAL SITEより）

稲盛和夫さんといえば、京セラとKDDIの創業者で、JALを再建したことで話題になりました。また、経営者でありながら出家をされたことで有名で、この「自利・利他」も仏教用語です。仏教の言葉で利益（りやく）とは、幸せのことです。自利＝自分を幸せにすること、利他＝他人を幸せにすることを一致させることが大切で、これを密教の目的と説いたのが空海です。利他の心や精神は、社会福祉の原点でもあるのです。



稲盛 和夫氏



障害者を一流のショコラティエに! が合言葉。
この秋、荻窪・教会通りで生産・販売拠点が始動。

「久遠チョコレート」事業に、本格参入!

最高の技術と知識、経験値、そして情熱。赤道上下20度内に位置する各力カオ生産国から届いた素材を、全国の障害者が手間をかけて最高のピュアチョコレートに仕上げる。それが、「久遠チョコレート」です。阿佐谷福祉工房は、これを製造・販売するランチ参加を目指し、東京都杉並区の荻窪・教会通りに拠点を確保。6月より店舗の内装を整備するとともに、職員やご利用者様がショコラティエ基礎研修を受けるなど、準備を進めていきます。いたる通信では、この事業の進捗情報などをご報告していきます。続報をお待ちくださいませ。



カカオの旨味がいきる、ピュアチョコレート



荻窪駅北口すぐ、教会通りに店舗を整備

久遠チョコレートとは・・・

「ゆめちよ総選挙2014」の当選事業として、公益財団法人日本財団の支援を受け、展開している「久遠チョコレート」事業。和の食材を生かした美味しさと洒落たビジュアルで人気広がっています。当法人の理事でもある、一般社団法人ラ・パルカの代表、夏目浩次氏は、5年前、世界的なショコラティエの野口和男さんとの出会いから、この事業をスタートしました。現在、直営店とフランチャイズ店を合わせて全国に27店。働く障害者は140人で、サポートスタッフは100人ほど。障害者の給料（作業所の場合は工賃）は、月平均4万8千円でした。評判を聞いた百貨店のバイヤーからアプローチが相次ぎ、これまでの売り上げは約4億円に達しています。こうした活動が認められ、日本財団が実施した事業評価で、「S評価=秀逸である」という最高ランクに輝きました。さらに、百貨店で開かれた「チョコレートの祭典」でも、国内外の150ブランドのベスト30に入っています。

平成30年5月16日～18日、新宿駅西口広場にて自主生産品を出品。好評を博しました!!

「東京発! 物産逸品見本市」で大好評!!



この見本市は、西武信用金庫が主催する、東京エリアの名産品や地産地消の特産品など、厳選された優良で高品質な商品の販売・紹介を行う食のイベントです。まだまだ知られていない東京の逸品グルメを多くの方々に知っていただき、地域の事業者の知名度の向上を目指しています。社会福祉法人いたるセンターは、パン工房ブックの天然酵母パンをはじめ、あけぼの作業所のグリーンカレー缶詰などを初出品し、好評を博しました。また、百貨店・スーパー・商社などのバイヤーマッチング会も同会場にて行われ、新たな販路拡大の機会を探っていきます。



奇跡の食パンをはじめ、逸品が勢揃い!



青いハッピを着た西武信用金庫の職員の皆さん

いたる広報委員

発行責任者= 谷山 哲浩
社会福祉法人いたるセンター
〒167-0032
東京都杉並区天沼1-15-18
TEL: 03-3392-7346
FAX: 03-3391-8039
Eメール: info@itarucenter.com
HP: http://www.itarucenter.com/
発行日/平成30年6月1日

ご意見・ご感想がございましたら、上記のFAX、Eメール等でお声をお寄せ下さい。

いたる広報委員まで。



速報!

ISO9001:2015 再認証完了しました!

(阿佐谷福祉工房・あけぼの作業所・法人本部 クローバー・マルコ・いたる相談室)

社会福祉法人いたるセンターでは、ISO 9001の認証取得を3年前から進めてきました。ISO 9001とは、品質マネジメントシステムのことです。『よい製品(サービス)を作る(提供する)ためのシステムを管理すること』です。継続的に改善を重ねることで、顧客満足を高めていくことを目標としています。現在は、阿佐谷地区の事業所とあけぼの作業所が認証を取得していますが、今後、これを目黒地区や世田谷地区の事業所にも広げていく予定です。

