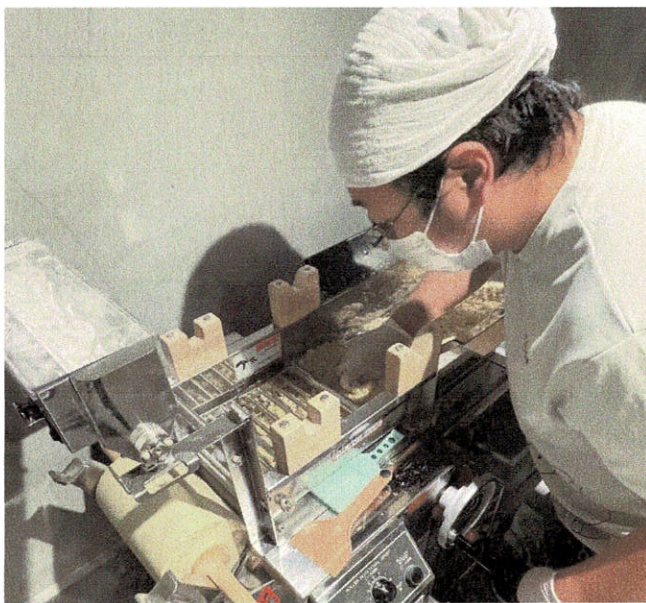


就労継続支援 A 型事業所における利用者の知識・能力向上に係る実施状況報告書

事業所名	ユニルークス
住 所	京都市下京区小泉町110番地
電話番号	075-468-1762

事業所番号	2610281418
管理者名	岡川 知史
対象年度	令和 6 年度

利用者の知識・能力向上に係る実施概要

<活動内容> ラーメン屋『嘉ド』 令和6年度（1週間に2回程度）継続して実施 利用者数 1名～5名 実施した利用者の知識・能力向上に係る実施の概要 製麺作業	<活動の様子>  弊社オリジナルの粉を配合し攪拌。 機械のスピードに合わせながらダマになった粉を手で潰して生地を作成している。
<目的> 製麺作業を通じて食を扱う難しさや飲食店との関わりを経験することで障がい者のスキルアップを目指す。 また自社での取り組みにより販売するなど多岐に渡り活動の幅を広げることができる。	
<成果> 利用者が持つ個性を上手く活かすことで安定した作業を確立できる。作業する工程が多いが1つずつ数字を確認しながら丁寧な仕事をすることで美味しい麺が提供できている。 業務用機械を使用するので安全面を確保しながらできる作業を見極め知識と能力の向上に努める。	

連携先の企業や事業所等の意見または評価

製麺という仕事を確立できれば個人や業者に対しての販路を拡大できる。製麺の指導してくれる店や専門家が協力的である。 麺の味に関しても美味しいと評価していただいている。また仕事に対する姿勢やスキルアップをすることで仕込み作業のスープづくり等も取り組めるようにしたい。利用者に飲食という分野に携わることで意識や知識の向上を図り、就職に有利になると考えている。飲食業界と障がい者がマッチングできるようになれば人材不足の解消や利用者の自活する目的に合致し共存共栄できる社会に近づくと感じている。	ラーメン屋 嘉ド
--	----------

利用者からの意見・評価

飲食店＝接客業のイメージがあり初めて経験するには難易度が高い気がしていたが製麺作業は裏方の仕事で黙々と作業ができるので安心して取り組める。機械が自動で動くので、そのスピードに合わせて作業しないといけないので難しさがある。 自分の作った麺をお客様が食べているのを見ると何とも言えない思いがする。 友達や家族と食べにいくことがありすごく美味しいと感じている。 機械の数字を細かく調整する必要がある間違えないように意識することが大変だけどスープ作りにも興味がある。
