

港さざなみ会

グリーンズ新装開店

2月10日(月)グリーンズが新装開店しました。港さざなみ会よりお祝いにお花をかざりました。

ふらっとめいじ開所式

2月17日(月)ふらっとめいじ開所式に港さざなみ会代表として多田さんが参加しました。運営法人ウィズには千崎と職員山本が理事参加しています。

3月の家族会は

3月15日(土)12:30よりグリーンズにて新装のお披露目会(お食事がついてます)

2月の家族会では・・・

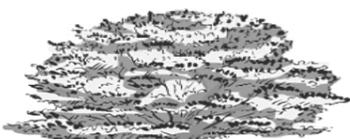
2月8日(土)ワークみなとで行いました。予定がかわり、急に会場を変更しましたが、たくさんのご家族が集まりました。

家族教室は保健センターで

2月の家族教室では、「精神障害者生活支援センターふらっとめいじ」の見学をしました。

新薬の話

顧問医の勝本先生に新薬の話をしていただくと思っています。ご都合で日曜か平日になりますが、決まりましたらお知らせしますのでふるって参加ください。



家族のパワーが未来を拓く

ボランティア募集中

- 商用車(軽四輪)の運転
- バザー用手作り品の制作

連絡先: 6571-7511 ワークみなと

心に乗っとられて

ある精神障害者の手記

著者: 森 実恵

心の病—幻聴、幻覚は何に由来するものか—あなたがあなたであり、私が私であるために何が求められているのか。

本体: 1200円
ワークみなとで販売中

上級コース 2/5「心神喪失者医療観察法案について」

3/13「対談、精神障害者サバイバー物語」

午後1:30~4:00 アビオ大阪 301号室

申込不要、直接会場へ

ひとり、ひとりが、ひとりじゃない

ひとりひとは 弱くても

いっしょになれば強くなる

みんなで元気になりましょう

24時間いつでも

6945-5000

こころの救急電話相談

★ 寄附や差し入れ・おみやげなどをたくさんいただいています。ありがとうございました。

★ ピアみなとは社会福祉法人をめざしています。資本金1000万円を準備するために今後ともご協力をよろしくお願いします。

現在	正会員数	39名
	賛助会員	11名

ピアみなとへのご寄付は、

作業所または郵便局へお願いします

郵便振替口座 加入者名: ピアみなと

口座番号: 00900-0-330844

【こころ】3/8「第1回みなと福祉のひろば」の開催をきっかけに15の施設が集まりました。このつながりを精神障害者に対する理解につなげたいと考えます。早速、あちこちと相談を持ちかけました。施設職員やボランティア対象の「精神保健講座」を開きたいと考えています。仕事や活動の場での疑問や困っている事に医療やケアの専門家が答える。そんな、実際に即した講座がいいのではないのでしょうか。「心の病」に対する知識や理解が深まれば、この病気の人はずっと暮らしやすくなることでしょうか。高齢者や他の障害者にも「心の病」は現れます。これを機会に高齢者や障害者にかかわる職員たちが、教えあい、助け合えば、この病気の人に対する理解とサービスをいっそう深めることが出来ることと思います。<芳>

ピアみなと新聞 16

特定非営利活動法人 障害者の福祉を進める会みなと

2003年3月発行

発行者・印刷
特定非営利活動法人
障害者の福祉を進める会みなと
通称名: ピアみなと
〒552-0016
大阪市港区三先1-8-14
ワークみなと内
TEL・FAX06-6571-7511
郵便振替口座
加入者名: ピアみなと
口座番号:
00900-0-330844

グリーンズが小規模通所授産施設に!

ピアみなと成立(14年3月)よりの、大きな願いの一つがかないました。今なお下り坂の景気の中、私たちの作業所が授産施設となったことは、運営母体である本法人に対する行政の信頼の現れであると察させられます。これにより運営の安定したグリーンズ存在は、港区の精神障害者福祉を一段と押し進めることと信じます。

14年度の本法人事業計画では授産施設を目指しての調査をあげていましたが、急遽本年度中のCランク小規模通所授産施設がかないました。半年の遅れはありましたが、同年度中に港区の2つの精神の作業所が小規模通所授産施設となれたことは、この障害に対する国と大阪市の姿勢がうかがえます。次の目標は、グリーンズのランクアップです。当初事業計画ではAランクを目指していますが、現状を見つめながら、来年度に向けての大きな目標を検討していきたいと思えます。

第1回 みなと福祉のひろば

区内の高齢者デイサービス施設7ヶ所と障害者作業所8ヶ所の計15施設が一同につどいます。

一般的に知られることの少ない施設利用者の創作・精神活動を紹介することにより、区民に障害者・高齢者の現状を周知すると共に福祉への関心の高めることを目的に開催するものです。

すべての施設が施設紹介などで舞台上がります。グリーンズは楽器演奏、ワークみなとはコーラスで参加します。参加費無料で200名に記念品贈呈。

第1回 精神保健福祉ボランティア講座 無事修了

1月30日に始まった精神保健福祉ボランティア講座も、2月27日(木)に5回の講座を終え、大勢の方たちが無事に修了されました。受講生の皆さん、1ヶ月にわたりごろうさまでした。

最後の講座は、浪速区からボランティアグループ「黄色いかえる」さんをお呼びして、「実際のボランティアの活動」についてのおはなしと、ボランティアグループを作るアドバイスをいただきました。会長の森田さんと、事務を担当しておられる川崎さんのお話はとても具体的で、数年にわたる記録からは、精力的な活動と地道な努力、そして「心の病」に対する理解がうかがえました。作業を手伝っているばかりではなく「一緒に囲碁をさしているだけのこともあるんですよ」のお言葉に何が大事なのか教えられました。

また、卒業生さんたちがどうして会を作るか、今後活動をどう続けるかと悩んでおられることに「まず、会の名前を決めなさい」「次に集まる日を…」とのアドバイスが的確で、港区にもすばらしいボランティアグループが誕生は確実です。また浪速区社会福祉協議会からも2名おいでいただきました。ありがとうございました。今後もアドバイスをお願いします。

3月の作業所運営委員会

3月14日(金)4時より
保健センターにて



第1回 みなと福祉のひろば

— 来て見て感じて ふれあいまつり —

会場: 港区民センター

3月8日(土)1:30~4:00

主催: 港区社会福祉協議会
港デイサービス事業者連絡会
NPO法人 障害者の福祉を進める会みなと
後援: 港区役所・港保健センター

ワークみなと

これからの予定

- 3/3 (月) りんごジャム作り開始
- 3/4 (火) 大正区家族会見学
- 3/5 (水) 芦原職業訓練校受験1名
- 3/6 (木) 休み
- 3/8 (土) 第1回みなと福祉のひろば
- 3/13 (木) 西ハローワークで自主製品販売
- 3/14 (金) 16:00 運営委員会
- 3/24 (月) 大阪市精神障害者作業所指導委員会
- 3/24 (月)・26 (水) 市岡商業高校手話クラブ
ボランティア来所
- 3/24 (木) 保健センターグループワーク
「勝元先生・和泉さん送別会」
1:30 ソフトボール練習 大正区
- 4/4 (金)・11 (金) ソフトボール大会

あんなことこんなこと報告

<体調良いですか?>

最近体調の悪い人が増えています。朝起きるとすっきりせず、仕事に行くのがおっくうで、つついぎりぎりになってしまいます。もちろん食欲もないようです。



アルバイトや社会適応訓練に出かけるのはおっくうでも、作業所には元気に来ることが出来るようです。どんなことでも聞いてくれる仲間もいますし、逆に聞いてほしくないことはそっとしておいてくれます。作業をしながらの会話は、楽しく弾みます。

ちょっと作業所で休憩して、また仕事に出かけて行きます。作業所には調子の悪い人も良い人も、またボランティアや見学の人もたくさん来られます。でも、メンバーはどの人にも優しく、あたたかです。
<ベリーカップまであと少し!>

4月4日、ソフトボール大会が始まります。大阪市内の精神の作業所や病院・グループホームからも参加します。ベリーカップといひます。

今年は参加できる人が5名(女性1名・男性4名)、他の人は応援団になりそうです。

大正わかば作業所1・2・福島区ワークはづき・グリーンズ・小規模通所授産施設 ワークみなとの混成チームです。

3月に入ったら天気の良い日に練習しようと思ひます。3/27には大正区にみんな集まり、ポジション・打順などを決めて合同練習をします。

昨年は4位! さて今年はいかに!!

<2月の誕生会>

2月に誕生日を迎えるFさん・Kさんの誕生会をしました。世話役は3月誕生のUさんです。楽しいプレゼントを用意してくれました。コーヒー・紅茶を飲みながら、手作りクッキーをおいしくいただきました。

内職このごろ

<工賃少ないです!>

12月と1月は休みが多かったせいで、1月と2月の工賃はとっても少なかった。2月には仕事も多くなって、みんな一生懸命頑張ったのに、2月に働いた分は3月末までお預けです。来月はしっかりと工賃のもらえることを夢に見て、頑張ろう!

でも……。バザーもないし、やっぱり少ないかな?

<学童保育の映画のパンフ>

大阪は日本で最初に学童保育の始まったところだそうです。その大阪を舞台にして学童保育を描いた「ランドセルゆれて」という映画ができ、港・西映画上映実行委員会の手で、3月8日に築港の海遊館ホールで上映されることになりました。

ワークみなとでは、当日配布される小冊子(B5・16ページ)を印刷させていただきました。冊子を見ると、この映画の上映にたくさんの方が協力されているのがほんとに良くわかります。作業所が地域に根付き、メンバーが1日も長く地域で暮らしていくためには、このような地域の活動にも積極的に協力・参加していかなければならないと思ひました。

<歌の練習やってます>

3/8の「第1回みなと福祉ひろば」に向けて、唄の特訓中です。新曲を入れて(曲名は秘密)聴衆をあつと言わせます。(下手でもアツというか・・・?)

<大正区の家族会が来られました>

3/4午後から大正区から家族会の方と相談員さんがこられました。10名以上の方が、作業の内容やNPOのことなど熱心に質問されました。



新製品販売中 ご予約承ります

長野直送の蜜たっぷりのりんごを使いました。

りんごジャム 無添加 手作り

1ピン 300円

新製品、ホワイトデーにいかがですか? 可愛い包装です

マシュフレ 香ばしいマシュマロのお菓子

大きさにより6~7コ入り 200円

おなじみチョコチップ入りと、チェス盤模様のクッキーです

クッキー (チョコチップ・アイスボックス)

80グラム 200円

※品切れの場合は、お待ちいただく事があります。

グリーンズ

これからの予定

- 3/8 (土) 第1回みなと福祉のひろば
- 3/14 (金) グリーンズ運営委員会
- 3/15 (土) グリーンズお披露目会(家族会)
- 3/25 (火) 勝本先生の日
- 3/27 (木) ソフトボール合同練習
- 4/4 (金)、4/11 (金) ソフトボール大会

【サロンの予定】

毎週月・水・金 15:00~17:00

※但し下記の理由のため3/14(金)はお休みです
3/14(金) グリーンズ運営委員会

リニューアルオープン!!



工事は予定どおり2月5日に終わり、大急ぎで開店準備。週明けて10日(月)、なんとかオープンに漕ぎ着けました。

厨房も客席のホールも大幅に変わっています。物の置き場所も変わり、捜し物をしてウロウロすることもしばしば……。でも、最近ではようやく慣れてきて作業の流れもスムーズになってきました。

洗い場を2槽式のシンクにしたのは正解でした。二人が流れ作業で食器を洗えるので、以前より仕事が早くなりました。コンロを2台にしたのも大正解。お店に出す料理と賄い食を同時にゆったりと作れます。そのせいか、賄い食の品数もふえてきたような……。

お客さんの評判も上々です。「広くなりましたねー」、「明るくて落ちつける」、「料理が取りやすくなった」などなど。

しばらく慣れるまで今のペースで営業し、来年度からはいよいよお客様倍増(?)計画に着手。売上を伸ばすべく、みんなでお知恵を出し合いがんばりたいと思ひます。



◆ケーブルテレビで紹介されました◆

「阪神シティケーブル」というケーブルTVから取材を受けたというお話は、確か12月号でご報告したかと思ひます。その時収録した店の様子や料理を、グリーンズの新装オープンを待って、

2/24(月)~3/5(水)までの10日間、放送していただくことになりました。これで、ちょっとは認知度が上がれば……。

新装グリーンズのお披露目会

家族会の時間をいただき、新しくなったグリーンズをご家族の方に見ていただこうと計画しています。

●日時 平成15年3月15日(土) 12:30~(お食事をしていただくため、早めに始めます)

●内容 施設見学、会食 他

メンバー、職員で食事を作り、精一杯おもてなししたいと思ひています。皆様お誘いあわせの上、お越しいただきますようお願い致します。

※お陰様で、グリーンズはなんとか改装を終え、無事に新装開店することができました。この間、皆さまには色んな形でご支援を頂きました。この場をお借りして御礼申し上げます。

クッキング教室のご報告と次回予告



久しぶりのクッキング教室のテーマは「鍋一つでできる簡単パスタ」。文字通りとっても簡単で、30分もかからず出来上がりました。味もなかなか。作り方を紹介します。

<材料(4人分)>

- ニンニク…… 2片 トマトジュース…… 2カップ
- ピーマン…… 4個 水 …… 2カップ
- 玉ねぎ …… 1個 塩 …… 小さじ1
- ニンジン…… 半分 こしょう …… 少々
- スパゲッティ・400g ケチャップ…… 大さじ3

にんにく、野菜を全て薄切りにします。鍋にオリーブオイルとニンニクを入れて炒め、香りが出てきたら他の野菜を入れ、さらに炒めます。トマトジュース、水、塩を鍋に入れ、煮立ったらスパゲッティ(乾麺のまま)を加えます。このまま中火でスパゲッティが柔らかくなるまで煮込みます(スパゲッティの袋に記載されている茹で時間より少し短めが目安です)。柔らかくなったらケチャップを加え、少し火を強めにして炒め、水分を飛ばして塩こしょうで味をととのえて出来上がりです。野菜はなんでもOK。その時の旬の野菜をお使いください。

次回は

3月26日(水) 15:30~16:30
「簡単ちらし寿司」の予定です。