



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	地球子ども村	事業所番号	2317700298
住所	小牧市岩崎18番地の1	管理者名	大嶽智恵
電話番号	0568-41-1520	対象年度	令和7年度

利用者の知識・能力向上に係る実施概要

<p><活動内容></p> <p>活動場所 サイノ店舗</p> <p>実施日程 2025年5月19日</p> <p>実施した利用者の知識・能力向上に係る実施の概要</p> <p>店舗での調理作業の一環として、ナン焼きのトレーニングを実施した。生地の成型方法や焼き方、器具の安全な使用方法、衛生管理について職員に見本を示しながら実践形式で指導を行った。繰り返し練習することで作業手順の理解を深め、調理技術や作業への自身の向上に繋がっている。</p> <p>利用者数 1名</p>	<p><活動の様子></p>  
<p><目的></p> <p>店舗やキッチンカーで実際に提供している商品の調理工程を学ぶことで、調理技術や作業手順の理解を深め、実践的な作業能力の向上を図ることをねらいとしている。また、繰り返し作業を経験することで作業への自信や責任感を育み、飲食業務に必要な衛生意識や安全意識の向上にもつながる。さらに、実際の店舗業務にかかわることで、働くことへの意欲や達成感を得る機会となる。</p>	
<p><成果></p> <p>実施した結果 ナン焼き経験を通して作業への自信が付き、生地の作成やキッチンカーに必要なナンの準備など、調理工程の幅広い作業にかかわるようになった。</p> <p>得られた成果 店舗のホール作業やキッチンカーでの販売業務にも意欲的に参加する姿が見られ、祖ごへの主体性や働く意欲の向上につながった。</p> <p>課題点 ナンの大きさや厚さにムラがあることや、窯から取り出す際にナンを落としてしまうことがあり、安定した作業の習得が課題となっている。</p>	

連携先の企業や事業所等の意見または評価

<p>ナン焼きのトレーニングを通して、作業手順の理解が進み、繰り返し取り組むことで作業への自信や主体性の向上が見られる。特に、生地作成から焼成準備まで関わる場面が増え、調理工程全体への意識向上が確認できた。</p> <p>一方で、ナンの大きさや厚さのばらつき、窯からの取り出し時の安定性に課題がみられるため、安全面に配慮しながら技術の安定を図る必要がある。</p> <p>今後は、継続した実施機会の提供と個別の声掛け・手順確認を行い、均一な成型および安全な作業習得を目指して支援していく。</p>	
連携先企業（担当者）	大嶽智恵(管理者兼サービス管理責任者)

利用者からの意見・評価

<p>窯の温度調整や、ムラのないナンの成型に難しさを感じていますが、店舗用の大きなナンの成型や焼成にも挑戦することができました。できることが増えている実感があり、やりがいや自信にもつながっています。</p> <p>今後も火傷に注意しながら、安定して焼けるよう技術向上に取り組んでいきたいです。</p>
--