デイセンター いちばんぼし から

『デ では現在、25名の方が活動 を行っています。 イセンターいちばんぼし』

折りや箱詰めを行う班、室蘭市 お菓子を詰める箱折りを行う3 わかさいも本舗の下請けとして して配線の組み立てを行う班 内に在るテック室蘭の下請けと 工場の一角を借りてお菓子の箱 工場ベイクドアルルに出向き、 についてご紹介します。 つの班にそれぞれ分かれていま 利用者と職員が町内の菓子製造 活動内容は施設外就労として その中の『わかさいも班』





ゃがッキー』 などの箱を一日最 に『わかさいも』や『北海道じ も順調に仕事の受注があり、 大4千枚程折っています。 が、去年の洞爺湖サミット以降 不況といわれている昨今です

するようにしています。 様に助言を行いながら箱折りを 組み立てに際し八ネ品が出ない 取り組める利用者には、個別ス 着いた環境の方がより集中して 、一スを用意しています。また 利用者支援については、落ち

込みや工場での荷降ろしが得意 行いますが、トラックへの積み 出荷も職員と一緒に利用者が

な利用者がいて大活躍していま

組んでいる利用者もいます。 械の操作が上達するように取り 数にまとめてベルト掛けする機 現在は組み立てた箱を、一定

ます。 製品が収められるよう利用者 職員共々勤めたいと思ってい す。今後も企業に信頼される ら、毎日頑張って作業していま 箱の汚れや傷みに気をつけなが 意を払うのはもちろんのこと、 異物混入や衛生管理に細心の注 食品容器に携わる作業のため

特製、豚はるさめマン」「大福 あんぱん」好評販売中です!

円で販売中。 カリッとサクサクです。 大人で も十分な大きなサイズで100 ンパン」が情報誌に掲載されま した。 中身はもっちり、表面は あるそ~れ人気 1の「メロ

あんぱん」が同時に特集されま るさめマン」と「よもぎ大福豆 さめ・大福豆)で造った「豚は 他にも、洞爺湖町特産(はる

材に、豚の顔をし

デイセンター あすなろ から

ります!! 『シュトレーン』の販売が始ま

あるそーれ)では、今年もシュ 焼かれている焼き菓子です。

> て発酵させて、しっとり仕上げ ツを入れ、 はフルーツを漬ける際に使用す ます。 熟成されたシュトレーン おいしさを増していきます。 とに味わい深くなり、より一層 るラム酒の香りが、日が経つご ゆっくり時間をかけ

日間あり、贈答品としても喜ば 発送もお受け致しております。 れます。 店頭販売の他に配達や たシュトレーンは賞味期限が45 クリスマス用にラッピングし

なろ27-39688 問合せは デイセンターあす はるさめを合わせた肉まんの具 した。 豚はるさめマンは豚肉と

是非、ご賞味ください。

ジナルあんパンで り、よもぎの生地 自家製白あんを造 じっくり煮込んで 爺湖町の大福豆を 豆あんぱんは、洞 です。よもぎ大福 たユニークなパン に包み込んだオリ

販売中です。 す。どちらも好評 で、見かけた際は も購入できますの

近隣の道の駅で

ドイツ地方でクリスマス時期に 『シュトレーン』とは、元々は トレーンの製造を開始しました ンは、イーストを使ったパン デイセンター あすなろ (喫茶 あすなろオリジナルシュトレ

生地にたっぷりのドライフルー