





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 | トライステップ那覇 | 事業所番号 | 4710600836 |
| 住所 | 那覇市前島3-1-21 eBox前島ビル7F | 管理者名 | 樋口正人 |
| 電話番号 | 098-894-2464 | 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：那覇市久茂地2-17-3</p> <p>実施日程：令和7年4月～令和8年3月</p> <p>実施した生産活動：お菓子作りと販売、飲食店の食材加工</p> <p>利用者数：7名程度</p> | <p><活動の様子></p>     <p>生地はグラムで成型して一晩冷蔵庫で寝かすことで、商品の仕上がりの安定して揚げるができる。</p> |
| <p><目的></p> <p>利用者の知識・能力向上に係る実施のねらい：モノづくりを通して集中力を高め、完成した時の充実感を味わい、その商品が社会に認められることの嬉しさを感じることで、社会の一員であることへの意識を高めてもらう。</p> <p>利用者にとってのメリット：モノづくりの楽しさと達成感。</p> | |
| <p><成果></p> <p>実施した結果：オリジナルの商品が開発できた。食品ロスの意識の向上のため、計量して小分けをする事で、ロス率も減った。</p> <p>得られた成果：無駄をなくすための意識向上につながった。</p> <p>課題点：個々の利用者の障がい特性に対応した作業内容の提供を試みているが、スムーズには行えていない。</p> | |

連携先の企業や事業所等の意見または評価

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <p>連携した結果に対する意見または評価：</p> <p>色々な味の商品開発ができて、お客様からも受注注文を頂けるクオリティができて今後が期待。</p> <p>今後の連携強化に向けた課題：</p> <p>飲食店舗の営業時間前に生地作りから製造までを一気に行わないといけなため、時間的な制約から製造個数に限界がある。ある程度の作業スピードが求められる。</p> | |
| 連携先企業（担当者） | 株式会社サファリ(杉本) |

利用者からの意見・評価

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>始めは単純なプレーン味のお菓子もうまく出来なかったが、職員の指導のもとで日に日に上達してお客様から美味しいとお声を頂いて自信につながり、味を変えた商品開発もおこない商品化まで出来たことがやりがいになっている。</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|