


## 就労継続支援A型事業所における地域連携活動実施状況報告書

事業所名	ピーアンビシャス
住所	千葉県成田市並木町219-21
電話番号	0476-24-2131

事業所番号	1214300160
管理者名	花田 鉄平
対象年度	令和3年度

## 地域連携活動の概要

<p>&lt;活動内容&gt;</p> <p>活動場所：お菓子の部屋フレンズ          実施日程：2021年4月1日～現在          実施した生産活動の概要：パン作り          利用者数：3名</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p> 
<p>&lt;目的&gt;</p> <p>地域連携のねらい：地域でお客様から人気の高いパンの製造を学ぶ。</p> <p>地域にとってのメリット：障害のある方とのコミュニケーションをとることで障害に対する理解が深まる。美味しい焼き立てのパンを購入することができる。</p> <p>対象者にとってのメリット：施設内に専門家を招き、実際にパン作りの工程を見ることで、パン作りに対する興味が深まり、前向きに作業に取り組むことができている。</p>	 <p>材料や生地の温度管理、副材料や具材の準備、道具の使い方、焼き温度、型の準備方法、「湯種作り」・「生地作り」・「成型」、「新しい種類のパンの提案」について学んでいる。</p>
<p>&lt;成果&gt;</p> <p>地域の方がどのような種類のパンを求めているのかを考え、より多くの収益に繋げるために、新たな種類のパンの考案を職員と共に考えられるようになった。またお客様から「美味しい」等のコメントをいただき自信を持つことに繋がっている。</p> <p>課題点：気温や湿度に合わせて水温を調整したり、生地の2次発酵をどの位で終わりにするのかの見極めや調整をできるようになるには、練習が必要である。</p>	

## 連携先の企業等の意見または評価

<p>企業様から以下のご意見を賜りました。</p>			
<p>【連携企業様の所感】</p> <p>パンは食べやすくとても美味しい。パンを作る日が週に1回だけであると忘れてしまっだろうから、もう少し回数を増やしてみてもどうか。その方が利用者の方も作業が定着しやすいのではないか。</p> <p>食パンだけを焼く練習する日を作るなどして、繰り返し行うようにすれば体で覚えられると思う。</p> <p>季節に合わせたパンの種類を考える場合は、スーパーで並んでいるフルーツを参考に取り入れると手軽に作りやすい。フルーツを生のまま入れて焼くことも可能である。</p>			
<p>【今後の課題】</p> <p>段々と暑くなるので、柑橘系の食材を入れても良いかもしれない。例えばチョコチップとオレンジピール等。</p> <p>ベーコンエビは粒なしのマスタードにしてみるとまた感じが違う。生地に関しては、1次発酵で発酵が進み過ぎているようであればイーストの量を調整したり、捏ねあげ温度に注意することで安定した生地を作ることができるでしょう。また、湯種を抜いたり水分量を減らしたりすることで生地の食感の違いを試して、利用者の方が扱いやすく美味しい生地を研究してみるのも良い。</p>			
連携先企業名	レストランCOGO	担当者名	向後 秀一 様