

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	ビーアンビシャス
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4年度

地域連携活動の概要

<p><活動内容></p> <p>活動場所：お菓子の部屋フレンズ 実施日程：2020年8月3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><活動の様子></p>   <p>材料や生地温度管理、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><目的></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。</p> <p>対象者にとってのメリット：練習を重ねて作ることができるようになったパンをお客様が購入してくださることで、作業に対する自信が付き、より前向きに作業に取り組むことができる。</p>	
<p><成果></p> <p>新たな種類のパンの考案を職員と共に考え、試行錯誤しながら試作を行うことができた。またお客様から、電話での注文数が増えたことにより、自信を持つことに繋がっている。</p> <p>気温や水温に合わせて材料の温度を思考することができた。</p> <p>課題点：生地の仕込み練習は毎週行うことができてはいるが、成型の練習時間があまりとれていない。また、異なる種類の生地の試作もなかなか進められていない。</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>パンはとても上手に焼けている。生地がとてもふわふわであった。</p>			
<p>【今後の課題】</p>			
<p>生地が少し過発酵気味のことがあるので、捏ねあげ温度が24℃であれば、それ以上にはならないように気を付けた方がいい。粉を冷蔵保管しているので、それで温度が下がってしまうので、粉を1時間前から室温に戻しておくなどして温度調節をしてみてください。過発酵であると、パンの生地は柔らかくなるが、小麦粉の味がぼやけてしまう。パンの大きさは少し小さくなってしまいが、2次発酵をもう少し抑えて調整をしてみてください。また、気温をみて発酵時間等を調整していくように。</p>			
<p>各パンについて</p>			
<p>あんぱん：さつま芋は暖かくなる時期には止めた方がいい。腐りやすいため、お客様が購入後にすぐに食べるとは限らないのでその点も考えるように。また、さつま芋が入り田舎パンのようなイメージがあるので、こしあんではなく粒あんがいいのではないかと。さつま芋自体の味も大切。照り用の卵は必要なのでは。薄い膜が気になる。粉にしてみてもいい。</p>			
<p>ベーコンエピ：具材の割に生地量が多すぎるのでは。130g⇒100gにしてみても。</p>			
<p>塩バターパン：もう少しバターのジュワッと感があってもよい。塩ももう少し多くても。</p>			
<p>シュガーパン：パールシュガーでもかわいい。</p>			
<p>連携先企業名</p>	<p>レストランCOGO</p>	<p>担当者名</p>	<p>向後 秀一 様</p>