

色付きセルのみ入力をお願いします。

2024 年 4 月 1 日

## 就労継続支援A型事業所におけるスコア表（全体）

事業所名	はっぴいミール
住所	大津市一里山1-8-29 一里山中央ビル1階
電話番号	077-543-2231

事業所番号	2510100924
管理者名	木村 啓代
対象年度	2023年度

(I) 労働時間		点
①1日の平均労働時間が7時間以上		
②1日の平均労働時間が6時間以上7時間未満		
③1日の平均労働時間が5時間以上6時間未満	○	
④1日の平均労働時間が4時間30分以上5時間未満		
⑤1日の平均労働時間が4時間以上4時間30分未満		
⑥1日の平均労働時間が3時間以上4時間未満		
⑦1日の平均労働時間が2時間以上3時間未満		
⑧1日の平均労働時間が2時間未満		

①90点 ②80点 ③65点 ④55点 ⑤40点 ⑥30点 ⑦20点 ⑧5点

(II) 生産活動		点
①過去3年の生産活動収支がそれぞれ当該各年度に利用者に支払う賞金の総額以上		
②過去3年の生産活動収支のうち前年度及び前々年度の各年度における生産活動収支がそれぞれ当該各年度に利用者に支払う賞金の総額以上		
③過去3年の生産活動収支のうち前年度における生産活動収支のみが前年度に利用者に支払う賞金の総額以上	○	
④過去3年の生産活動収支のうち前々年度における生産活動収支のみが前々年度に利用者に支払う賞金の総額以上		
⑤過去3年の生産活動収支のうち前年度及び前々年度の各年度における生産活動収支がいずれも当該各年度に利用者に支払う賞金の総額未満		
⑥過去3年の生産活動収支がいずれも当該各年度に利用者に支払う賞金の総額未満		

①60点 ②50点 ③40点 ④20点 ⑤-10点 ⑥-20点

(III) 多様な働き方（※）		点
①免許・資格取得、検定の受検奨励に関する制度 就業規則等で定めている	○	
②利用者を職員として登用する制度 就業規則等で定めている	○	
③在宅勤務に係る労働条件及び服務規律 就業規則等で定めている	○	
④フレックスタイム制に係る労働条件 就業規則等で定めている		
⑤短時間勤務に係る労働条件 就業規則等で定めている	○	
⑥時差出勤制度に係る労働条件 就業規則等で定めている	○	
⑦有給休暇の時間単位取得又は計画的付与制度 就業規則等で定めている	○	
⑧傷病休暇等の取得に関する事項 就業規則等で定めている	○	

小計（注1） 7 点

（※）8項目の合計点に応じた点数（注1）5以上：15点、4～3：5点、2点以下：0点

(IV) 支援力向上（※）		点
①研修計画に基づいた外部研修会又は内部研修会 参加した職員が1人以上参加している	○	
②研修、学会等又は学会誌等において発表 1回以上の場合	○	
③視察・実習の実施又は受け入れ いずれか一方のみの取組を行っている	○	
④販路拡大の商談会等への参加 1回以上の場合	○	
⑤職員の人事評価制度 人事評価結果に基づき定期昇給を判定する制度を設け、全ての職員に周知している	○	
⑥ピアサポーターの配置 ピアサポーターを職員として配置している		
⑦第三者評価 過去3年以内の福祉サービス第三者評価を受審しており、結果を公表している。		
⑧国際標準化規格が定めた規格等の認証等 都道府県知事が適当と認める国際標準化規格が定めた規格その他これに準ずるものの認証を受けている		

小計（注2） 5 点

（※）8項目の合計点に応じた点数（注2）5以上：15点、4～3：5点、2点以下：0点

(V) 地域連携活動		点
地域の事業者と連携した付加価値の高い商品開発、企業や官公庁等での生産活動等地域社会と連携した活動を行い、その結果をインターネット等により公表している	○	

1事例以上ある場合：10点

(VI) 経営改善計画		点
経営改善計画の提出を求められていない。または、経営改善計画の提出を求められているが、指定された期日までに提出している。	○	

期限内に提出していない場合：-50点

(VII) 利用者の知識・能力向上		点
前年度において、就労継続支援A型事業所等が利用者の知識及び能力の向上に向けた支援を行い、当該支援の具体的な内容を記載した報告書を作成し、インターネットの利用その他の方法により公表している。	○	

1事例以上ある場合：10点

項目	点数
労働時間	5点 20点 30点 40点 55点 65点 80点 90点
生産活動	-20点 -10点 20点 40点 50点 60点
多様な働き方	0点 5点 15点
支援力向上	0点 5点 15点
地域連携活動	0点 10点
経営改善計画	0点 -50点
利用者の知識・能力向上	0点 10点



合計	155 / 200 点
----	-------------

## 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	はっぴいミール
住 所	滋賀県大津市一里山 1 - 8 - 2 9
電話番号	0 7 7 - 5 4 3 - 2 2 3 1

事業所番号	2510100924
管理者名	木村 啓代
対象年度	2 0 2 3 年

## 地域連携活動の概要

<p>&lt;活動内容&gt;</p> <p>大津市にある社会福祉法人美輪湖の家大津の瑞穂さんで作られているお味噌・マーマレードを使用し、「瑞穂さんの味噌汁」「瑞穂さんのマーマレード煮」として提供した。</p> <p>安心安全かつ昔ながらの深みのあるお味噌を使い、喫食者からは「豆の味が濃くて美味しい」といった評価を受けた。また、マーマレードは、自然な甘みを感じられ喜ばれていた。</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p>  												
<p>&lt;目的&gt;</p> <p>食材の活用を通して、地域に美味しい味噌づくりをしている事業所の活動を広く知っていただく機会としたい。また安心安全で深みのある味噌を使い、香りや味覚で食材の美味しさを提供する機会としたい。</p>	<table><thead><tr><th>2024.0315 夕食メニュー</th><th>2024.0202 昼食メニュー</th></tr></thead><tbody><tr><td>3月15日</td><td>2月2日</td></tr><tr><td>豚肉のマーマレード焼き (瑞穂さんのマーマレード)</td><td>ほっけの塩焼き</td></tr><tr><td>キャベツのクリーム煮</td><td>がんもの煮物</td></tr><tr><td>キャロットラペ</td><td>チンゲン菜の磯和え</td></tr><tr><td></td><td>瑞穂さんの味噌汁</td></tr></tbody></table> <p>※月間献立表より抜粋</p>	2024.0315 夕食メニュー	2024.0202 昼食メニュー	3月15日	2月2日	豚肉のマーマレード焼き (瑞穂さんのマーマレード)	ほっけの塩焼き	キャベツのクリーム煮	がんもの煮物	キャロットラペ	チンゲン菜の磯和え		瑞穂さんの味噌汁
2024.0315 夕食メニュー	2024.0202 昼食メニュー												
3月15日	2月2日												
豚肉のマーマレード焼き (瑞穂さんのマーマレード)	ほっけの塩焼き												
キャベツのクリーム煮	がんもの煮物												
キャロットラペ	チンゲン菜の磯和え												
	瑞穂さんの味噌汁												
<p>&lt;成果&gt;</p> <p>献立に「瑞穂」さんの名前を入れることで、連携していることを知っていただける機会となった。</p> <p>喫食者からも味、香りに対して美味しいといった反応をいただくことができた。</p> <p>瑞穂さんも味噌の生産量を増やすなど、仕事量の増加にもつながった</p>													

## 連携先の企業等の意見または評価

今回は献立のメニューの中に「瑞穂」という名前を入れてもらうことができ、多くの方に知ってもらう機会を作っていただけだことを嬉しく思います。



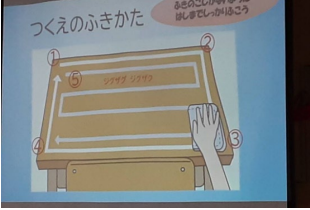
繰り返しメニューに使ってもらったことで、味噌の増産にもつながり、利用者さんの仕事確保、やりがいづくりにつながったと思います。

連携先企業名	(福) 美輪湖の家大津 瑞穂	担当者名	吉川様
--------	----------------	------	-----

## 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	はっぴいミール	事業所番号	2510100924
住 所	滋賀県大津市一里山 1 - 8 - 2 9	管理者名	木村 啓代
電話番号	0 7 7 - 5 4 3 - 2 2 3 1	対象年度	2 0 2 3 年

## 利用者の知識・能力向上に係る実施概要

<p>&lt;活動内容&gt; 法人内のがんばカンパニーにて、3/25に衛生管理研修を実施した。 普段の衛生管理の見直しだけでなく、手洗い、掃除などの知識・能力向上の機会となった。 参加人数は、9名。</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p>  <p>←手洗いの実技中</p>
<p>&lt;目的&gt; 衛生管理の必要性を改めて考えなおし理解する機会としたい。 食品に対する衛生管理（手洗い）だけでなく、厨房内の掃除や身だしなみなどの衛生管理の研修としたい。</p>	
<p>&lt;成果&gt; 実際に手洗いやテーブルの拭き方、ほうきの使い方などを実技することができ、翌日から今まで以上に丁寧に手洗いをするように意識するようになった。当日参加した利用者だけでなく参加できなかった利用者にも、お手本となることができた。</p>	 <p>←机の拭き方</p>

## 連携先の企業や事業所等の意見または評価

<ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員さんの衛生管理に対する意識が思っていた以上に高くて驚きました。</li> <li>・常日頃からスタッフのみなさんも気をつけていらっしゃるのだと感じました。</li> <li>・人それぞれやり方に違いがあったので、基本的なやり方をお教えしました。</li> <li>・次の機会があればもう少し深い部分まで出来たらと思います。</li> </ul>	
連携先企業（担当者）	株式会社ダスキン湖南（丸山様）

## 利用者からの意見・評価

<p>今回、研修に参加できて手を洗う石鹸だけでは取れない菌があると知って爪磨きの大切さをしりました。これからも、もっと沢山研修に参加したいです。</p>
--