

色付きセルのみ入力をお願いします。

2025 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	2024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		65

(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賃金の総額以上		
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賃金の総額以上	○	
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賃金の総額以上		
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賃金の総額以上		
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賃金の総額未満		
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賃金の総額未満		
①60点 ②50点 ③40点 ④20点 ⑤-10点 ⑥-20点		50

(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
①8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		15

(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）		4
①8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		5

(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		10

(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		0

(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		10

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
	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 4 年

地域連携活動の概要

<p><活動内容></p> <p>大津市にある社会福祉法人美輪湖の家大津のB型事業所「瑞穂」様で生産されている「手造り瑞穂の味噌」を使用し、通年にわたり昼食時に提供する味噌汁のお味噌として提供した。安心安全かつ手造りのお味噌は大豆の風味が香ばしく、喫食者からは「昔ながらの味がして深みがありおいしい」と評価を受けています。</p>	<p><活動の様子></p>   										
<p><目的></p> <p>食材の活用をとおして、地産地消や福福連携を図りたい。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おいしさを提供する機会としたい。</p>	<table><tr><td>2024/7/1(月)</td><td>2024/11/27(水)</td></tr><tr><td>コロケ</td><td>かれいの若草焼き</td></tr><tr><td>ふきの煮物</td><td>大学芋</td></tr><tr><td>ほうれん草の柚子香和え</td><td>チンゲン菜のささみ和え</td></tr><tr><td>瑞穂さんの味噌汁</td><td>瑞穂さんの味噌汁</td></tr></table>	2024/7/1(月)	2024/11/27(水)	コロケ	かれいの若草焼き	ふきの煮物	大学芋	ほうれん草の柚子香和え	チンゲン菜のささみ和え	瑞穂さんの味噌汁	瑞穂さんの味噌汁
2024/7/1(月)	2024/11/27(水)										
コロケ	かれいの若草焼き										
ふきの煮物	大学芋										
ほうれん草の柚子香和え	チンゲン菜のささみ和え										
瑞穂さんの味噌汁	瑞穂さんの味噌汁										
<p><成果></p> <p>献立表等に「瑞穂」さんの名前を入れることで、幅広く知っていただける機会となった。喫食者からおいしいという評価をいただいている。瑞穂さん側も生産量（作業量）の増加、利用者さんへの工賃反映とつながったと思う。</p>	<p>※ 2 0 2 4 年度月間献立表より抜粋</p>										

連携先の企業等の意見または評価

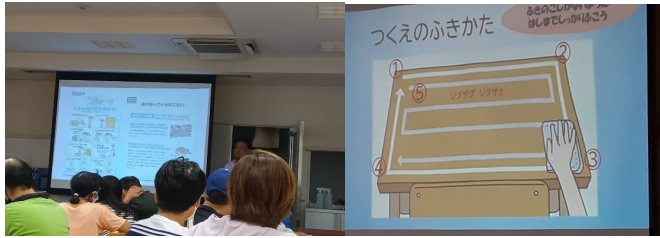

通年にわたりオリジナル商品「瑞穂みそ」を使用していただきました。また献立標記もしてもらうことで、多くの方の日々知られているように感じます。毎月注文があるので、味噌の増産をはじめ利用者さんの就労機会も確保できております。味噌づくりをとおして利用者さんのやりがいや働く喜びも創り出せています。

連携先企業名	社会福祉法人美輪湖の家大津 瑞穂	担当者名	枚原 奈穂
--------	------------------	------	-------

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1-8-29	管理者名	木村 啓代
電話番号	077-543-2231	対象年度	2024年

利用者の知識・能力向上に係る実施概要

<p><活動内容></p> <p>同法人内のがんばりカンパニー（A型）と2024年8月19日に安全衛生研修会を合同開催した。</p> <p>メンテナンス事業をされているダスキン瀬田支店の衛生管理担当者を講師として招き、食中毒についての基本知識、手洗いや掃除方法等、普段の衛生管理の振り返りとさらなる食品衛生における知識・技能の習得機会となった。</p> <p>参加者は利用者9名、支援員3名。</p>	<p><活動の様子></p>  <p>↑ 講義の様子</p>
<p><目的></p> <p>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。</p> <p>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>↑ 動画を見ながら手洗い手指消毒方法を学ぶ</p>
<p><成果></p> <p>改めて講師から実演指導してもらうことで、正しい手洗い消毒方法が学べた。また、具体的に手洗いやすすぎをする時間など教えていただいたことで、普段の手洗い施行チェックの基準化がはかれてわかりやすかった。</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"> ・ 講義中、従業員さんから意見が飛び交うなど、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。 ・ 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。 ・ 手洗い方法に違いがあったので、基本的かつ具体的なやり方をお教えしました。（洗い90秒、すすぎ20秒など） ・ 今回は動画と実演をとおして行いました。見ながら手洗い方法を学ぶことは良かったようです。 	
連携先企業（担当者）	ダスキン瀬田支店

利用者からの意見・評価

<p>手洗い場に立って、手を洗う時間。手についたハンドソープをすすぐ時間などを「●●秒」とわかりやすく教えてもらいました。それ以来、自分で時間をカウントしながらきれいに洗っています。また、拭き掃除の方法も順番があることを知り、そのとおりに実践しています。</p>
