

事業所名

たいよう本舗 すいせい組

支援プログラム

作成日

2024年

12月

12日

法人（事業所）理念		私たちは、ご本人の支援とともに親御さんたちの不安を少しでも取り除いていけたら、子どもたちの将来に役立てられる何かを見つけてあげられたらとの思いで、全力で支援に取り組んでまいります。		
支援方針		調理を中心にした支援です。お子様たちが自ら手を動かし料理を作ることを通して心身ともに健やかに成長できるよう目指します。調理を通して得た経験を活かし将来、自分で食事を作り健康的な生活を送ることができるように支援を行います。また、これらの経験を通して人とのつながりを深め社会の一員として生きていく力を育てていきます。		
営業時間		9時～18時	送迎実施の有無	あり
支 援 内 容				
本人支援	健康・生活	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の栄養価、バランスの取れた食事の調整、アレルギーへの配慮など学び、健康な生活への意識を高め食事の大切さを学びます。 ・食材の衛生管理や調理器具の扱い方など、食の安全に関する知識を身に付けることで食に対する意識の向上を促します。 ・包丁の使い方や火の扱い方など安全に調理するためのルールを伝え、安全意識を高めます。 		
	運動・感覚	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁の使い方、食材の切り方など、細かい作業を通して手指の巧緻性を高めます。 ・食材の触感、香り、味を意識ながら調理することで五感を刺激する活動を行います。 ・調理の準備や片づけを通して、重いものを両手で運ぶ、指先の細かい作業、力加減、養いながら情緒の安定を図ります。 ・「皮むき」「切る」「揚げる」「焼く」「蒸す」に携わるさまざまな調理方法を学びます。 		
	認知・行動	<ul style="list-style-type: none"> ・レシピを見ながら、材料を揃え手順を追って調理することで計画性や遂行能力を養います。 ・レシピ通りにいかないときなど、指導員が適宜アドバイスしながら問題解決能力を養います。 ・調理の過程で発生する問題に対して、原因と結果を考え、解決策を導き出す力を養い論理的思考を身につけます。 ・計量器を使い、正確な分量を図ることで数量感覚を養います。 ・「皮むき」「切る」「揚げる」「焼く」「蒸す」などのさまざまな調理方法を練習します。 		
	言語 コミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> ・グループで作るメニューを考える中で、自分の考えや気持ちを言葉で表現する機会を提供します。 ・他児と話し合いながらレシピを作成し、その中で自分の意見を伝える力や他児の意見を受け入れる力を育てます。 ・他児と協力しながら調理に取り組みコミュニケーション能力向上を目指します。 ・食材の名前、調理法、味などを言葉で表現し、語彙力を増やします。 		
	人間関係 社会性	<ul style="list-style-type: none"> ・グループで調理に取り組み、役割分担を通して協調性を養います。 ・食事を共にする際のルールを学び、マナーを守りながら社会性を身につけます。 ・グループ活動のルールを守り他児に配慮することで規範意識を構築します。 ・食器洗浄を他児と協力して取り組むことで共同作業の大切さを学びます。 		
家族支援		<ul style="list-style-type: none"> ・定期的なモニタリングの実施 ・相談支援専門員との定期的な担当者会議 ・親子レク、きょうだい会の開催、希望に合わせて個別の面談を実施 	移行支援	<ul style="list-style-type: none"> ・移行先の受け入れ体制づくりへの協力 ・併用時の利用日数や時間等の調整 ・屋外活動での地域住民との交流
地域支援・地域連携		<ul style="list-style-type: none"> ・医療機関等関係機関との連携 ・アドバイザーとの連携 ・地域の施設を利用し地域資源の活用 	職員の質の向上	<ul style="list-style-type: none"> ・公共施設に作品の掲示 ・SNSで活動内容の発信 ・学校や併用利用先との情報共有 <ul style="list-style-type: none"> ・社内外での研修への定期的な参加 ・新人職員への研修プログラムの導入 ・ケース会議を通じて情報共有や知識等の獲得 ・アドバイザー研修
主な行事等		避難訓練（地震、火災、不審者）、誕生日会、進級進学を祝う会、季節に合わせた調理活動、親子レクリエーション、きょうだい会		