

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 | お好み焼き こなこな |
| 住 所 | 浜松市中央区早出町1025-1 |
| 電話番号 | 053-587-7488 |

| | |
|-------|------------|
| 事業所番号 | 2217270111 |
| 管理者名 | 堀米 美紀 |
| 対象年度 | 2024年度 |

| (I) 労働時間 | | 65 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 | | 60 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（※） | | 15 点 |
|---|---|---------|
| ①免許・資格取得、検定の受検制度に関する制度 | | |
| 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） | | 5 |
| （※）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（※） | | 15 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に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 |
| （※）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 | | 10 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 | | 0 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 | | 10 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 | 175 点 / 200点 |
|----|-----------------|

就労継続支援 A 型事業所におけるスコア表（実績 I ～IV、VI）

(I) 労働時間

前年度（2023年度）

| | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------|----|-------------------|-------|---|----------------|-----|----|
| 雇用契約を締結していた全ての利用者における延べ労働時間 | 9,710 | 時間 | 雇用契約を締結していた延べ利用者数 | 1,851 | 人 | 利用者の1日の平均労働時間数 | 5.2 | 時間 |
|-----------------------------|-------|----|-------------------|-------|---|----------------|-----|----|

(II) 生産活動

会計期間（4月～3月）

前々々年度（2021年度）

| | | | | | | | | |
|-----------------|------------|---|--------------|-----------|---|----|-----------|---|
| 生産活動収入から経費を除いた額 | 11,964,170 | 円 | 利用者に支払った賃金総額 | 9,706,069 | 円 | 収支 | 2,258,101 | 円 |
|-----------------|------------|---|--------------|-----------|---|----|-----------|---|

前々年度（2022年度）

| | | | | | | | | |
|-----------------|------------|---|--------------|-----------|---|----|-----------|---|
| 生産活動収入から経費を除いた額 | 11,623,961 | 円 | 利用者に支払った賃金総額 | 9,320,919 | 円 | 収支 | 2,303,042 | 円 |
|-----------------|------------|---|--------------|-----------|---|----|-----------|---|

前年度（2023年度）

| | | | | | | | | |
|-----------------|------------|---|--------------|-----------|---|----|-----------|---|
| 生産活動収入から経費を除いた額 | 11,403,343 | 円 | 利用者に支払った賃金総額 | 9,822,392 | 円 | 収支 | 1,580,951 | 円 |
|-----------------|------------|---|--------------|-----------|---|----|-----------|---|

(III) 多様な働き方

前年度（2023年度）における取組（全体表「(III) 多様な働き方」の各項目において「就業規則等で定めている」と選択した場合に記載）

①免許・資格取得、検定の受検勧奨に関する制度

| | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| ◎免許・資格取得、検定の受検勧奨に関する制度を定めている | <input checked="" type="checkbox"/> |
|------------------------------|-------------------------------------|

②利用者を職員として登用する制度

| | |
|------------------------|-------------------------------------|
| ◎利用者を職員として登用する制度を定めている | <input checked="" type="checkbox"/> |
|------------------------|-------------------------------------|

③在宅勤務に係る労働条件及び服務規律

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 在宅勤務に係る労働条件及び服務規律に関する制度を定めている | <input type="checkbox"/> |
|-------------------------------|--------------------------|

④フレックスタイム制に係る労働条件

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| ◎フレックスタイム制に係る労働条件を定めている | <input type="checkbox"/> |
|-------------------------|--------------------------|

⑤短時間勤務に係る労働条件

| | |
|---------------------|-------------------------------------|
| ◎短時間勤務に係る労働条件を定めている | <input checked="" type="checkbox"/> |
|---------------------|-------------------------------------|

⑥時差出勤制度に係る労働条件

| | |
|----------------------|--------------------------|
| ◎時差出勤制度に係る労働条件を定めている | <input type="checkbox"/> |
|----------------------|--------------------------|

⑦有給休暇の時間単位取得又は計画的付与制度

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| ◎有給休暇の時間単位取得または、計画的付与制度を定めている | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-------------------------------|-------------------------------------|

⑧傷病休暇等の取得に関する事項

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| ◎傷病休暇等の取得に関する事項を定めている | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-----------------------|-------------------------------------|

(IV) 支援力向上

前年度（年度）における取組（全体表「(IV) 支援力向上」の各項目に取組あり選択とした場合に記載）

①研修計画に基づいた外部研修会又は内部研修会

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| ◎研修計画を策定している | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◎外部研修、もしくは内部研修を1回以上実施している。 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ※研修名 地域共創学科特別講義 他 | |
| 研修講師 飯尾祐次氏、沢根孝佳氏、他 | |
| 実施日・受講者数 10月 17日 他/ 100人 | |

②研修、学会等又は学会誌等において発表

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| ◎研修、学会等又は学会誌等において1回以上発表している | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ※研修、学会等名 静岡県作業所学会 | |
| 実施日 12月 9日 | |
| ※学会誌等名 | |
| 掲載日 月 日 | |
| 発表テーマ 就労支援における支援者としての醍醐味 | |

③視察・実習の実施又は受け入れ

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| ◎先進的事業者の視察・実習の実施している | <input checked="" type="checkbox"/> |
| もしくは、他の事業所の視察・実習を受け入れている | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ※先進的事業者名 タケルフードビズ（たける食堂） | |
| 実施日/参加者数 1月 29日 4人 | |
| ※他の事業所名 雑貨カフェいもねこ | |
| 実施日/参加者数 11月 8日 2人 | |

④販路拡大の商談会等への参加

| | |
|---|-------------------------------------|
| ◎販路拡大の商談会や展示会等へ1回以上参加している。 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ※商談会等名 第16回ビジネスマッチングフェア | |
| 主催者名 浜松磐田信用金庫 | |
| 日時 7月 20日 | |
| 内容 アクトシティ 展示イベントホールにて地元産品が主催 昼食の配達PR、イベント出展ニーズなどの確認 | |

⑤職員の人事評価制度

| | |
|------------------------|-------------------------------------|
| ◎職員の人事評価制度を整備している | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ◎当該人事評価制度を周知している | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 人事評価制度の制定日 2018年 4月 1日 | |
| 人事評価制度の対象職員数 14名 | |
| うち昇給・昇格を行った者 14名 | |
| 当該人事評価制度の周知方法 個別面談時 | |

⑥ピアサポーターの配置

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| ◎ピアサポーターを配置している | <input type="checkbox"/> |
| ◎当該ピアサポーターは「障害者ピアサポーター研修」を受講している | <input type="checkbox"/> |
| ※配置期間 月 日～月 日 | |
| 就業時間 | |
| 職務内容 | |

⑦第三者評価

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| ◎前年度末日から過去3年以内に福祉サービス第三者評価を受けている | <input type="checkbox"/> |
| ※評価を受けた日 月 日 | |
| 第三者評価機関 | |

⑧国際標準化規格が定めた規格等の認証等

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| ◎ISOが制定したマネジメント規格等の認証等を受けている | <input type="checkbox"/> |
| ※認証を受けた日 月 日 | |
| 規格等の内容 | |

(VI) 経営改善計画

| | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| ◎指定権者である都道府県（指定都市・中核市）へ、経営改善計画書へ提出した。 | <input type="checkbox"/> |
| ※受理日 年 月 日 | |

各項目について適宜、実績がわかる情報を追加すること。

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 | お好み焼き こなこな | 事業所番号 | 2217270111 |
| 住 所 | 浜松市中区早出町1025-1 | 管理者名 | 堀米 美紀 |
| 電話番号 | 053-581-7488 | 対象年度 | 2023年度 |

地域連携活動の概要

<活動内容>

活動場所：お好み焼き こなこな
 実施日程：2023年10月25、27、28日 11月22～25日
 生産活動概要：「学習支援会場お弁当配布プロジェクト」
 パワー浜松ロータリークラブ様が学習支援を必要としている子ども達へ、お弁当を配布し、サポートを行うプロジェクトへ協力させて頂き、お弁当の作成を実施。
 利用者数：7名

<目的>

①多量なお弁当を安く提供させて頂くことで、多くの子ども達へのお弁当配布が可能となる。
 ②当事業所を利用する障がいのある方々が、自身の作成したお弁当を配布する事で、誰もが役に立てる事を周知することができる。

<成果>

浜松の郷土料理である遠州焼きを通常価格よりも安く提供させて頂き、子ども達へ地元の料理を食べてもらう機会を作る事に繋がった。
 2023年10月～11月に渡り、計528食のお弁当の配布を実施。計11ヶ所の学習支援会場へお届けすることができた。

<活動の様子>



連携先の企業等の意見または評価

この取り組みは、パワー浜松ロータリークラブの貧困家庭支援の取り組みの一環で昨年度から始められた。財団プログラム部会の前部会長が「障害者就労継続支援A型事業所の法改正によって就労会計を黒字にする事は大変だ。」という同会員の話を受けて、「貧困家庭の支援を市内のA型事業所の飲食系を使って進めよう」と発案した。社会福祉協議会で子ども食堂についてマネージメントしている事を担当者が調べ、部会員と社協の浅見担当者の話を聞き取る所から始めた。定例会へ浅見さんに来て頂き、市内の貧困家庭の実体の話を全会員で聞いた。学習支援をしている所に貧困家庭の子どもたちが来ている事を知り、市内の学習支援会場にお弁当を配布し、少しでも支援の眼差しがある事を子どもたちに知ってもらうだけでも意味があると浜松市内の2箇所のA型事業所に依頼し、弁当を依頼し、全会員70名程が一度は、配布に関わる事にして2年に渡り、配布を続けた。学習会場でそれぞれ喜びの声を聞かせてくれる所もあれば、意図が理解されていない事もあり、私たちの意図がどこまで届いているかの疑問の声もあったが、困っている家庭の一つにでも喜んでもらえたらと継続する思いでいる。更には、会員の中には、高校卒業までの支援プログラムを提案する者も現われた。この機会にA型事業所を知った事も良かった。

| | | | |
|--------|-------------------------|------|-------|
| 連携先企業名 | パワー浜松ロータリークラブ 財団プログラム部会 | 担当者名 | 松島 弘明 |
|--------|-------------------------|------|-------|

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 | お好み焼き こなこな | 事業所番号 | 2217270111 |
| 住 所 | 浜松市中区早出町1025-1 | 管理者名 | 堀米 美紀 |
| 電話番号 | 053-581-7488 | 対象年度 | 2023年度 |

利用者の知識・能力向上に係る実施概要

| | |
|---|--|
| <p><活動内容></p> <p>日時：2024年1月28日/29日 参加人数：6名</p> <p>①大阪市内の有名なお好み焼き屋への視察大阪到着後は2グループに分かれ、下記飲食店への見学を実施した。 福太郎、ねぎ焼きやまもと、お好み焼き双月、たご焼きわなか、タケルフードビスへの視察、従業員との意見交換</p> <p>②視察後、学んだことを報告書にまとめ、報告書に対してのフィードバックを行った。</p> | <p><活動の様子></p>  <p>本場大阪の人気お好み焼き屋やたご焼き屋を中心に視察。自分たちの店との違いなどを学んだ。</p> |
| <p><目的></p> <p>大阪研修</p> <p>・お好み焼き発祥の地である本場大阪の飲食店を視察し、調理や接客のノウハウ、当店との差異を学び、お好み焼き屋の基本知識を習得する。また、その学びを報告書にまとめ文章作成力向上を図る。</p> |  <p>気付いたこと、思ったことは忘れる前にメモを取り、研修後に振り返り、レポートを書く材料を集めながら視察をした。</p> |
| <p><成果></p> <p>研修後、接客場面においては全員が声量が増加する様子が見受けられモチベーションの向上に繋がり、利用目標への意識が強まった。また、同時期に『とびっきり食堂』で当店が放映されお店の味や接客は十分に胸を張れるものであると、自信になっていた。その他に、他部署の職員から研修のことを尋ねられた際に、グループで意見交換したことや報告書で記載していた気づきや学びを伝えることができ、アウトプットがスムーズに行える場面が見受けられていた。</p> |  <p>店員の動きや焼き方、手さばき等、写真を撮ったり、メモしたりしながらお好み焼きを堪能した。自分たちの店で生かせることなど意見が出た</p> |

連携先の企業や事業所等の意見または評価

| | |
|------------|--|
| | |
| 連携先企業（担当者） | |

利用者からの意見・評価

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・注文時にアレルギー確認を行う店もあり、こなこなでもやったらお客様も安心して食べてえると思えました。・こまめにお水を注ぎに来てくれたのがとてもよく、良かった部分はこなこなでも生かして見習いたいと思います。・スタッフの調理は手早く迷いがなく、それにも関わらずユニフォームは白く調理による汚れがなく、高いパフォーマンスで仕込み作業もオープン前に終わっているのだと予想ができました。・こなこなとは違うメニューが載っていて、英語のメニューもあり外国人に人気でした。こなこなも設置したいです。・満席状態の案内も仕方等の接客の様子を自分と重ねたときに、できている部分はさらに伸ばし、未熟な部分は支援員に確認して働く自分たちも来店してくれるお客様にとって居心地のいいお店を作りたいと思えました。 |
|--|