

令和 2 年度事業計画

法人の部

令和2年度事業計画書

(法人本部)

団塊の世代が2025年頃までに後期高齢者に達する2025年問題が間近に迫り、超高齢化により医療費や介護費などの社会保障費の急増や年金の実質的破綻が懸念され、労働人口も、2025年には7,000万人まで減少すると予測されています。

介護分野では介護報酬の収益の減少や職員の獲得や継続雇用のコスト高騰により倒産する民間介護施設も増加したとのこと。これは国が今後どのような対策を講じるのか明確な解決策が無い現状においては障害分野も同じ道を辿るのは目に見えています。

また、新型コロナウイルス、自然災害等への対応等、巻き込まれると一法人だけでは持ちこたえることの出来ないような天災が起きた場合の為にも、令和2年度は関連団体及び町内との繋がりをより強固な物にして情報の共有、互助・協力の関係を密にしていかなければならないと考えます。

法人内の事に関しては、令和2年度はセルフ宇品の厨房機器の入替や調理員確保が困難なことから、再度業務委託の検討、老朽化によるエアコン等の入替を進めて行きますが、法人事業＝セルフ宇品一本の支出となりますので、必要な個所を見極めて下半期で収支の状況から次年度の予定を立てたいと思います。

【 実 施 事 業 】

【社会福祉事業】

1.第一種社会福祉事業

障害者支援施設の経営

2.第二種社会福祉事業

身体障害者等の更生相談に応ずる事業の経営

【取組事項】

1.社会啓発事業

①法人関連図書の配布（「障害のある人々の福祉等」）。

②近隣小学校等からの見学。その他実習生の受入。

2.地域貢献事業

①地域貢献事業地域貢献推進担当者市域ネットワークを通じて、地域との関わりを検討し事業展開を図る。

②ボランティア団体ベシティー・グリーンロードの事務局を置き、中広宇品線歩道の緑化、清掃活動を連合町内会と共に活動。及び施設単独での活動。

③主に宇品地区住民への車椅子の貸し出し。

3.広報活動事業

- ①季刊誌「みなとうじな」発行。
- ②ふれあい祭の開催。
- ③ホームページの活用。
- ④ふれあいプラザでの製品販売・工作教室への参加。

4.研修事業

- ①行政主催研修への参加。
- ②関連団体主催研修会への参加。

5.他団体との連携

一般社団法人広島県身体障害者団体連合会
広島県身体障害者施設協議会
広島県就労振興センター
広島市障害福祉施設連盟
広島市就労振興センター
県・市社会福祉協議会 他

6.役員会等

令和2年5月

監事監査（決算）

理事会（事業報告（案）・収支決算（案）・評議員会開催日時及び上程議案等）

令和2年6月

評議員会（決算審議）

令和3年3月

理事会（予算審議・評議員選任解任委員選任）

評議員選任解任委員選任

※その他必要に応じて開催

障害者支援施設セルプ宇品の部

令和2年度障害者支援施設セルプ宇品事業計画

(就労継続支援B型・生活介護・施設入所支援)

【事業方針】

活動において利用者と共に歩み、温かい心をもって福祉を追及します。

その目的の為、実践的な支援に繋がる知識や技術の習得に努め、集団としての職員の支援能力の向上を目指し、明るく爽やかに、そして謙虚に取り組みます。

【重点目標】

令和2年2月に1名職員が入職し、4月にも1名入職してくることでようやく空いていた席が埋まり、新たな年度が始まります。利用者対応や工賃向上等の基本的なサービスの向上は勿論のこと、人数不足から中々参加が出来ていなかった研修へも積極的に参加を促し、職員の資質向上も目指して行きます。

また、働き方改革による有給5日取得も元年度よりも余裕を持って行えることと思えます。

ただ、時間外労働の上限規制も導入されたことから、業務内容の見直し・効率化は元より、職員の意識の改善も行う必要があると考えています。

7月にロータリークラブ様よりポップコーンマシンと焼き芋機の贈呈がありますので、花火大会に合わせて土曜市を行い工賃アップにつなげる予定でしたが、新型コロナウイルスにより色々なイベントが中止や延期となり、土曜市も開催は出来ないと考えていた方が良いでしょう。

工賃アップにはつながりませんが、頂く機械を使って、利用者さん達が楽しめる催しを実施したいと考えています。

【各事業重点目標】

【就労継続B型】

作業科目	事業計画
軽作業科	<p>【紙袋の持ち手付け・製箱・エコロジパコ組立・羽はたきの羽の仕分け・オレンジリボンの作成・網戸張替え等】</p> <p>ボールペンの組み立てと袋の持ち手付けを2本柱として行い、この2つで毎月約10万円の収入があったが、現在はボールペンの組み立てが全くない状況で、月5~6万円の減収となってしまうている。その為他の作業に力を入れて収入アップを図っている。今後も統合科との共同受注や新規作業を積極的に取り入れて行く。</p>
印刷科	<p>【名刺作成・ハガキ印刷・データ入力・封入封緘・封筒、チラシ・伝票印刷（外部委託）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●今年度も前年度と同水準の工賃を支給できるよう、職員、利用者ともに技術力の向上を目指す。現在受注している仕事を継続して受注できるよう品質管理に努める。 ●新しい名刺カッターの扱い方に慣れ、作業効率を上げる。 ●印刷に使用するパソコンの老朽化が進んでいる。新品のパソコンを購入して印刷用途に使用するには、パソコン本体だけでなく、ソフトウェアの購入費用もかかり、非常に高額なため、できる限り故障箇所のパーツ交換で延命させる。 ●個別支援計画に基づいた作業支援を行うよう心がける。 ●利用者さんの様子やADLの変化に気づけるよう、声掛けや観察を行う。
統合科	<p>【試供品貼付け・雑貨品等の袋詰め等・造花アレンジメント・製箱・縫製・しめ縄、灯籠作り・エコロジパコ組立・羽はたきの羽の仕分け等】</p> <p>多くの業者から受注していただいているが、単価は低い物が多い。平均工賃1万円は維持させなければいけないので、単価アップの交渉や既存の作業との兼ね合いを見ながら、新規作業にも積極的に関わる。</p> <p>高齢化が進む利用者対応も、健康面に留意しつつ作業においてモチベーションが下がらないように、笑顔でその人に合った対応を行い作業意欲の向上を測る。</p>
木工科	<p>【木製雑貨・時計の受注・製作】</p> <p>ようやく職員が充足した。基本から教えて行かなければならないため時間がかかると思われるが、商品のアイデアを出してもらい、新商品を開発して行きたい。時計の製作に関しては、年より早目に材料を購入し製作を始め製作ピークをなだらかな物にする。</p>
掃除部	<p>【施設内清掃（廊下・風呂場・トイレ・ゴミ捨て場・洗濯室・花壇等）】</p> <p>2名の利用者が在籍している。</p> <p>休まずに作業できるよう、心身両面の管理に留意する。</p>

【生活介護】

障害や加齢や特別な疾病により、自立した生活が困難になった利用者に対して、個々の状態に合わせた計画を基に、食事・入浴・排泄・更衣・移動等の日常生活上の介護及び心身の機能訓練を行う事により機能低下を防ぎ、個々の能力に応じた可能な限り安心と尊厳のある生活を営むことが出来るよう支援する事を目標とする。

●健康と安全の確保

健康状態を良好に保つ重要性を一人一人認識して目標にして頂き個別ケアを充実させ、予防ケアに努めると共に、病院等関連機関の協力を仰ぎ健康な生活を送っていただく。

●専門性のある質の高い支援の実践

個別ケアと自立支援に向けたケアに取り組む。

●個別機能訓練の実施（対象者個別支援）

リハビリパンツやオムツを使用されている方でも、可能な方はトイレ誘導や尿瓶使用を実施。

●他職種間連携のチームケアの実践

保健・給食・職業支援等全職員で利用者の変化に留意し、早期発見、情報共有する。

また、各職員が介護技術を身に着け、同じ内容・同じレベルで支援提供出来ることを目指す。

●豊かな生活が過ごせるように調整

ニーズに応じた生活支援を提供。

余暇や外出支援等の継続

【保健】

〈健康管理・受診付添い・服薬管理・サマリー作成・健康診断・往診サービス・リハビリの調整・感染症対策・整容（散髪・爪切り）支援・衛生資材等の物品管理・リネン管理・帰省時の薬の調整・休日オンコール対応等〉

〈保健室の目標〉

1.利用者の健康情報のデーター入力及び生理

入所後の経過を含めた既往歴等の基礎情報を整理すると共に、平成30年度から行っている入所利用者の日々変化する医療情報の整理を継続する。

2.健康管理

①健康診断

春・秋2回実施し、結果を精査し異常の早期発見に努める。

職員の健康診断は総合健診センターで行う。

②歯科検診

訪問歯科（デンタルサポート）による診療と検診やブラッシング指導を継続して行う。

③体重管理

1年間の体重変動を見て、5 kg以上増加している利用者を把握し、肥満による疾患の悪化や機能低下が見られる利用者を「ダイエット組」として管理する。

ダイエット組の利用者には体重の意識を持ってもらうため、目標値を設定し、2週間ごとに体重測定する。

ヘルシー委員会で体重の増減を報告し対応の検討を行う。必要時には栄養士と共に栄養指導を行う。生活介護利用者については生活介護とも連携を取って行く。

結果や対応策等は職員会議で報告し、全職員にも状況把握及び協力を仰ぐ。

④受診付添い

件数が増加しており施設内の業務も並行して行わなければいけないため、受診管理表を作成しスケジュールを組む。

⑤処置

定期浣腸対象者が3名おり、他の処置も含め処置量が増加しているため、受信時間の調整や巡回の省略等時間確保の工夫をする。

⑥薬の管理

マニュアルを遵守し誤薬の予防に努める。

嚥下障害のある利用者は、医師の指導に従い服用方法を変更する。

機能低下、認知機能低下が出現した時は、服薬管理の方法も検討、変更する。

⑦往診サービス

現行を継続

精神科：東方田Dr・脳外科：富原Dr・皮膚科：稲田Dr・歯科：城井Dr

⑧リハビリ

田島医院の都合により現在休止中だが、再開した場合検討する。

機能低下予防の為、可能な利用者は施設内リハビリを継続して行く。

⑨がん患者の支援

抗がん剤治療中の利用者1名。

治療を受けながら施設生活が安楽に送れるよう支援して行く。

3. 感染症対策

インフルエンザ予防接種の実施。

予防策の実施・啓発・対応を行う。

感染症の知識を職員・利用者共に持てるように朝礼時等に説明。

感染症対応マニュアルを最新の情報に合わせて見直し修正。

4. その他

①送迎業務の分担

受診付き添いの必要が無い送迎は生活支援員等の協力を得る。

②衛生資材等物品管理

感染症や災害に備えた物品の定数を設定し備蓄しておく。

マスク・手袋・アルコール液・トイレトペーパー・ペーパータオル・養生テープ等

5. 整容（散髪・爪切り支援）・リネン管理

現行継続

令和2年度 給食事業計画

令和2年3月13日

吉村 緑

入所利用者の高齢化、身体状況の変化に伴う食事形態の変更や治療食に対応した食事提供を目指す。特に摂取基準量の改定があり、個人の生活背景も考慮し、肥満など体重コントロールを目的とした個別対応をとる。喫食量の減少やむせなど、小さい変化でも関連部署に報告を行い、食事内容の調整を行っていく。

利用者の喫食状況など現状把握をし、モニタリング・アセスメント・支援計画に反映させる。

運営方法については、人員が欠員状況にあり、派遣やナリコマの緊急支援でつないでいる現状から、直営と委託に切り替えるか検討していく。欠員が続いているため、工程を見直し、食器洗浄の一部繰り越しや、朝食時の加熱物の前日準備などを検討していく。現在ナリコマのクックチル商品を使用して3年が経過しており、他社4社と試食等を行い使用商品について再検討を実施する。

人件費と食材費の合計で運営費を考えるため、食材予算を昨年実績から平均し170万を予算とするが、献立構成や食材を工夫しできるだけ160万台で納めていくようにする。委託運営にした場合は、人件費のウエートが上がると予測される。食材費については現状から160万台が最低ラインとなるためトータルコストは10~20万あがると考えておきたい。

運営について現状厳しいものがあるが、内容やサービス低下のないよう努める。

食事提供サービスの目的の理解・時期による工程変更の必要性と工夫については、勉強会などを実施し、厨房職員の意識向上については引きつづき行っていく。

今年度一番大きい案件としては、温蔵庫・冷蔵庫の入れ替えである。機種種の老朽・フロンガス問題・温度の維持が不十分の現状から、今年度での入れ替えが必要である。現状から考えると、再加熱カートの新導入が望ましいが、金額及び工事代も含めると、800~900万が必要になる。予算的にも導入するならば、改築など新たに厨房新設工事の 때가ベストだと考える。最大メリットは工程の簡素化・適温提供ができるということである。

金額が大きいため、現在リヒートウオーマーと冷蔵庫での入れ替えで、360万位の金額で検討をしている。現状の物の同機種での入れ替えでも同じ金額になるため、リヒートウオーマーでの検討をしていきたい。導入のメリットとしては、冷たい状態での盛り付けの為、工程の簡素化・朝食時の工程前倒しなどがある。今後も人員不足が懸念されるため、委託に切り替えても同じ現状であると予測されるのでしっかり検討し決定していく。

又、派遣等で外部の勤務があるため、休憩室やロッカー等のレイアウト変更も含め環境整備を行う。

基本方針

食事は生活の基本であり最高の楽しみの一つである。安心・安全であることはもちろんであるが、四季を考慮し、旬の材料を取り入れ、栄養バランスのとれた飽きのこない食事提供をする。しっかり食事をとり、免疫力をつけ病気に負けない健康な体づくりを目標にする。

サービスの原点を考え「美味しい・温かい」を基本に心のこもった食事提供に努める。

利用者さんに満足していただけるサービス提供に心掛ける。

利用者個々の所要量や健康状態に応じた適正なる栄養管理を行う。個人対応における食事量の調整など、本人了承のもとコントロールをおこなう。

栄養指導は必要がある場合、医務との連携で行う。

代替えについてはできうる内容で行い、個人対応や食事の質の向上及び健康維持に努めるようサポートをする。

適温提供は難しいが、創意工夫を凝らして提供をすることを心がける。リヒートウオーマーや再加熱カートの検討で適温提供が可能になるよう検討していく。

食材については予算計画を元に、献立内容の工夫に努め、コスト削減の中でも内容の充実に努める。

安心・安全な食事提供に努めるため、食材の取り扱い・保管については充分注意する。

定期的な衛生教育を実施し、厨房職員の意識向上に努めるとともに、マニュアルを遵守し厨房内の清潔保持と管理の徹底を図る。

目 標

上半期	運営方法の検討 使用食材の見直し 温蔵庫・冷蔵庫入れ替え検討
下半期	嗜好調査 食事摂取基準量算出

本年度検討案件

- 運営方法 直営か委託運営に切り替えるかの検討を行う。
現在3社にアポイントをとり、2社から金額提示あり。
いずれも給食食材を任せることになる。
金額については現段階では、業務内容の打ち合わせが充分でないため、もう少し変更が起こりうる。 【別紙 1】
委託に切り替える場合、現在使用のナリコマ及び職員に切り替えを3か月前に明示しないといけない。委託先はどこも職員の受け入は可能である、通常数か月後の切りかえとなるので、4月に検討し

数か月かかるため、7月1日から15日、もしくは8月で移行と予測される。5月結論だと、早くて8月以降になる。

○ 温蔵庫・冷蔵庫入れ替え

工程の簡素化から再加熱カートが、食堂での配膳が1回で済むので最適であると考えられるが、金額がかなりかかるのが実情である。工事も撤去と設置で2日かかる。現状と同機種の温蔵庫・冷蔵ケースで入れ替えても300万円を超える。リヒートで約360万円の予算予定。加熱前で盛り付け機内での加熱ができ、朝食の料理も事前準備が可能であることから、リヒートのメリットは大きい。 【別紙 2】

先に運営を決めてから検討していくので、現機種の温度維持ができないことから考えると、入れ替え工事を10月・11月ころには終了しておきたい。

当初リースでも検討したが、金額が大きいため、補助金や自己資金での予算の確保の検討をお願いしたい。

見積もりにあるリヒートでの検討を行う際、N社は広島支店でテストキッチンにて、食材持ち込み加熱状況が確認できる。

A社はデモ機を厨房下処理室か厨房内に設置し使用できるため、朝食～夕食まで確認ができる。スペースがとられるため狭くなるため安全面など考慮する必要がある。

検討の為、実機での確認は夏に入るまでには終了しておきたい。

年間業務計画

1 基準給食

施設基準食	普通食	1500～1700 kcal	塩分 10g 以下
	減塩食		塩分 8g 以下
	特減塩		塩分 6g
調整食	副食 2/3	主食量は個人対応	茶色トレイ
		1200～1300 kcal	
蛋白制限食		低蛋白ごはんの提供・副菜量の調整	
高タンパク食		高たんぱく添加食材での捕食	
腎症特減塩食		1600 kcal	塩分 6g 水分 600ml
		タンパク質 60g 以内	
延食・取り置き食			
体調不良時の対応		特殊食品など提供	
軟菜食		検査前後・潰瘍対応	
鉄添加		貧血時 特殊食品添加	
刻み対応			
主食種類	米飯	全粥	粥ミキサー
副菜種類	普通食(常食)		

- ミキサー食
- ソフト食（小さく刻んだ物をゼリー状に固めた物）
- ゼリー食（ミキサー状の物をゼリー剤で固めた物）
- 嚥下困難　　とろみのお茶　　トロミ強度　3種類(強・中・弱)
- 提供におけるサービス
 - 時間変更　　風邪などで時間をずらして提供
 - 配膳　　　　体調不良時等での対応
 - 感染症対応　使い捨て容器での提供・配膳対応
 - 水分追加　　体調不良時及び配膳時にペットボトルで用意する

2 行事食およびイベント

- ◎ 季節行事は暦に沿って通常献立に導入
 - 丑の日　お月見　冬至　正月　七草　鏡開き　バレンタイン　ホワイトデー
 - 節分　お雛様　こどもの日　等
- ◎ イベント行事
 - 4月　花見　2年度は中止
 - 6月　誕生会（4・5・6月生まれ）
 - 8月　誕生会（7・8・9月生まれ）
 - 11月　誕生会（10・11・12月生まれ）
 - 12月　クリスマス会
 - 2月　誕生会（1・2・3月生まれ）

※感染症対策の関係で、中止になる場合あり。
- ◎ サービスデー　　ホットサービス　　麺類・カレー・ピザトースト等
朝食卵サービス　今後実施にな制限付く可能性あり
- ◎ 選択食　　　　　　随時

3 委員会等の実施

- ◎ ヘルシー委員会　　月1回
 - 利用者の食全般に関して問題点の検討、サービス立案、行事の計画などを行いより良い食事の提供を目的とする。
 - 構成メンバー　　医務・生活支援員・栄養士
 - 開催　　　　　　第3月曜日　場合によっては変更あり
- ◎ 給食ミーティング　随時
 - 調理員と月1回程度で、業務内容の確認や利用者の要望などを伝える。
 - 衛生指導なども不定期に実施
- ◎ 委託に業務が切り替わった場合、委託先との給食会議を月1回実施。
イベント食の検討や、利用者の食事内容依頼など密に話し合う。

- 4 嗜好調査およびききとり 原則年 1 回以上
 本年度においては、年 1 回実施で計画する。
 聞き取り内容等は、献立等に反映させる。喫食量を確認し提供量の調整を行う。

- 5 食材費予算
 食材価格の高騰で、内容や使用量の調整がかなり必要になる。
 食材費の予算としては、内容サービスの維持も考え、月 175 万を上限として、年間で調整をはかる。
 できるだけ、160 万台に収まるよう、献立内容や構成を工夫する。
 材料の無駄を省き、予算内での購入内容になるよう調整に努める。
 非常食の一部の入れ替え(ゼリー食・とろみ飲料)
 ※委託運営に移行しても、金額は 165 万上限で検討する。
 ※ナリコマのチルド食材以外の、食材試食を 4 月で実施する。
 T社 5 食試食後、1 週間の使用食数での無料試食あり。
 含浸冷却法で処理済みの、形そのまま歯茎でつぶせるソフト食を一部導入。

6 厨房内清潔維持管理

◎設備機器関係のメンテナンス

- ・各メーカーによる定期点検の実施
- ・業者によるメンテナンス

グリストラップ	月 1 回
換気扇フィルター	2 か月 1 回
- ・保守点検

冷凍冷蔵庫	6 月更新
保存検食用冷凍庫	6 月更新
洗浄機	4 月更新
食堂給茶機	4 月更新

◎害虫駆除 月 1 回

◎定期清掃

厨房内 冷蔵庫	月 2 回
側溝	週 1 回
温冷库	月 2 回

食堂 月 1 回

◎業者による厨房内清掃 壁 フード等 年 1 回予定

◎講習会 外部衛生講習会や研修会参加

◎厨房内の備品管理 異物混入防止のためその都度
 経年劣化等もあり備品の修繕交換
 消毒保管庫・温冷库

- ◎厨房内の衛生維持
備品購入いれかえ
点検表や記録の確認および目視で清潔度の確認
場合により指導を行う。

7 緊急時対策

◎食中毒緊急対応マニュアルの設置

- ・連絡網 医務 ⇔ 栄養士 ⇔ 調理員
- ・厨房内消毒法について明記
- ・吐物処理キッドの設置確認と指導 … 年1回 12月予定
- ・厨房での提供が困難な場合の対応先
東洋観光 モニカ 千鳥

◎ノロウイルス・感染性胃腸炎

- ・連絡および指示については、食中毒対策と同じ
- ・消毒および吐物処理等も食中毒対策と同じ
- ・配膳時の対応
使い捨て容器の使用 専用トレイの管理及び消毒処理

◎災害時等

- ・マニュアルの設置及び周知 昨年度入れ替えを実施しており、購入物を変更しているため、使用順序等変更
ソフト・ゼリー食用にミキサー食備蓄あり
※ 防災委員会が備蓄品の整理管理を行うので、使用順序等の変更部分を原案として作成し、マニュアルの整理等は防災委員会に任せる。
- ・保管場所 … 倉庫3・倉庫2
- ・保管内容物の明記や表記 … 防災委員会
マニュアル … 保管場所・事務所・厨房に設置
- ・賞味期限確認 … ミキサー食用ゼリー・とろみのお茶
賞味期限が1年の為、年度内で購入いれかえ

◎機械等の故障時

- ・連絡は速やかに栄養士へ 現状確認後施設長へ報告
修理点検等必要時は、業者へ連絡。対応指示を調理員へ

委託に運営を変更する場合の検討資料

労務費

会社名	金額	比較内容
株式会社 Laugh	1,350,000	厨房レイアウトや業務内容も確認後の提出金額。現在の人員数での算出金額であると考えられる。イベント食に力を入れるとのこと。
株式会社 糧配	1,042,500	見積もり依頼が3月だったため、厨房レイアウト・業務内容など確認が少なかったので食数から算出したと思われる。ただ一部本社工場で加工したものを使用することを考えている可能性があり、工場内での人件費が食材費に入っていると思われる。ラフとの金額差はその部分か。
(株) 魚国総本社		数年前から来場し前向きであったが担当者が変わり見積もりまでいかなかった。

食材費

セルフ利用者の1日給食費の金額をもとに比較

平日 朝・夕 48～50食 昼食 60～65食

休日 朝・昼・夕 33～35食

	利用者給食費 税込み	セルフ材料費 税抜き	(株) ラフ 税抜き	(株) 糧配 税抜き
朝食	250円	280円	220円	250円
昼食	530円	360円	330円	400円
夕食	660円	360円	300円	400円
合計金額	1,440円	1,000円	850円	1,100円
原価率	75%	69.5%	59.0%	76.4%
材料費	1,080円			
月間予算金額		165～175万	110～125万	1,630,592円

※ ラフはイベント食については別途追加請求あるので、金額はもう少し上がる可能性あり。

労務費と食材費のトータル金額

比較の為、4年前の委託先の東洋フードサービスを入れています。
金額は税抜きです。

	東洋フード	セルプ	ラフ	糧配
労務費	1,280,000	100～120 万	1,380,000	1,042,500
食材費	160 万	165～175 万	110 万～	1,630,592
合計金額	288 万～	265～295 万	248～260 万	2,673,092
	食材費予算は直営の時と変えていない。	労務費は予測値になっている。 実質はもう少し低いかな？ 現在ナリコマの食材の為やや高くついている。 内容はやや落ちている。	食材費が安い内容に不安有。 夕食の利用者単価が高いため金額は検討の必要あり。 食材費はイベントの追加等で20万位上がる可能性あり。そのためか通常はやや抑えめに設定か	労務費が上がる可能性あり

【セルフ宇品令和 2 年度年間行事計画】

行事名	行事内容	備考
保護者会	利用者の個別支援の充実を図るため保護者と職員の相談の場を設け相互の理解を深めることを目的とする。	令和 3 年 1 月
教養講座	日常生活の質の向上、教養を高めることを目的として、外部から講師等を招き講演や実演を行う。	年 1 回 (時間内)
スポーツ大会	利用者がスポーツを通して相互の協調、助け合いの精神を養い且つ健康の増進をはかり、もって体位の向上を目指す。	年 1 回 (時間内)
ふれあい祭り	利用者・家族・地域住民が共に参加し、施設を開放して、地域との交流を図る。また、就労および文化活動の成果を発表して就労の意欲を高める。	年 1 回 (時間外)
クラブ活動	利用者の生活を豊かで潤いのあるものとするため、余暇の有効利用を支援する。絵手紙サークル・園芸クラブ	月 1 回 (時間外)
職員研修	主に外部研修として所属団体等開催の研修会に参加して福祉、施設運営、利用者への処遇などの研修をする。外部から講師を招聘して資質の向上を図ることを目的として研修をする場合もある。	年数回 (時間外)
土曜日	作業委員会が中心となり工賃アップと利用者の地域交流を図る。	年 1 回 (時間内・外)
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ 総合消防訓練・避難訓練・各種健康診断(年 2 回春と秋) ・ 夏期休暇(盆)・冬期休暇(年末年始) ・ 誕生日会、各種行事食など ・ クリスマス会 ・ 花の日・感謝祭の行事として、地域の幼稚園と交換会。 ・ 宇品東小学校を始め、他所からの見学、実習の受入 ・ 宇品東連合町内会との協力により月 1 回の環境美化作業の実施。 ・ 害虫駆除 	

【各委員会等】

毎月 1 回開催—運営委員会、作業支援委員会、生活介護・保健委員会、

ヘルシー委員会、防犯・防災委員会、職員会議

概ね年 3 回開催—虐待防止委員会

収支予算

法人の部

令和2年度 収支予算書

大科目	中科目	小科目	本年度予算額	前年度予算額	差引増△減額	摘要
心身障害者福祉推進事業収入			220,000	220,000		
	その他の事業収入		220,000	220,000		
		補助金事業収入	220,000	220,000		
		共同募金配分金	80,000	80,000		広島県共同募金会
		県費補助	140,000	140,000		広島県県費補助事業
経常経費寄附金収入			160,000	160,000	△160,000	
その他の収入			400,000	420,000	△20,000	
	雑収入		400,000	420,000	△20,000	
		自動販売機手数料	400,000	420,000	△20,000	自販機手数料
事業費支出	事業活動収入計(1)		620,000	800,000	△180,000	
			2,538,000	2,478,000	60,000	
	旅費交通費支出		1,400,000	1,410,000	△10,000	理事会・評議員会・役員会
	研修研究費支出		70,000	2,000	68,000	研修参加費・旅費
	事務消耗品費支出		1,000	1,000		文具他
	印刷製本費支出		330,000	330,000		福祉の冊子、みなとうじな
	通信運搬費支出		13,000	13,000		郵便料
	会議費支出		40,000	41,000	△1,000	役員会開催
	広報費支出		20,000	20,000		
	手数料支出		10,000	10,000		銀行手数料
	租税公課支出		5,000	5,000		
	借入金費支出		167,000	167,000		県社協・経営協・身障連合会
	租代家賃費支出		492,000	429,000	63,000	駐車場借上料
	雑支出		50,000	50,000		
	事業活動支出計(2)		2,538,000	2,478,000	60,000	
	事業活動資金収支差額(3)=(1)-(2)		△1,918,000	△1,678,000	△240,000	
	施設整備等収入計(4)					
	施設整備等支出計(5)					
	施設整備等資金収支差額(6)=(4)-(5)					
拠点区分間繰入金収入			2,200,000	2,200,000		
	その他の活動収入計(7)		2,200,000	2,200,000		
	その他の活動支出計(8)					
	その他の活動資金収支差額(9)=(7)-(8)		2,200,000	2,200,000		
	予備費支出(10)					
	当期資金収支差額合計(11)=(3)+(6)+(9)-(10)		282,000	522,000	△240,000	
	前期末支払資金残高(12)		1,981,000	1,459,000	522,000	
	当期末支払資金残高(11)+(12)		2,263,000	1,981,000	282,000	

障害者支援施設セルフ宇品の部

令和2年度 収支予算書

大科目	中科目	小科目	本年度予算額	前年度予算額	差引増△減額	備 考
就労支援事業収入	統合事業収入		19,764,000	19,740,000	24,000	
	製作事業収入		1,750,000	1,744,000	6,000	
	木工事業収入		1,450,000	1,439,000	11,000	
	印刷事業収入		2,100,000	2,100,000		
	清掃事業収入		13,100,000	13,073,000	27,000	
	総務事業収入		564,000	564,000		
			800,000	820,000	△20,000	
	自立支援給付費収入		188,307,000	184,965,000	3,342,000	
			160,139,000	156,760,000	3,379,000	
			82,204,000	82,295,000	△91,000	
障害福祉サービス等事業収入	利用者負担金収入	介護給付費収入	77,835,000	74,465,000	3,470,000	
	補足給付費収入	訓練等給付費収入	18,768,000	18,765,000	3,000	
		特定障害者特別給付費収入	9,400,000	9,440,000	△40,000	
			9,400,000	9,440,000	△40,000	
			3,000	20,000	△20,000	
			200,000	660,000	△460,000	
			160,000	164,000	△4,000	実習生受入
			40,000	486,000	△446,000	職員・実習生給食費
			40,000	446,000	△446,000	消費税還付金他
			208,274,000	205,388,000	2,886,000	預りサービス等利用料
人件費支出	職員給料支出		105,400,000	110,540,000	△5,140,000	
	職員賞与支出		62,362,000	66,362,000	△4,000,000	常勤職員俸給・諸手当
	非常勤職員給与支出		15,992,000	15,292,000	700,000	病末勤短手当
	派遣職員費支出		11,383,000	13,590,000	△2,207,000	夜間生活支援員、嘱託医、パート職員
	退職給付支出		500,000	600,000	△100,000	
			1,023,000	1,074,000	△51,000	
	法定福利費支出	退職給付支出	1,023,000	1,074,000	△51,000	福祉医療機構
			14,140,000	13,622,000	518,000	
			13,000,000	12,510,000	490,000	健保、厚年、子ども・子育てで拠出金
			1,140,000	1,112,000	28,000	労働保険料
事業費支出	給食費支出		41,735,000	44,792,000	△3,057,000	
	介護用品費支出		19,500,000	21,385,000	△1,885,000	給食材料費
	保健衛生費支出		5,000	5,000		介護用品
	施設費支出		900,000	850,000	50,000	利用者健康診断、医薬品、J・処理代
	教養娯楽費支出		1,700,000	1,623,000	77,000	器具リース料
	水道光熱費支出		180,000	180,000		新聞代、行事諸費、カラオケ活動助成金
	消耗器具備品費支出		13,200,000	13,633,000	△433,000	利用者に必要な電気・ガス・水道料
	保険料支出		3,000,000	3,700,000	△700,000	非常用照明等
	賃借料支出		360,000	360,000		利用者に対する生命・損害保険料
			1,090,000	1,286,000	△196,000	公用車・カーテン・アラウンドリー料

(単位：円)

令和 2年度 収支予算書

大科目	中科目	小科目	本年度予算額	前年度予算額	差引増△減額	備 考
事務費支出	雑支出	車輦費支出	1,300,000	1,300,000		公用車・バイク代、車両検査費
		雑支出	500,000	470,000	30,000	モップ・マット代
事務費支出		福利厚生費支出	30,626,000	17,221,000	13,405,000	
		職員被服費支出	50,000	470,000	30,000	職員の健康診断、細菌検査、リウマチ会費
		旅費交通費支出	60,000	45,000	5,000	
		研修研究費支出	50,000	85,000	△25,000	職員の業務にかかるとの出張旅費
		事務消耗品費支出	600,000	80,000	△30,000	職員の教育訓練に要する支出
		印刷製本費支出	100,000	600,000	10,000	事務に必要な消耗品器具什器
		水道光熱費支出	800,000	90,000	△20,000	印刷紙、関係資料印刷製本費
		修繕費支出	1,800,000	820,000	△20,000	事務用の電気・水道料
		通信運搬費支出	600,000	1,800,000		建物・器具及び備品等修繕
		会議費支出	5,000	600,000		電話・ファクス・インターネット・郵便料
		広報費支出	50,000	5,000		広告料
		業務委託費支出	18,000,000	4,500,000	13,500,000	清掃・厨房・医事委託料
		手数料支出	200,000	200,000		銀行手数料
		保険料支出	900,000	1,017,000	△117,000	車輦保険料・火災保険料
		賃借料支出	2,100,000	2,050,000	50,000	
		租税公課支出	1,700,000	1,650,000	50,000	防犯カメラ・PC・電子・電気管理・警備・AED
		保守料支出	400,000	400,000		コピー・カメラ代
		諸会費支出	300,000	300,000		消費税・印紙税
		地代家賃費支出	311,000	2,500,000	△100,000	機器保守点検料
		雑支出	300,000	311,000		各種会費・負担金
就労支援事業支出		雑支出	1,500,000	298,000	2,000	駐車場借上料
		就労支援事業販売原価支出	19,447,000	1,400,000	100,000	
		材料費	19,447,000	19,379,000	68,000	
		労務費	19,447,000	19,379,000	68,000	
		外注加工費	19,447,000	19,379,000	68,000	
		経費	2,971,000	2,901,000	70,000	
			8,020,000	8,020,000		
			8,000,000	8,000,000		
			456,000	458,000	△2,000	償還利息
			7,000	3,000	4,000	
支払利息支出		事業活動支出計(2)	197,215,000	191,935,000	5,280,000	
		事業活動資金収支差額(3)=(1)-(2)	11,059,000	13,453,000	△2,394,000	
設備資金借入金元金償還支出		施設整備等収入計(4)				
		設備取得支出	168,000	328,000	△160,000	
固定資産取得支出		建物取得支出	5,400,000	2,484,000	2,916,000	
		器具及び備品取得支出	1,800,000	1,899,000	△99,000	エアコン
施設整備等支出計(5)		機械及び装置取得支出	3,600,000	311,000	3,289,000	厨房再加熱カート
		施設整備等支出計(5)	274,000	274,000	△274,000	
施設整備等資金収支差額(6)=(4)-(5)		施設整備等資金収支差額(6)=(4)-(5)	5,568,000	2,812,000	2,756,000	
		施設整備等資金収支差額(6)=(4)-(5)	△5,568,000	△2,812,000	△2,756,000	

(単位：円)

令和 2年度 収支予算書

大科目	中科目	小科目	本年度予算額	前年度予算額	差引増△減額	要
積立資産支出	その他の活動収入計(7)					
		退職給付引当資産支出	396,000	368,000	28,000	
拠点区分間繰入金支出	その他の活動支出計(8)		2,200,000	2,200,000	28,000	
		その他の活動資金収支差額(9)=(7)-(8)	2,596,000	2,568,000	28,000	
		予備費支出(10)	△2,596,000	△2,568,000	△28,000	
		当期資金収支差額合計(11)=(3)+(6)+(9)-(10)	2,895,000	8,073,000	△5,178,000	
		前期未支払資金残高(12)	110,782,000	104,134,000	6,648,000	
		当期未支払資金残高(11)+(12)	113,677,000	112,207,000	1,470,000	

(単位：円)

第 2 号議案

令和 2 年度事業計画

給食事業計画別紙

リヒートクッカー金額と機種性能比較

※ 冷蔵庫に関しては、洗浄機等でホシザキが入っており、保守契約の関係から、ホシザキでの購入が良いと思われる。

	ニチワ	アイホー	現行同機種	
総金額	3,907,200	4,000,000	3,308,000	中電工による電気工事が必要になる。
扉の構造	パッスルー (両面)	片面	パッスルー (両面)	
加熱方法	スチーム	電気式	電気式	
	<p>電気工事は一部工事代金で記載あり。</p> <p>アイホーよりは電気工事は安くなると思われる。</p> <p>スチーム加熱なので食品の乾きは電気式に比べ少ない。緑色の変色が低い。</p> <p>両面扉なので、作業効率はよい</p> <p>設置台数 1 台</p> <p>食器戸棚は空きスペースサイズで作成の物</p>	<p>両面式扉でないため、食堂側からの取り出しができない。作業効率がニチワに比べ悪い。</p> <p>電気式は食品の乾燥や緑色野菜の変色が著しい。</p> <p>設置台数 2 台</p> <p>食器戸棚は規格外品になる。</p>	<p>加熱したものを盛り付け保管するのが目的。</p> <p>工程の簡素化は難しい。</p> <p>扉など隙間が年数経過すると起こる可能性あり</p>	<p>※両面の機種を持っているのは、ニチワ電気だけかもしれない。</p>

再加熱カート・リヒートクッカー資料

再加熱カート

2年前に検討目的で金額算出依頼、見積もりと設置場所の図面を用意してもらった。金額がかなりかかるため見送る。

機種参考に、アイホーとニチワの2社パンフレット添付あり

会社名	金額	比較内容
株式会社 アイホー	8,370,000 (税別)	26 膳 2 台・カート・インサート 専用トレイ 2 回転分 運賃取り付け費用 320,000 含む 給排水・ガス工事・電気工事・ダクト工事など 別途工事がかかり必要になる。 食器も蓋つき専用食器など備品購入が必要。
株式会社 ニチワ		今回先にアイホーで見積もりを取っていたが高額の為、リヒートクッカーの提案を持ってこられたため、再加熱カートは金額提示なし。 機種の金額はほぼ同等になると思われる。
他社 ホシザキ フジマック		同じく再加熱カートを持っており、導入している施設は多い。

リヒートクッカー

ニチワより提案があり、アイホーにも問い合わせ、見積もり依頼する。

設置個所は現温・冷蔵庫の設置個所での入れ替えで検討

参考に現機種での入れ替え金額記載

	リーヒート 税抜き	食器戸棚 税抜き	冷蔵庫 税抜き	工事関連他 税抜き
ニチワ電気	2,830,000	180,000	300,000	477,000
アイホー	3,000,000	150,000	350,000	500,000
リース金額	ニチワ金額			
5 年	3,630,000			
7 年	3,780,000			
現行機種	温蔵ケース	冷蔵ケース		撤去費用他
	1,820,000	1,246,000		240,000



ELECTRIC REHEAT WARMAR CABINET

電気リヒートウォーマーキャビネット

国産第一号のスチコンを創ったニチワがおくる 電気リヒートウォーマーキャビネット

- 喫食者の満足度UP!
- 人手不足を解消
- おいしさに貢献

NEW パススルー(両面扉)
(RHW-**Pシリーズ)

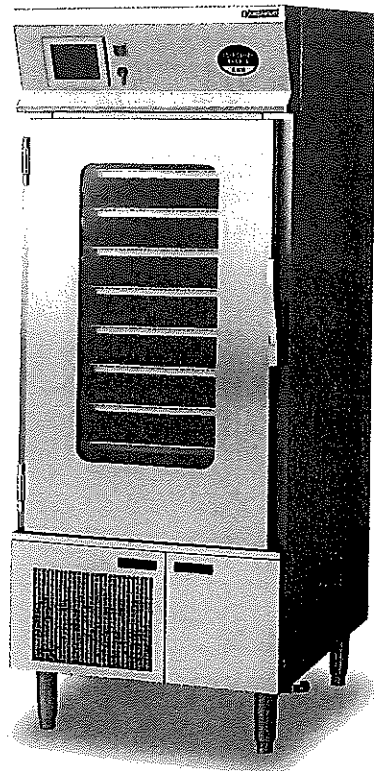
NEW 棚段数5段
(RHW-7205シリーズ)

NEW シートパンとホテルパン共用仕様
(RHW-**SHシリーズ)

**HACCP
対応**

一連の工程を自動記録

特許申請中 **自動補正機能搭載!**
料理のオーバークックを抑制します



RHW-720



RHW-1400



料理を冷蔵から自動再加熱
日々の食事を、安全安心においしく

感動の 美味しさをお届け



New

再加熱調理機 (冷却機能付)

リヒートクッカー

AIHO Reheat Cooker

● 調理スペース必要なし

セントラルキッチンで調理から急速冷却まで行った食材をチルド状態で搬送。施設内では、チルド状態のまま盛り付けてリヒートクッカーにセットするだけ。再加熱予約時刻までチルドで保つため衛生面でも安心です。

● できたての美味しさを提供

再加熱後はリヒートクッカーから食事を取り出し、トレイメイクするだけ。再加熱から配膳までスムーズで適温を維持して美味しく提供できます。

● 安全・安心の再加熱

予約時刻に合わせて芯温75°C1分以上で確実に再加熱可能。気密性の高い庫内で安全に再加熱しますから、安心して食事を提供できます。

.....

安全性と美味しさを実現する便利な機能



芯温調理機能

芯温計を搭載。芯温調理機能で、設定芯温まで確実に再加熱できます。

加湿機能

乾燥を防ぐ加湿機能で美味しく再加熱。保温による乾燥も防ぎます。

