

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	ワークスタジオ伏見	事業所番号	2610982098
住 所	京都市伏見区桃山町因幡10-10 リバティビル1F	管理者名	木村 織
電話番号	075-644-7718	対象年度	2022年度

地域連携活動の概要

<p><活動内容></p> <p>真柴豆腐店コラボメニューの開発 真柴豆腐店・ワークスタジオ伏見 毎月 交換販売を行っている真柴豆腐店の食材と ワークスタジオ伏見の農地で穫れた野菜を用いての メニューを開発し、作り方を紹介する。 調理補助の利用者 1 名</p>	<p><活動の様子></p> 																									
<p><目的></p> <p>相互の集客アップ 相互で紹介することによる宣伝 相互の売上アップ</p>	<p>材料2人前</p> <table border="0"> <tr> <td>A 具材</td> <td>B 煮汁</td> </tr> <tr> <td>油揚げ 1枚</td> <td>水 1リットル</td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ団子</td> <td>塩 小さじ半分</td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ 100グラム</td> <td>酒 大さじ1</td> </tr> <tr> <td>片栗粉 50グラム</td> <td>みりん 大さじ1</td> </tr> <tr> <td>豚肉 100グラム</td> <td>だしの素 小さじ1</td> </tr> <tr> <td>(好みで他の肉にしてもOK)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>水菜 50グラム</td> <td></td> </tr> <tr> <td>小松菜 70グラム</td> <td></td> </tr> <tr> <td>白ネギ 半分</td> <td></td> </tr> <tr> <td>薄口醤油 大さじ2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>七味 適量</td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 油抜きした油揚げ・水菜・小松菜・白ネギを食べやすい大きさに切る B煮汁を一度沸騰。豚肉を入れ、灰汁を取りながら煮る かぼちゃは皮を剥きレンジで加熱(500Wで5分、W数に応じて調節)。 熱いうちに潰し片栗粉を混ぜ、団子状に丸める ②に③を入れ、火が通ったら①を入れる 一煮立ちしたら薄口醤油を入れ、火を止める 器に盛り、お好みで七味をふる 		A 具材	B 煮汁	油揚げ 1枚	水 1リットル	かぼちゃ団子	塩 小さじ半分	かぼちゃ 100グラム	酒 大さじ1	片栗粉 50グラム	みりん 大さじ1	豚肉 100グラム	だしの素 小さじ1	(好みで他の肉にしてもOK)		水菜 50グラム		小松菜 70グラム		白ネギ 半分		薄口醤油 大さじ2		七味 適量	
A 具材	B 煮汁																									
油揚げ 1枚	水 1リットル																									
かぼちゃ団子	塩 小さじ半分																									
かぼちゃ 100グラム	酒 大さじ1																									
片栗粉 50グラム	みりん 大さじ1																									
豚肉 100グラム	だしの素 小さじ1																									
(好みで他の肉にしてもOK)																										
水菜 50グラム																										
小松菜 70グラム																										
白ネギ 半分																										
薄口醤油 大さじ2																										
七味 適量																										
<p><成果></p> <p>交換販売の日を目当てに来られるお客様が増えた。 お互いの宣伝になり集客収益の向上につながった。 納品時間が畑の収穫状況によって異なり、 入荷時間に影響が出ている。</p>																										

連携先の企業等の意見または評価

交換販売の野菜を楽しみにしている固定のお客様も多く、収益に繋がっている
売り出し時間を長く確保するため、納品の時間を早めなど時間調整をしていきたい。

連携先企業名	真柴豆腐店	担当者名	三嶋様
--------	-------	------	-----