



たすけあい部会

ところ・むく・のほろ・そよ風・こすもす・
さくらんぼ・エルサ・どんぐり



毎日の暮らしに必要な介護や家事援助などのたすけあい事業、地域サロン事業、公的な認定を受けた方への介護事業や日常生活総合支援事業、障がい福祉・児童福祉サービスなど。



こんな研修を行っています

- 介護職に必要な心構え・接遇研修
- 「障がいへの理解」「認知症の理解」のための研修
- 介護職に必要な医療の知識
- 傾聴・コミュニケーション研修
- サービス提供責任者研修



子育て部会

プーのいえ・ブチトマト・ぐるんぱ・みるきい・
べりいべりい・ほっぺ・ともに・ぽけっとママ・
きらきら・ほっとまむ・びすけっと



おとも子どもも心豊かに暮らせる地域社会をめざして、子育て支援事業を行っています。預かり保育や親子ひろばの開催のほか、道内の自治体から受託した事業や講師派遣など。



こんな研修を行っています

- つながる支援を考える 桜草ネットワーク
- 遊びと講話・わらべうた研修
- ひろばの心得・研修

スキルアップをめざして

高齢者や障がいのある方、たすけあい事業を必要とされる方など、私たちは毎日多くの利用者さんと接しています。

部会としての研修は、専門職としての自覚を持ち知識や技能の向上をめざすことを目的に 20 年ほど前から毎年継続していますが、8 年からは道の補助金を活用し、経費の負担が軽減しました。内容はメンバーからの希望を参考に組み立て、部会内の講師や専門の講師を招いて年 6 回ほど行っています。研修を何度も繰り返し実践していくことで、知識と技術が一つひとつ身につくのを実感しています。



瀬川弘絵さんを講師に、マナーの基本とコミュニケーションについて学びました

より良い事業性を求めて

学び

高める

専門性

私たちのめざす子育て支援のために

私たちは、毎年あらゆる角度から「子育て育ち」に目を向けて自主的に研修を行っています。近年、子育てや幼児教育に関わる制度も大きく変わり始めました。社会生活の中で、私たちが担う役割とは何か？目の前の子どもたちや家庭だけでなく、それを巻き込む環境にも理解と知識が必要となってきました。子どものこと、親や家庭のこと、地域社会の現状と支援のしくみなど、時代と共に変容していく育児や

子育てに合わせて、私たち自身もスキルを高めていく必要性を感じています。

研修から学んだことや得たことは、保育の現場やひろばなどで実践し、振り返りながら経験を積み重ねることで、日々活かせるように心掛けています。



「遊びは発見であり喜びにつながる。見守ることが大事」と、講師の岩城敏之さん



業務部会

LaLa スマイル (Do・With・COCO)・
はまなす・ぱる・プランズ EPO



生活クラブ生協の業務を一部請負い、事業展開しています。注文品のコンピューター入力、戸配組合員への配送と共同購入活動のサポート、共同購入品の組み込み、注文カタログの作成など。



こんな研修を行っています

- 生産者と共同購入品を学ぶ
- 生活クラブでんき・風車現地見学
- 健康講座



(株)平田牧場の黒坂さんが切り分けながら、部位ごとの違いなどを説明してくれました

共同購入品の優位性を学び、伝えます

主に、生活クラブの共同購入品の優位性などを学ぶための研修を行っています。担っている業務が団体ごとに異なるため、一緒に学習する機会は貴重です。今年度の豚肉学習会は、取り組みの歴史と豚の餌や飼育方法を知り利用につなげ、組合員へ安全性と美味しさを伝えることが業務として必要と考え、開催しました。参加者からは、「ひき肉に普通は使用しないような贅沢な部位も入っていると聞いていましたが、想像以上でした」「市販品との違いや、豚 1 頭からとれる希少部位なども確認できました」などの感想がありました。

また、身体が資本なので自彊術や笑いヨガなどの講座も行い、体力向上を図っています。

北海道ワーカーズ・コレクティブ連絡協議会には、34 団体が加入しています。同業種が集まり毎月開催している部会では、事業報告や事例の検討の他、制度や施策への政策提案・提言活動も行っています。今回は、サービスの向上をめざすために行っている、それぞれに特色のある研修を特集します。



食部会

かまら〜ど・なず菜・レラ・花・まどり・粒



原材料や栄養バランス・環境に配慮して、地域の人たちが安心して食べられるお弁当・総菜を手作り配達します。仕出し・弁当、総菜販売、カフェのランチ・テイクアウト販売、学生寮の食事作りなど。

こんな研修を行っています

- 料理講習会
- 食品衛生講習会
- マーケティング研修

事業強化につなげる研修

食品を扱う事業所として「HACCP[※]出前講座」を企画し、一般衛生管理、食中毒予防、運用の仕方など概要を学びました。公的な承認取得に関して、私たちの部会共通衛生管理マニュアルに大きな変更がないと気づきました。

また、新たな発見を得て自分の事業に反映させるため、相互の事業所見学を実施しています。運営方法で参考にしたい事が見つかり、新しい取り組みへもつながっています。

ほかにも、交流も兼ねた料理研修はスキルアップにつながると好評です。素材を美味しく食べることを目的に行い、レシピを持ち寄り交換することで、メニューも広がります。

※食品を製造する際に安全を確保するための管理手法



料理講習会では調理の工夫などを学び、とても参考になりました