

### 3. 福井県庁：精神・知的障がい者の就労支援 [2年体験]

“福井ハートフルオフィス” 障がいある方の就労とステップアップの場で“支援員”をつとめられました。

障がいのある方にワードプロセッサーや事務機器（コピー・スキャナー・ラミネート・テプラなど）の活用方法を指導。ある方は“アビ

リソピック”（全国障害者技能技術大会）ワープロ部門の福井県代表に選出されました。

### 4. その他思い出

JR 福井駅“西口/東口”的通称候補に竹澤さんの提案が選ばれました。2023年末に発表される予定。その記事が以下です。（枠内が竹澤さん）



#### 1-1 こんなところ ひとことで

障がいのある方の、就労とステップアップの場です。

・発足:令和2年4月

・設置場所:県庁8階 人事課内

・雇用人数:障がい者職員 10名(精神、知的)  
支援員 3名  
相談専門員 1名

・雇用形態:会計年度任用職員 最長3年

・勤務:午前9時～午後4時 週5日

・業務内容:県庁各所属からの依頼対応



#### 天皇皇后両陛下出席予定 パーティーのメニュー

##### 【コーナー料理】

越前おろし蕎麦

ソースかつ丼

若狭牛の地酒・オニオンの地味噌煮込み

##### 【郷土料理コーナー】

すこ

角麩辛子味噌和え

沢庵贅沢煮

へしこの炙り薄造り

水平寺胡麻豆腐の味噌掛け

福井県産「いちはまれ」塩むすび（もみ若芽 唐辛子味噌 ちりめん山椒）

##### 【焼き物】

地鶏塩焼き 福井サーモン幽庵焼き 大野里芋ころ煮

##### 【押し寿司】

焼鯖 へしこ押し寿司 小鯛の笠漬け押し寿司

##### 【お造り】

越前羽木姿盛り（鳥賀・甘海老・福井サーモン昆布締め・越前沖産 平政）

小鉢盛り（羽太・サーモン・平政）

##### 【おもてなし料理】

福井地鶏卵の冷製コンソメロワイヤル ゼリー掛け

福井のトマト・モッツレラチーズのカブレーぜ へしこ添え

北陸健康鶏胸肉・ほろ苦い野菜サラダ 西洋山葵風味

鶏もも肉の「白山ワイナリー」赤ワイン煮込み

福井産のパイ包み焼き

国産牛のグリル 三里浜の「3年瓶つきよ」ペルシェ風

鶏胸肉のロースト「乾煎」東浦蜜柑のピガラートソース 野菜添え

ふくいポークのボラレと「芦原」富津金時のロースト 福井の和辛子添え

坊ちゃんカボチャのスープ へしこ入りタルト添え

若狭牛のミンチ肉と越のルビーミートソース「G1吉川茄子」のペースト添えピザ

福井県産 鳥賀・甘海老のココット入り香草焼き

ふくいサーモンの蒸し焼き 福井県産バジル入りソース

福井県産入り デザート取り合わせ

ゴーピー

記事：山本