2020年 9月号

タカジョウ通信

株式会社タカジョウ
発行元　広報委員会
編集長　松下廣徳

ミャンマー技能実習生第2期生！
来日目指して勉強中☆

一食一円運動

6月末での繰り越し残高	2,760,005円
7月末での拠出金額	79,200円
合計残高	2,839,205円

ご協力誠にありがとうございます。

高浄ホームページ

http://www.takajyo.co.jp アクセスしてね!!

社長メッセージ「病気になったら…よりも」

いつも、タカジョウグループを応援していただきありがとうございます。

今年の長かった梅雨も終わり、本当に暑い日が続いています。外出する時は、マスクが手放せない日々、去年までと全く違う夏になりました。
コロナ対策をしながらも、熱中症にならないように、こまめに水分を補給し、体調には十分気をつけてください！

さて、毎日のニュースを見ていると、新型コロナウイルスの感染者数は減りそうにもありません。濃厚接触者として、PCR検査をした人も、よく聞くようになってきました。日常生活をしていたら、いつ、どこで感染するかはわからない状況。もし、自分が感染したら…そんな事も考えてしまいます。
そんな中、昔、98歳まで若々しく生きた作家の宇野千代さんの本に、病気を治す秘訣が書かれていたのを思い出しました。
「病気になったら、私が一番最初に気を付けることは・・・一日中、病気のことで頭をいっぱいにしないことです。」
私たちは、病気になると、心配になって、どこの病院に行こうか？何という薬を飲もうか？と考えてしまいます。しかし、宇野さんがいうように、病気の事ばっかり考えると病気に意識がいきすぎて、免疫力も下がり、なかなか回復しないのかもしれません。
ガンで余命宣告されてから、奇跡的に治った人の共通点は、「ガンをどう治すか」を考えて、闘病生活にあけくれた人ではなく、「残された数ヶ月をどう生きるか、どのように充実させるか」に意識を切り替えて、自分のやりたい事をやった人だ！と聞いた事があります。「病気」を治す秘訣は、「病気」で頭の中をいっぱいにしない事。
今、私たちの頭の中は、良いも悪いも、新型コロナウイルスでいっぱいです。
毎日の感染者数の増加、あの場所で、この場所で、あの人の知り合いが、ワクチンは、、などなど。
新型コロナウイルスに対して、密にならない生活、マスク、アルコール消毒、オンラインのミーティングなど、できる限りの対策をする必要はあります。
しかし、できる限りの対策をした後は、コロナの事ばかりを考えるよりも、コロナと共存する世界で、どれだけ人に喜んでもらえるか、やりたい事は何か、どれだけ楽しめるか、そんな時間を使った方が良いのかもしれません。
病気になった時の心配よりも、何をしたいのか、自分の心に問いながら、喜びで、まわりの人達を応援していくような毎日を送りたいと思います。

今月もありがとうございました。

長井正樹

２０２０年９月号

かじょ丸CHECK！

「株式会社さんきゅ～」は、介護用品の販売・レンタルや住宅改修をしている会社でござる！みんなも困ったことがあったら相談してみてね。介護用具のスペシャリスト達が駆けつけるでござる！

倉庫には車椅子や介護ベッドがいっぱい！たくさんの種類からそれぞれの状況に適した商品を提案するんだって！

かじょ丸の突撃取材第四弾
株式会社さんきゅ～に潜入の巻！

玄関前にはおいらの友達がいるでござる。みんな会いに来てね！

車椅子を初体験！シートもふかふかで長時間座っても疲れないでござる☆

環境整備もバッチリ！納品間違いの防止にも役立ってるんだって！

さんきゅ～高槻本社
高槻市大塚町1-19-5
072-672-1119

タカジョウ × LINE

LINEはじめました。

スタッフ用アカウント　@exa7857t

●株式会社タカジョウ
緊急時の緊急連絡をはじめ、清掃の基本ルール、道具の正しい使い方、Web版タカジョウ通信などを随時配信します！こちらのアカウントは**タカジョウで勤務されている方のみ**ご登録お願いいたします。

「友だち追加」からIDを検索、またはQRコードを読み込んでください！

～夏バテ防止レシピ！！～

夏野菜たっぷり梅生姜焼き

材料（２人分）

・豚ロース肉……２００g
・ピーマン……　２個
・パプリカ……　１個

漬けだれ
・梅干し……１～２個分
・玉ねぎ……１/４個分
・おろし生姜……大さじ１
・しょうゆ……大さじ１
・料理酒……大さじ１
・みりん……大さじ１/２
・ごま油……大さじ１/２
・砂糖……小さじ１

作り方

①梅干しは種を除き、たたいてペースト状にする。
②玉ねぎはすりおろしておく。
③漬けだれの材料を全てボウルに入れて混ぜ、豚肉を入れ
　10分間漬け込む。
④ピーマンとパプリカを細切りにする。
⑤フライパンに油(分量外)を熱しピーマンとパプリカを少し
　しんなりするまで中火で炒めいったん取り出す。
⑥ピーマンとパプリカを取り出したフライパンに豚肉を入れ
　弱めの中火で広げながら焼く。表面が焼けたらピーマンと
　パプリカを戻し入れ、漬け汁をかけ全体に味を絡ませて完成。

メモ★夏バテ回避食材★

①豚肉→ビタミンB1が豊富
　(炭水化物をエネルギーに変えてくれる)
②梅干し→クエン酸が豊富
　(炭水化物をエネルギーに変えてくれる)
③生姜→抗菌作用、抗酸化作用。
　香味野菜はさっぱり食べられる
④ピーマン→抗酸化作用。加熱に強いビタミンCが豊富

わくわく農園クラブ
スタッフ村上さんからの
レシピでござる
梅が効いてさっぱりと
食べれるでござるよ

今月の環境整備

環境整備

整理、整頓、清潔、礼儀、規律、チェックをテーマに仕事をやり易くする環境を整えて備える事

物品をひたすら詰め込み、取り出すことが困難だった。見栄えも悪い．．．

要るものと要らない物を区別し、要らない物を処分すると、収納棚がすっきりとした見た目になり、従業員さんからも清掃道具が取り出しやすくなったという声が多数！

思い切って要らない物を処分することも環境整備にとって大切です！！

7月1日～7月末までのクレーム発生件数　13件

【内容】清掃員が倉庫の鍵を紛失してしまった。

【対応】ネックストラップやカラビナを使用していなかった事が紛失の原因であり、取り扱いの不注意を謝罪。その後、鍵は見つかったが、再発防止対策として、倉庫の鍵にストラップをつけ、持ち運ぶ際は体から離さず、制服にとりつけられるようにした。

鍵を失くしてしまうと、お客様の信頼も失ってしまいます。
今回のように、「鍵が見つかったからよかった」という事ではなく、紛失しないように取り扱いを注意しましょう。
使用したら必ず元の場所へ戻すことを徹底し、所持中も必ず体から離さずに持ち運びましょう！