



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



社長メッセージ「当たり前前に価値を見つける」

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。

梅雨も終わり、本当に暑い日が続いています。今年はコロナ、夏風邪、そして熱中症。体調を崩した話をよく耳にします。こまめに水分を補給し、十分気をつけてこの夏を乗り切りましょう。

さて、私たちの会社では数年前から「ほめる」ことに取り組んでいます。今の時代、叱って育てるより、ほめて育てる時代と言われますが、社内で強制的に「ほめあう」時間をつくります。何十回と褒め合ううちに、なんとなく振る舞い、発言も変化してきたように思います。専門の社外講師に【ほめること】について研修してもらう事もありますが、そんな研修の中で、こんな話が印象的でした。

【ほめる】とは、お世辞やおべんちゃらを行うことではなく、相手の価値を見つけて伝えること。【当たり前の中に価値を見つけて伝える事】が大切です。【当たり前前に価値を見つける】この言葉が、なんだか心に響きました。そして、自分のまわりに存在する沢山の人を思い出しました。

ある人はネガティブ思考だけど「自分はダメで、落ち込むねん」といつも気持ちを素直に表現できる人。だから、私も落ち込んだ時はその人には気持ちをわかってもらえると思って、素直に自分のことを話すことができます。

ある人は「俺、つつい色々な事を頑張ってしまうよね」と疲れながらも動く人。だから、私もその人のおかげで、よし、自分にも何かできるんじゃないか！と考えて動くようになってきました。ある人の当たり前、自然とやっている事が、こんなにもまわりに役に立っている。薄々、わかっていたけど…改めて考えてみると、すごい！

妻が、夫が、当たり前前にやってくれている事。家族が、友人達が、会社の仲間たちが、当たり前前にやってくれている事。究極は、存在している事。あなたのまわりの人たちの当たり前前に、どれ程の価値があるのでしょうか？とあるお寺の掲示板にこんな言葉が書かれていました。

～あなたが生まれた時、沢山の人を笑顔にして幸せにしたんです。だから「私なんて」と思わないで～

私たちは気づいていないだけで、存在してる事だけで、価値があり誰かの喜びになっている。誰かの当たり前前に気がついた時、その人の存在にすごく感謝できます。自分の当たり前前に気づいてもらった時、すごい自信になります。

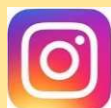
当たり前の出来事に価値を見つけて伝えあえたら、この暑さでイライラする気持ちも、少し和らいで優しくなれるかもしれません。私も、さらにまわりの人たちの素晴らしさに気づいて、伝えていきたいです！！

今月もありがとうございました。

長井正樹

高浄をさらに知りたい方はこちら！

<http://www.takajyo.co.jp>



instagram



Youtube

今年はできました！

まちかどおそうじ大作戦 開催！！



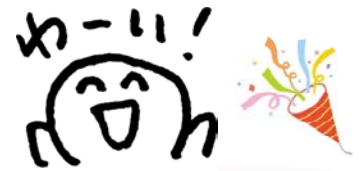
当日は、猛暑日の中、多くの従業員さんや技能実習生の皆さんが参加してくださいました！
たばこの吸い殻や空き缶、ペットボトルなど、ゴミ袋6個分のゴミを拾うことができました！
ご参加いただきありがとうございました！



次回の開催は **9月** 皆様のご参加お待ちしております！！

TOPICS

インドネシアから新しい仲間が到着しました！！



先月から、10名の技能実習生が、現場で活躍してくれています。

これまで育ってきた環境や、文化、言葉は違えど、一生懸命、仕事に取り組む気持ちは私たちと何も変わりません。「ありがとう」と「ごめんなさい」を大切にできる仲間達です。

まだ不安なことも沢山ある彼女達だと思います。皆さんの支えが必要です。共に働く仲間達のために..ご協力よろしくお願ひします！

☆先輩達とも仲良くやっております！



- ☆高槻勤務：イスナさん、ファニーさん、ノヴィタさん
- ☆奈良勤務：イイスさん、サプリラさん、イズナさん、ハナムさん、デヴィタさん
- ☆京都勤務：デラさん、ニンンさん

食中毒に注意!!

毎年、夏になると怖~い食中毒を起こしやすくなります。そこで今回は、ご家庭でもできる食中毒予防のポイントを掲載しました！辛い思いをしないよう、気を付けてまいりましょう。

point 1
食品の購入

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

消費期限などの表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ分けて包む
できれば保冷剤(氷)などと一緒に

point 2
家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう

point 3
下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

point 4
調理

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分間以上)

台所は清潔に

作業前に手を洗う

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

point 5
食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間空気に放置しない

point 6
残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

手洗い皿、清潔な器具、容器で保存

作業前に手を洗う

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

早く冷えるように小分けする

食事は私たちの生活に欠かせないものであり、楽しみの1つです。しかし、気温と湿度が高い夏は、ほかの季節に比べて特に細菌が繁殖しやすいため、肉や魚などの生ものによる「食中毒」を起こす危険性があるので注意が必要です。「ちょっとだけなら大丈夫」が食中毒を引き起こす原因にもなります。食品の管理や自身の手洗い、うがいなどの衛生管理を今一度見なおしてみましょう。



本社より事業所へ安全パトロールに行ってきました

しばらく中止していた本社から各事業所への安全パトロール巡回が、超久しぶりに復活しました。

今回は10事業所を巡回させていただき、そこで勤務されているスタッフさんへ聞き取り調査や安全へのお話をさせていただきました。



現場にお勤めの皆様！
怪我にはくれぐれも気をつけて、頑張ってください！次はあなたの事業所へ行きますよ！

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。

～整理整頓を意識しよう～

使ったものを適当に片付けていませんか？
いつの間にか物が増えていませんか？
清掃カートの用具を再確認し**整理整頓**を意識しましょう！



物が多いとどうなる？

- ・ごちゃごちゃしてしまい見栄えが悪くなる
- ・道具が無くなっても気付きにくい
- ・必要なものを取り出す際に時間が掛かる

★POINT★

使い終わった後は
綺麗に！ ✨



整理整頓をすると…

- ・見た目もスッキリし、必要なものをすぐ取り出せる
- ・一目でなにがあるか分かるので、紛失のリスクが低くなる
- ・次の人が使いやすくなる

【整理整頓のコツ】

・定位置を決める

使用頻度の高いものを手に取りやすい位置に置くことで、必要な時にすぐに取り出せる

・数を決める

数を決めることでストックを増やしすぎず、物が多くなることを防げる

・定期的に見直す

日ごろから意識をすることで、要るもの要らないものの区別がつく



7月1日～7月末日までのクレーム発生数21件
※ヒヤリハット事例も含まれます

事故・通勤災害発生件数 2件

【内容】 弊社受付業務スタッフが業務終了後、事務所内のエアコンを消し忘れ、一晩中エアコンがついたままとなっていました。

【対応】 施設職員様へ謝罪。業務終了時の確認不足が原因の為、本人に厳しく指導し、今後このようなことがないよう注意喚起の貼り紙を掲示した。

【ポイント】 作業に慣れてくると確認が疎かになってしまうこともあります。出来ているはずだ、と思い込まず、必ず目視で確認するようにしましょう。

