

JOBISHAグループニュース

JOBISHA

公誠綜合サービス

滋野商事

ニュースに関するお問い合わせは

☎03-5781-3345

横田まで

☎075-863-0588

斉藤・横田まで

発行責任者 斉藤泰子

防災対策

身の回りの防災対策を見直しましょう！

近年、地震のみならず、台風や竜巻など、さまざまな災害があらゆる場所を襲います。災害が起きても、誰かが助けに来てくれると思っていませんか？大規模な災害が発災後、1週間は公的な助けが届かない場合もあり、自分のいのちは自分で守る（自助）ために備えること、家族や地域・職場の人たちと助け合う（共助）ことが大切です。防災対策の見直しをお願いします。

① 災害時、倒れてきそうなものはありますか？

棚や背の高い家具は固定していないと落下や転倒の危険性があります。転倒防止器具などでしっかり固定しておくことが大切です。

② 窓ガラス

ガラス飛散フィルムを貼ったり、カーテンを閉めるだけで破片が飛び散るのを緩和できます。

③ 自宅や勤務先からの避難経路を確認しておきましょう。

④ 緊急連絡先（担当者、会社）を確認しましょう。

災害の被害にあった場合、身の安全の確保ができれば、必ず担当者または会社へ状況を連絡してください。

電話が繋がらない時は災害伝言ダイヤル171で相手にメッセージを残すことができます。

災害伝言ダイヤル171とは？

171にダイヤルし、流れるガイダンスに従って番号を押していくと音声を録音したり、また録音された音声を再生したりすることができる無料伝言板サービスです。



防災備品紹介

命をつなぐ防煙フード ライフキーパーS

ライフキーパーSは、火災や大規模災害の時に最も恐ろしい煙から守り、迅速な非難を補助するマスクです。煙の刺激で目が開けられず視界がきかなくなることや、呼吸困難による逃げ遅れを防ぎます。



特徴

●コンパクトなサイズ

軽量約49gなのでかばんやポケットに携帯が可能です。

●頭部を熱から保護

使用素材は難燃性のポリイミドフィルムで、耐熱温度は約400度です。火の粉がかかっても燃焼はせず炭化するので、避難の際に顔面や頭部を保護することができます。

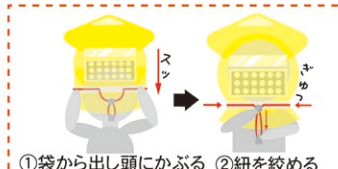
●両手が空く

口を押える必要がないので、両手を自由に使えます。

●簡単装着

緊急時にあわてることなく装着することができます。

眼鏡の上からの着用も可能です。



ヒヤリハット NEWS

あなたは見られています！



お客さまや利用者さまは、つねに私たちと隣り合っています。私たちの行動を特に見ているわけではなくても、目に入っていることには違いありません。たとえ親切のつもりでも下記例のような行為は、お客さまや利用者さまの迷惑やあらぬ誤解を生む原因になりかねません。また、軽はずみな行動は、お客さまや利用者さまを不愉快な気持ちにさせてしまうかもしれません。十分注意して行動しましょう。

不用意な行動は慎みましょう！

（例）病院・介護施設で清掃中



飲食など医療従事者でなければ判断できないこともあります。また体に直接触れることもしてはいけません。看護師や看護助手に頼まれごとがあったことを連絡することまでが当社のスタッフのできることで、当事者になることは厳禁です。

（例）友人と会話中



お客さまの施設で知り得た情報（企業情報・プライベートな情報）を家族・友人・同僚にも漏らしてはいけません。お客さまの不利益になることはもちろん、漏洩させた自分自身・会社の信用を失墜させます。

判断できないことがあれば本社までご相談ください。

3.11

未来へつなげる
防災・減災
プロジェクト

「平成30年度防災・減災プロジェクト ～私たちは、忘れない。～」

平成31年3月1日から31日までの1か月間、当社もこれに参画し、災害に「備える」を共に考え、防災・減災意識の向上を目指します。

日本赤十字社からの要請を受け、シルバーパートナー企業として会社全体で応援活動と啓発に協力していきます。



未来のために、いま備える。

- 1、家族で備える…避難場所や避難経路の確認
- 2、食で備える…1週間分の必要なものを備蓄
- 3、家具で備える…倒壊や落下の防止
- 4、手当てで備える…簡単な応急手当を身に付ける
- 5、コミュニケーションで備える…協力助け合う

企業内食堂の調理人さんが快挙！ （公誠綜合サービス㈱所属）

企業内の食堂を一人で切盛りされている調理師 岡野さんは、狭山市農業祭実行委員会主催の「狭山さといも料理グランプリ」に応募し、二次審査を経て見事優勝を勝ち取られました。なんと、二次審査では100人分を来場者に振る舞い、審査を受けるという過酷なコンテストだったそうで、サトイモ300個を下準備し当日調理する、を一人でがんばられました。



ゆずの皮をパラパラと、香りが引き立ちます。

茹でたサトイモに豚肉を巻いて焼き、味噌だれで味をつけた、ごはんのおかずにもぴったりのお料理です。



埼玉県狭山市近辺で産出されるサトイモは、高く売れるとても良質な食材で、高級料亭等で使われるそうです。

おつかれさまでした