



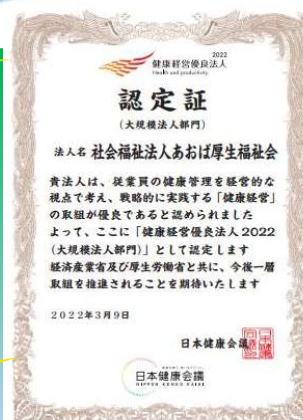
SMILE LETTER



Vol.5 2022.6

昨年度に引き続き、「健康経営優良法人2022」に認定されました！！

ひと昔と比べ、社会的に健康というのが注目されるようになりました。健康経営優良法人は、法人として『職員の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に取り組んでいる法人』として、厳正な審査を経て基準に達すると、国から認定がもらえます。法人として、職員の皆さんが健康でイキイキと笑顔で働くことが入居者様へのより良いケアの提供につながると考え、様々な取り組みを行っています。健康に関する当法人の福利厚生を、いくつかご案内いたします。



その1◆特定傷病休暇◆

昨年度追加された、特定傷病休暇はご存知ですか？
こちらは、反復・継続した治療が必要となる傷病（がんや脳卒中、心疾患や糖尿病等）が見つかった場合、1年間に6日間の特定傷病休暇を取得することが出来るものです。



この6日間の休暇は、有給として使用することができ、治療の為お休みをしたとしても、6日間であれば通常の賃金が支給されます。休暇取得にあたって規定がありますので、詳しくは就業規則をご確認ください。

その2◆業務災害保険◆

法人が全額保険料を負担し、職員全員にかけさせていただいている医療保険です。こちらを活用された方は多いと思います！
仕事のみならず、プライベートな時間での怪我や病気で通院・入院した場合に、保険申請し認められた場合は、治療費や入院費用などが保険からお支払いされます。

《保険金受け取り事例》
Mさん(50代男性)の場合
大腸ポリープ切除のため2泊3日入院
病院への支払額57,505円
↓
病院への往復交通費も補償され、
保険金計61,700円受け取り！！



もしも何かあったときは、業務災害保険とご自身がかけられている保険両方を使用すれば、戻ってくるお金が多く、安心ですよ！
病院に通った際は一度ご相談ください。

その3◆職員食◆

ご存知の方も多いと思いますが、一食300円前後で職員食を食べることができます！
管理栄養士が栄養バランスをチェックし、栄養満点でほかほかのおいしい食事を、朝・昼・晩と食べられます！
わんぱくさんには嬉しい、ごはん大盛無料です。

最近いろいろなものが値上がりしました。コンビニでお弁当を買ったら、今はワンコインでは足りませんよね。栄養もしっかり摂れて、且つ節約にもなり、一石二鳥ではないでしょうか？（ご飯の準備をしなくていいので一石三鳥！？）

誕生日には、法人から職員食無料券が配布されるので、こちらを利用してたくさん職員食を食べてくださいね！



◆その他◆

健康カラオケ



健康卓球



電話相談（健康相談・メンタルケアカウンセリング・生活習慣病サポートサービス等）



今は人生100年時代ともいわれ、平均寿命も延びております。仕事だけではなく、普段の生活や趣味の時間を過ごすのも、まずは健康な身体があってはじめて楽しめる時間になります。もしもこのことがあった時は法人の制度を活用し、少しでも健康的な日々を過ごしてもらえたらと思います。特定傷病休暇や業務災害保険の利用にあたっては規定がありますので、事務所 長谷川・加藤までお気軽にご相談ください！

(仮称) 特別養護老人ホーム 中野あおばの杜



令和5年4月、
新規オープン予定!

最新情報は法人HPをご確認ください。

(仮称) 中田なないろ保育園



※いずれもイメージです



オープニングスタッフ大募集!!

介護士・保育士の紹介キャンペーン開始!!
紹介後入職したらなんと・・・10万円支給!

友人・知人で介護士や保育士の方がおられましたら、ぜひご紹介ください! ご紹介いただいた方が入職された場合、入職された方にもご紹介いただいた職員にも10万円を支給いたします!

(支給については規定に準じます)

詳しくは、法人本部 長谷川・早坂までお問合せください。

夏に負けない! 管理栄養士のおすすめ健康レシピ♡

豚しゃぶ ごまダレそうめん



■材料(2人分)■

豚しゃぶ用	200g
キャベツ	1/4玉
人参	1/3本
きゅうり	1本
素麺	200g
めんつゆ	50cc
めんつゆを薄める水	100cc
練りごま(白)	大さじ2
青ネギ	適量

■作り方■

- [1] 豚肉は、優しく茹でて冷蔵庫で冷やしておきます。冷水にとると水っぽくなるので、茹で上がった豚肉は、そのまま冷やします。
- [2] キャベツ、人参は千切りにして茹でおきます。きゅうりも千切りにします。
- [3] キャベツ、人参は堅く絞りきゅうりと合わせ、冷やしておきます。
- [4] 特製ごまダレを作ります。ぶっかけ用の濃度のめんつゆに練りごまを入れて完成です。冷やしておきましょう。
- [5] 素麺を茹でて流水でヌメリが無くなるまで良く洗います。キッチリ水を切ってお皿に盛りましょう。
- [6] 素麺の上に先程冷やしておいた豚肉と野菜を乗せ特製ごまダレを掛けたら出来上がり!



- ① 野菜は茹でることで生野菜より麺になじみ、食べやすくしっかり量をとることができます。
- ② めんつゆは“創味のつゆ”が旨味やだしの香りがあり、おすすめです。



※個人情報を含んでいる為
web上での公開は控えさせていただきます

<発行元>

社会福祉法人あおば厚生福祉会
特別養護老人ホーム茂庭台あおばの杜

<http://aoba-welfare.or.jp/aobanomori/>

リクルートサイトはこちら

<http://aoba-welfare-recruit.com>

仙台市太白区茂庭台2丁目15番25号

TEL 022-281-9456

FAX 022-281-9457