

シルバー

エコ



第280号 平成27年3月10日
公益社団法人 三田市シルバー人材センター
〒669-1323
三田市あかしあ台5-32-2
電話 564-7501
FAX 553-1300
Eメール sandasilver631015@sandasc.org
ホームページ <http://www.sandasc.org/>

2月12日第7回理事会開催

1月末時点の事業実績報告に続いて各部会等の報告があった。

総務財政部会では、本年度の決算見込みに関する報告と、規程等の改定に関する検討を行ったとの報告があり、次に、業務部会では、独自事業に関して先進地となる伊丹市シルバー人材センター視察に関する報告と、今後の事業運営に反映する旨の報告があった。

続いて、福利厚生部会では、日帰り旅行の申し込み方法について改善が検討され、次回の日帰り旅行から導入されることとなりました。

更に、安全・適正就業推進委員会からは、職種別安全就業基準を今回の理事会に提案する運びになったことと、今後の安全就業徹底に向けての取組みを強化するとの報告があった。

協議事項としては、総務財政部会から「取立不能債権（不良未収金）の取扱い等について（案）」と、職種別安全就業基準を作成したことによる「安全就業基準」の一部改定についての提案がされ、承認を得た。次に、安全・適正就業委員会より、今後作業において装着するヘルメットの購入について提案があり、審議の結果個人で使用する物ではあるが、安全に関する件についてはセンターの責任で購入することとなった。但し、使用年数等による管理方法や、2個目からの負担等詳細を検討することとなった。



最後に、次年度の事業計画に関する草案の提案があり、大筋で承認をした後、次回事業計画及び収支予算についての検討を行うこととなった。

事務費の取り扱い

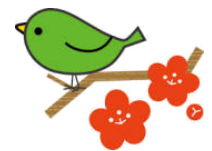
発注者からのお支払いには、主に会員さんの報酬となる「配分金」、購入材料等の「材料費」、必要経費としての「事務費」が含まれています。

その内の「事務費」について、「シルバーに搾取されている。」と考えている方もあるようですが、基本的に、就業内容相当分の配分金額に10%を加算して、発注者からいただく事となっています。

「事務費」の用途としては、事業運営に必要な電話代や車両の維持管理経費、事務用品等の消耗品、地域班活動の助成金等々多種にわたっており、「国庫・市補助金」「会員会費」と同じく、貴重な収入源となっています。

過去には、発注者に「事務費分が安くなるので、直接仕事をさせてほしい。」と交渉を持ちかけた不届きな会員も居たようですが、個人での受注では、万が一の事故やトラブルに対する補償が充分できない為、その代償は大きいと思われます。

今後は、「事務費」について以上のような認識をお願いします。



7月の高平幼稚園での奉仕作業をきっかけに、園児とのふれあいの場が得られればいいなと思っていたところ、幼稚園の先生より連絡があり、10月21日に園児との交流の機会を得ることが出来ました。

当日は、「どんぐりゴマ」「おじゃみ」「折り紙」等を手土産に、6名の会員が胸ドキドキさせながら、訪問しました。元気な挨拶とともに16名の園児と先生方が歓迎してくれました。

早速、自分達の子供のころを思い出し、「コマ」や「おじゃみ」「あや取り」等で園児と一緒に遊びましたが、いざやってみると、飛ばしたコマが手のひらに乗らなかったり、紙飛行機が思うように飛ばなかったり、あや取りが絡まったり、おじゃみが手につかなかったり、ドミノが上手に並べられなかったり・・・汗をかきながらの奮闘となりました。



最後に、童謡「ドングリ」(?)と、幼稚園の園歌を歌い、楽しく交流を終えることが出来ました。思いもしなかったこのような機会を設けてもらった園児の皆さんと、先生に感謝するとともに、これからも地域につながる活動を行いたいと思いました。

子育てカンガルーの現況

平成22年度より「子育てカンガルー」を立ち上げ、早5年が経過しようとしています。本年度は、女性会員が比較的多く入会された事にもより、就業に係る会員も、昨年同時期に比べ10名程度増加し、就業拡大を急ぐ必要があります。まずは、次年度に向けて、カンガルーームでの一時預かりを、試験的(4月~9月)に毎週土曜日に増やし新たな利用者拡大に努めます。



更に、会員が利用者の自宅で行う「自宅託児」や、イベント会場など外部での支援活動も今まで以上に取組みます。また、市のホームページと当センターのホームページの子育てコーナーをリンクで接続し、市が育児世代のお母さん達に発信している「SUNだっこメール」で情報提供を行うなど、インターネットを活用したPRを行います。ウッディタウン周辺では、子供さんの数が増加しているとのデータもあり、今後のPRによっては、利用拡大が望めるものと考えています。会員の皆さんも、周辺で子育て世代のご家庭があれば、口コミによるPRをお願いします。

ウッディA・B班合同で市の出前講座受講

2月20日、ウッディA・B班はウッディ市民センターにおきまして、さんだ市政出前講座を受講しました。出席者は31名、講座名は“防災「いざという時に備えて」”と“「三田市史」をよんでみませんか”でした。

防災につきましては、土砂災害と地震についてでした。三田市のハザードマップをよく見て土砂災害の危険地帯を把握すること、地震につきましては、いつも言われていることですが、命にかかわるもの[笛、懐中電灯、スリッパ等]ないと困るもの[水、食料品、携帯等]あったらよいもの[ポリタンク、寝袋、毛布等]をなるべく常日頃から準備しておくこととお話いただきました。

三田市史はとても興味深くお聞きしました。太古、三田市は瀬戸内海の海の底だったというのです。しかも、2回も海になっていたそうです。地層からわかるとのことでした。班の方々ともおしゃべりしながら、昼食をいただき散会しました。又、機会がありましたら、受講したいものです。



<こんな仕事あります>

○ (担当江角)

(1) 金属加工補助 不問1名 (交代制有)
週2～3日 8時～17時 (実働4時間も応じる)

(2) 屋内清掃 男性1名 (交代制無)
週3日 9時～11時又は12時

○ (担当小川)

・納豆製造補助 男性1名 (70歳迄/交代制有)
月15日 8:30～18:15 (3勤2休)

○ (担当小川)

屋内清掃作業 不問1名 (交代制有)
週4日 13:00～17:00

○ (担当小川)

施設管理 男性1名 (交代制有)
週3～4日 7:30～19:00 (5～6時間就業)

○ (担当江角)

野菜加工 不問2名 (70歳迄/交代制有)
週2～3日 9:00～17:00

○ (担当江角)

屋内清掃作業 女性1名 (交代制有)
週3日 8:30～14:00 (5時間)

○ (担当小川)

調理補助 (鮮魚) 女性1名 (70歳迄/交代制有)
週3～4日 7時～11時又は8時～12時

椎茸スープの作り方

(先月号高血圧症、改善のスープレシピ°)



作り方

① 干し椎茸5～6枚と1Lの水を鍋に入れ、弱火で半分くらいになるまで煮詰める。

② 冷めたら椎茸を取り出し、ガラスかプラスチック製の入れ物に入れ、冷蔵庫で保存する(1週間位可)

このスープをコップ1/3(60cc位)朝晩飲む。
お味噌汁・煮物などに入れて摂取するのも良い。

(合う方と合わない方があるかもしれません。)

行事予定

3月11日からの行事予定

- 12日(木) 総務財政部会
- 18日(水) 10:00～12:00 仕事の相談日
- 20日(金) 理事会

笑顔研究所

あなたが笑顔になる時は...

こまつひろゆき

小松宏之 さん

うえむらけいじ

上村圭次 さん

2月のある日福島の作業場を訪ねました。

今回お二人と一緒に紹介致します。小松さんはシルバー感謝祭に展示されていたお神輿を作られた方です。

平成20年にシルバーに入られ、すぐに木工班に所属されました。

神輿の制作は決った設計図もなく、図面を書き、2500個の部品を作り完成に1年かかったそうです。



造り上げた時の達成感は無常の喜びで、納品先もけやき台自治会に決まりほっとした次第です。上村さんは平成25年にシルバーに入られ木工班に所属されました。多趣味な方で漆塗もされ、そば打ち、溪流釣、も楽しんでおられます。

特に鮎釣りは40年以上のキャリアで地元の羽束川から始まり、西は山口の錦川、四国は四万十川、仁淀川、富山の神通川、と場所を変え、趣向をかえ、その成果が出た時は心から楽しく笑顔がこぼれます。お二人の出会い、15年前に丹波市柏原の「丹波年輪の里」で共に木工を習い偶然にも9年前に職場が一緒になったそうです。そして今日もまた共に木工班で制作されています。木工班は、元大工の人2人と木工制作の好きな人3人で、網戸の張替え、波板に張替え、その他大工仕事をされています。(O記)

工コ-編集員募集(1名)

パソコンが自宅にあり原稿作成とメール操作の出来る方を探しています。(事務局大野迄連絡下さい)

入会説明会

お知り合い、ご近所の方をお誘い下さい。

3月13日(金) 13:30～

4月9日(金) 13:30～

(事前予約が必要ですので事務局まで連絡下さい)



ティーブレイク

春の山菜



3月になり温かい日が少しずつ増えてきました。皆さんの中には春の山菜を楽しみにされていて、山菜取りに出かけるのを心

待ちにしている方もおられると思います。

「春の山菜」には、独特の苦味がありますが、苦味の成分には抗酸化作用のあるポリフェノールや、新陳代謝を促進し、老廃物を排除する作用が含まれています。冬眠から覚めたクマが最初に口にするのが「ふきのとう」と言われています。今回は、春を感じる美味しい山菜について考えてみましょう。

ふきのとう・のびる・うど・たらの芽・たけのこ・ふき・せり・菜の花・わらび・ぜんまい・よもぎ等

山菜の食べ方

- * 天ぷらにすると苦味が和らぐのでお勧めです。
- * 茹でて和える。
- * 下茹でしてアクを抜いてから煮ものにする。
- * ウドは皮を厚く剥いて酢水に浸し、生のまま和える。皮はキンピラにする。

簡単に作れる「山菜おこわ」



材料 (2合分)

お米(1合) もち米(1合) だし汁75cc

山菜の水煮 市販の場合は1/2~1袋

油揚げ 1/2~1枚 塩小さじ1/2 水300cc

作り方

- ①お米ともち米は混ぜて研ぎ、ザルに上げて水けを切っておく。(30分)
- ②山菜の水煮は袋から出して水けを切る。油揚げはお湯をかけて油抜きし、縦半分に切った後、1cm幅に切っておく。
- ③炊飯器に1のお米と餅米を入れ、だし汁と塩を入れた後、水を入れてひと混ぜし、山菜と油揚げを入れてスイッチオン! …… 完成!

山菜を考えているうちに「タラの芽の天ぷら」「のびるやウド、菜の花のあえ物」「よもぎの大福餅」「タケノコご飯」等を食べたくなってきました! (O・A) 記

新入会員紹介 (順不同・敬称略)

今回は6名の方が会員登録されました。

個人情報保護のためお名前は伏せています。

次回の配分金お支払は4月10日(金)です

項目	平成25年度	平成26年度
会員数(人)	1,092	1,059
受注件数(件)	2,988	2,882
契約金額(円)	406,900,761	409,996,543

(平成25年度・27年2月分迄の累計)

伝言板

【春で〜す】

二月半ばに植物園をそぞろ歩いてみました。

梅は八重寒紅・玉牡丹が満開、道知辺がチラホラ咲きでした。

温室の中は“見て、見て”とばかりに咲き誇る鉢植えの花、南国の植物達も「ここが私の国ですよ」と美しい葉を広げていました。

一足早く春を感じられるのは、何ともいえず嬉しかったです。木々の間より見える海も春の海を感じでした。両手を広げて、大きな息をフーッと思いきりすってみました。とても気持ちの良い一時でした。



(M・Y)