ジョブサボ邇信10月号

₹981 - 0904

仙台市青葉区旭ヶ丘 3-6-12 フォレスト旭ヶ丘 T101

☎022-725-7075 ⊠jobsupport-you@jinzai-s.co.jp







ショブサポートYOU旭ヶ丘は新しい事業所ということもあり、日々進化しています。新しい仕事が増えたり、環境が整ったりしています。新しい仕事は「スキャン」と「シュレッダー」です。書類を PDF にして不要になった書類をシュレッダーにかけています。どのような仕事をしているの?と気になる方は一度見学にいらしてはいかがでしょうか?他の事業所ではなかなか行っていない仕事ですが、「簡単」「わかりやすい」「続けやすい」「周囲と比較されない」といった仕事なので、パソコンが得意ではない方も気軽に取り組むことができます。

今後新たに受ける仕事としては、DM の封入を行う 予定です。

就職相談会の開催

毎週木曜日の 16:00~ 「職業適性検査込み」 所要時間約 30 分~45 分 オンラインでの実施も可能です。

完全予約制となります。予約はお電話、メール又は下記のQRコードから申し込みをしてください。



家のクローゼットを開けて**中をながめている人**がいます。 この人は**どんなことを考えている**と思いますか? 一番ピンと来たものを選んでみてください。



監修: 心理アナリスト し じょう 四条さやか
先生

どの洋服を 処分しよう?

Α

洋服を見ている だけで楽しい♪

C

D

着ていく服が 決まらない!





「診断結果」は他のページに載っています

隙間が もったいないな…

テーマ ______ 全食べ歩き

コロナ禍で中々思うようにお出かけができない 日々ですが・・・おすすめのお店を今回も紹介して いきたいと思います。第二弾は大好きな「パフェ」で す。富沢にあるフルーツピークス合季節のフルーツを 使ったパフェは絶品です!!先月いただいたのは、・ダマ スカット・・・今月は●和梨● 是非ご賞味ください。





支援員 佐藤敏

テーマ 普通って?

現在中一女子の子育て中の私ですが、ゴリゴリの反 抗期で手を焼いております。あ一言えばこ一言うの状態で何かというと「は?」「なにが?」が定番。温かく 見守っていられないのが親心で、以前は全力で「あの さ!普通はさー!」なんて説教じみていましたが、 普通ってなに?「みんな違ってみんないい」

なんですよね。 今は怒る前に 「なぜ?」 を聞くように なりました。 <mark>支援員:藤村</mark>



テーマ:『利府梨』

秋らしくなったと思ったら、もうすぐ 10 月ですね。 私が住んでいる利府町は、「梨の町」で有名な町です。 9 月・10 月に梨の最盛期を迎えます!!

今がその時期(^^♪一番美味しい季節です。これからですと、「長十郎」や「あきずき」が特に美味しいと思います。皆さんも、利府町に寄った際は、是非ご購入して

食べてみてくださ い。2~3 個おまけが あるかもしれませんよ (≧▽≦)



テーマ:『秋の香り』

風が涼しくなり、秋の草花が目立つようになりました。目で見ても楽しいですが、香りで存在を教えてくれるものもあります。キンモクセイもその一つ。疲れている時にふんわり

優しい甘い香りがす ると、癒されます。



支援員:佐藤貴

支援員:小泉

10月							
日	月	火	水	木	金	土	
					1	2	休み
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	午前利用
17	18	19	20	21	22	23	
24/31	25	26	27	28	29	30	

SNS follow me





小理テストの診断結果 このテストでは、「自分の知恵や経験を活用するコツ」を知ることができます。

本なたは知識や経験が豊富な分、逆にどれに集中したらいいか迷ってしまいがちなようです。 一度立ち止まり、今まで蓄積してきたことを整理する時間を作ってみると、自分を生かせる場所が見つかりそう。

B あなたは得た知識や経験を活用し、すでに役立てているようです。 現状に満足している分、インプットが少なくなる危険性も。 新しいことに挑戦して引き出しを増やすと、さらに活躍の場が広がるでしょう。

あなたは向上心が強いためか、知識や経験の不足を感じてインプットに力を入れる傾向があるようです。 経験を生かして人にアドバイスするなど、実際に使う機会を増やすと自分の世界を広げるきっかけにも。

あなたは本当は貴重な経験や知恵を得ているのに、自分はたいしたことがないと思い込んで自信がないようです。 今まで努力してきた実績に目を向けて、知識や経験を積極的に生かしてみてください。

お悩み解消!

机で手軽にできる! 腕の簡単トレーニング

「腕立て伏せは筋力不足でできない…」という人におすすめの、軽い負荷ではじめる腕のトレーニングをご紹介します。 デスクワークの休憩時やイスから立ちあがるついでなど、ちょっとした時間を利用して行ってみましょう。

やり方 **1**

机に手をつき、 ひじを伸ばして立 ちます。 少し前 傾した姿勢になが ため、足を一歩前 に出し、軽くひぎ を曲げると、腰 の負担が軽減 れます。



やり方 **2**

手をついたまま**ひじをゆっ くりと曲げ**、じんわりと負荷 をかけていきましょう。

ゆっくり**5つ数えながら曲**が、さらに**5つ数えながら伸**ばします。 まずは**5~10**セットを目安に、曲げる回数
や角度は筋力に合わせて増減させてください。



炊飯器で作るお手軽し②ピリ

炊飯器チキンパエリア

栄養価(1人分)

●エネルギー…436kcal ●塩分…2.6g ●たんぱく質…17.4g

材料(2人分)

米 …………2合 鶏もも肉……1枚 たまねぎ……1/2個 しめじ……1/2株

ミニトマト……10個 さやいんげん…10本

②水………… 350cc③サフラン…… ひとつまみ③顆粒コンソメ… 小さじ 2

塩、こしょう……各適量

作り方

- ① 米は洗ってザルにあげる。 鶏もも肉はひと口大に切る。 たまねぎはみじん切りにする。 しめじは石づきを除いてほぐす。 ミニトマトは半分に切る。 さやいんげんは食べやすい長さに切る。 ② を混ぜてサフランから色を出しておく。
- ② 炊飯器の内釜に、米・たまねぎ・鶏もも肉・しめじ・ミニトマト・さやいんげんの順に入れ、
 ② 欠飯器の内釜に、米・たまねぎ・鶏もも肉・しめじ・ミニトマト・さやいんげんの順に入れ、
- のはないでは、はいる。

※5.5合炊きの炊飯器で作りました。 容量が小さい炊飯器の場合は火の通りが悪くなる可能性があるため、半量で作るのをおすすめします。



「ワンポイント」

鶏肉は<mark>良質なたんぱく質源</mark>です。 いろいろな具を炊き込めるパエリアは、1品で主食と主菜と副菜がまかなえます。 お好みで**シーフードをプラス**したり、**パプリカなどの野菜を追加**してもよいでしょう。

健康生活を送るためのお役立ちメモ



4人に1人が目薬をさしすぎ!適切な"目薬の使い方"とは?

皆さんは日常的に目薬を使いますか? **スマホやパソコンを見る時間が長い方、目の疲れを感じている方**は、目薬が手放せないかもしれません。 しかし、**目薬を日常的に使っている人の4人に1人が目薬をさしすぎている**という調査結果もあり、適切に目薬を使用できていない方も多いようです。 そこで今回は、**適切な"目薬の使い方**"をご紹介します。

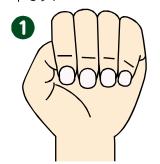
目薬の適正な回数

目薬の1日の適正な使用回数は、医師などからの指示がない限り4~5回程度です。 症状がひどいときはたくさんさしてしまう方も中にはいらっしゃいますが、さしすぎは要注意です! 適正な回数以上にさしすぎると、目を保護する油膜が破壊されて角膜が傷つきやすくなります。 また、角膜が傷ついている人が防腐剤入りの目薬を使用すると症状が悪化するという恐れもあります。 目薬は症状があるたびに使用するのではなく、時間を決めて1日の適正な回数内におさめましょう。

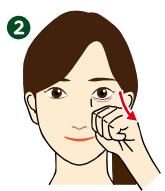


目薬の正しいざし方

目薬の正しいさし方を確認しましょう。 「目薬がなかなかうまくさせない」という方も、この**「げんこつ法」**なら簡単です!



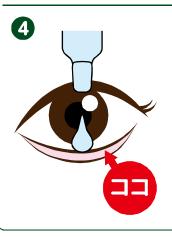
手を洗って清潔にしたら、**利き手と反対の手**の親指を中に入れて**げんこつ**を作ります。



げんこつを**目の下** に当て、**下にひっぱ ります**。



利き手がんこって。 がんこって。 がのせて。 でのます。 をこのませまかのは、 をこのをが変のにはいるという。 ではないでするという。 ではないではいるがいるがあいます。



目薬は1回に つき1~2滴を、 眼球と下まぶた の間のポケット のようなところに 落としましょう。





目薬をさしたらそっと目を 閉じ、目薬が涙の通り道から 流れていかないように**目頭を** 押さえて1分ほど待ちます。

眼球をグルグルと回したり、パチパチとまばたきはしないでください。 目からあふれた薬はティッシュなどで押さえましょう。

目薬の使用期限は開封してから1~2ヶ月ほどです。 開封してから時間が経ちすぎたものを使用すると、効果が低下したり、雑菌が繁殖して目の病気を引き起こしかねませんので、使用期限にも注意して正しい使用法を心がけましょう。