



皆さん、日々のお仕事お疲れ様です。

気温がグッと低くなり、吐く息も白くなり、本格的な冬が始まったなという感じがしています。2020年も残りわずかとなりました。社会的には新型コロナウイルスの影響を大きく受けた1年となりましたが、皆さんにとって今年はどうな1年でしたか？

私は4月から社会人生活と一人暮らしが同時にスタートし、大きな転機となった1年でした。8ヶ月が経ち、今の生活にもようやく慣れたかと思いきや、気の緩みで体調を崩してしまうことも。2021年は体調管理を徹底しつつ、もう少し自炊を頑張りたいなと思っています。コロナウイルスの影響も少しずつ収まったらいいですね。皆さんは来年、どんな年にしたいですか？お会いしたときには是非お話を聞かせてください。

営業管理部 森 愛実



◇年末調整対象者の方へ

年末調整の書類を12/10の給与明細に同封いたします。添付に必要な証明書を準備の上、**返信用封筒を同封しておりますので、期日までに提出をお願いします。期日：12月18日（金）**

『サンタプロジェクト』中止のお知らせ

前回のスマイル通信でお知らせしました『サンタプロジェクト』ですが、新型コロナウイルスの感染が拡大している状況を鑑み、今年中止とさせていただきます。楽しみにされていた方々には、誠に申し訳ありませんが、ご理解のほどお願いいたします。



◎12/31、1/1、1/2に出勤の方は、時給を200円アップいたします。

◎12/30～1/4は、本社事務所はお休みとなります。

急なお休みや、事故・お客様からのクレーム等は、担当者の携帯電話へ連絡をお願いします。

※担当者の電話番号は必ず登録して頂き、不在着信があった場合は折り返し連絡をお願いします。

おすすめの〇〇コーナー



家庭菜園で収穫した、新ピオーネをジャムにしました。パンにつけたり、お湯で薄めて飲んだり…とてもおいしかったです。次はどの果物を加工しようか考え中です。皆様も是非お試しあれ！<亀井>

<作り方>

●ぶどう…好きなだけ ●砂糖…ぶどうの重さの30%

●レモン汁…お好みで

①ぶどうをザルに入れ、水でよく洗い、皮をむく

②鍋にぶどうと砂糖を入れ、火にかける

スッキリした甘みにしたい場合は、レモン汁をお好みで入れる

③グツグツと煮ていくと、灰汁が出るので取る

④粗熱を取り、熱湯で消毒した瓶に詰めて完成！



⚠️ ヒヤリ・ハットについて ⚠️

ヒヤリハットとは、重大な災害や事故には至らないが、「ヒヤリ」「ハットした」危険な出来事のことを指します。重大な災害や事故を未然に防ぐためには、起こったヒヤリハットを「事故にならなかったから大丈夫」で終わらせるのではなく、皆で分析・共有することで、今後起きる可能性のある事故として考えることが大切です。

そこで、皆様のヒヤリハットの経験を募集したいと思います。

どんな小さな経験でも構いません、今後の事故防止のため、ぜひお教えてください。

下記記入欄に記入いただき提出ください。期日：12月分出勤簿と併せて提出ください。



氏名： _____