

【キューセツ：安全衛生基本方針】

人命尊重を基本理念とし、
安全は企業発展の原動力であり、社会的使命である。

～ 日々見直す ～



梅雨が明け本格的な暑さになっています。年々気温が上昇し、台風の数も増えているように感じます。安全大会での講話を思い出して、声を掛けあい熱中症を防ぎましょう。増税前の勢いも失速し、今まであまり見なかったゼネコンなども見かけるようになり市場争いが激化してきているように思えます。現在、国際的にギリシャ問題が報道されています。財政赤字を粉飾していた事により、様々なところから信用を失っています。何でも同じで、信用を失ってしまったら取り返すのが大変です。

現場によっては色々な条件がありますが、言い訳にせず、限界をつくらず、基本行動を忘れず、日々見直していきましょう。佐賀営業所では、内外のトイレが綺麗になりました。それだけでも気持ちがりセットされ新たにヤル気が湧いてきます。皆さんも何か良いキッカケを見つければどうですか？

内山 所長



ヤード内トイレ

事務所内トイレ

第14回 筑後川花火大会 清掃ボランティア

平成27年8月6日
AMS：50集合！

「もちかえろ はなびのおもいで むだなごみ」と、市内小学生の作った標語が花火大会プログラムに載っていましたが・・・。残念ながら放置されたゴミを、ピンクのTシャツを身にまとったキューセツの清掃ボランティア総勢55名が、早朝より頑張って清掃しました！今回で14回目を迎え、歴史ある筑後川花火大会と共に、当社も少しずつ歴史を刻んでいます♪
参加者のみなさん、遠方より、また早朝から、本当にお疲れ様でした！！



ホームページを見てみよう！

簡単アクセス！QRコード！

Facebook更新中



中キューセツのホームページは随時更新
あるかも？是非探してみよう！

↑トップページ

新入社員 江里口の 食生活アドバイザー 検定3級♪

夏の、食欲増進レシピ



～夏には、梅干し！～
夏バテ予防に効果絶大なクエン酸を多く含み、梅干しの酸っぱさが胃酸の分泌を促し、食欲を増進させます！塩分も補給できますので熱中症予防、また食中毒の予防にもなりますよ！梅干しを使ったレシピを紹介するので、ぜひ作って（もらって?！）ください(*^-^*)

Eriguchi pad 梅入り肉巻きおにぎり



材料2個分

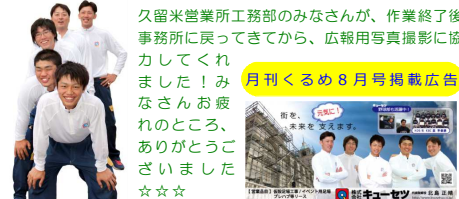
- *ご飯...30g *豚肉...4枚 *大葉...2枚
- *人参、じゃが芋...各1/2 *梅干し...1個
- *白ゴマ...適量 *醤油...大さじ3
- *砂糖...大さじ1 *みりん...小さじ1
- *塩コショウ...少々

作り方

- ①人参とじゃが芋を千切りにし、塩コショウで炒める。
- ②ご飯と①を混ぜ合わせる
- ③梅干しをスプーン等でつぶす
- ④①を丸めて、③を乗せる
- ⑤④1個につき、シソ1枚を乗せ、豚肉2枚を巻く
- ⑥砂糖、醤油、みりん、酒を混ぜておく
- ⑦フライパンを熱し、⑤を入れ、豚肉が色づくまで焼く
- ⑧⑦の豚肉が色づいたら、⑥の調味料を入れ少し煮詰める
- ⑨タレが絡まったらお皿に盛って、白ゴマを乗せたら完成☆

☆ポイント☆ 豚肉は生姜焼き用がオススメです！

久留米工務ザイル?! 久留米工務部 元気です♪



(注)国試主任は笑わせる係でした☆

月刊くらめ8月号掲載広告



トラック納車 キャンターEX

7/30に納車された新型の4tトラックは、荷台が超ロング!! 現在の4tの荷台の長さが4350mmなのに対し、EXは6200mm。トラック両サイドの社名レライアムも、



ボディの長さに合わせて新しくしています。今後、主に部材運搬用として活躍する予定です!!

お知らせ

社内報編集スタッフが増えました！

～新メンバー紹介～



佐世保：大串さん
皆さんに知ってほしいキューセツ情報を集め、お届けします！



古賀：三船さん
楽しみにしてもらえらる紙面作りに努めます！



久留米：江里口さん
高校で学んだ食の知識をお届けします！



本社：古賀さん
楽しい社内報を作れるように頑張ります!!

本社 社内報スタッフ（矢部・笹野）のほかに、新たに4人のスタッフが加りました。皆さんに楽しく読んでいただける紙面づくりに、これから力を合わせて頑張っていく予定です、よろしく願います(*^-^*)