

PASO宮News

Vol.70

NEW

PASO宮Newsでは、パソナ・宇都宮からのお知らせ、ちょっと役立つ情報などを掲載し、定期的にお届けします。スタッフのみなさまからのオススメ情報や、ご意見ご感想も大歓迎！お仕事の合間にお楽しみください♪

今月のコンテンツ

- パソナからのお知らせ
- 使って得するベネフィットステーション
- すこやかなココロとカラダへ
- パソナメディア発信局
- 超簡単！お勧めレシピ紹介
- 今月の宇都宮グルメ



パソナからの御知らせ



PASONA

WEB契約書サービス 利用下さい！

昨年から、労働条件通知書の電子化が認められることになりました。スタッフの皆様により早く確実に契約情報をお届けするために、また環境への配慮の観点から電子化サービスを開始しております。契約書紙での保管が面倒、郵便物をタイムリーに見られないという方は是非、ご利用下さい。

*注意：委託業務のスタッフ様は捺印契約書の為、ご利用頂けません。

【利用方法】

MYPAGEからの同意方法について

- 1.MYPAGEホーム画面の【契約書確認】アイコンを押す
- 2.同意確認の画面が表示されますので内容をご確認いただき【同意します】にチェックする
- 3.【同意して次に進む】を押す
- 4.WEB契約一覧の画面が表示
- 5.同意後、MYPAGEへ労働条件通知書（兼就業条件明示書）が掲載されましたら、別途メールにてお知らせ

<ご注意いただきたいこと>

- ・一度同意をされずと取消ができません。
- ・委託就業スタッフの方は、労働条件通知書（兼就業条件明示書）は電子化対象外となります。その場合には、同意いただいた場合でも、書面での交付・郵送となります。



使って得するベネフィットステーション



GIFT 特集

【期間限定】クーポンで5000円以上のご購入で10%OFF

春の入学お祝い、送別の品、お返しなどに便利なギフト券がお得に買えます！スターバックスドリンクチケットも100円お得に！百貨店ギフトカード！nanacoも抽選で1,000円分プレゼント等 もございます。



すこやかなココロとカラダへ



メンタルを整えるために♪



最近急に暖かい日も増えてきて、桜も早めに開花するようですね！例年ならウキウキする季節かもしれませんが今年はコロナの影響もあり、何となく元気がでない、やる気がでない、不安…という方も多いのではないのでしょうか。出会いと別れなど変化の多い季節でもあるので、知らぬ間に心と体にストレスがかかっているかもしれません。意識してメンタルを整えて、ストレスやウィルスに負けずに元気に過ごしましょう♪

<メンタルを整えるには>

- ・生活のリズムを整える→睡眠の時間、食事の時間を毎日なるべく同じにしましょう。
- ・栄養バランスの良い食事をとる→旬のものを頂きましょう。野菜や果物も積極的に。
- ・休養をとる→休日には何もしない、のんびりした時間を作りましょう。
- ・体温調節をしっかりと→気候が不安定なので薄着の重ね着で調節しましょう。

参考文献：全国保険健康協会

<担当> 高山 圭 (たかやま けい)

最近は免疫力を高めることを意識してなるべくたくさん睡眠をとるようにしています。そのかわり自分の好きなことをする時間が削られてしまい少しストレスが・・・バランスが大切ですね！





パソナ・メディア発信局♪



ぬいぐるみは、家族♪

ぬいぐるみ専門の病院がごぞいます☆

皆様はずっと大切にしているぬいぐるみはございますか？大切にせずして、中身が出てしまう、毛並みがぼさぼさになってしまう、しっぽが取れてしまうなどのお怪我はございませんか？そんな大切なぬいぐるみ専用の病院があるのをご存知ですか？その名も「ぬいぐるみ病院」です！実際にカルテを書き、手術もします！入院中のお写真も送ってくれます！退院時には、お薬（飴玉）もいただけます！大人気病院の為、1～2年程度予約が埋まっておりますが、大切なご家族（ぬいぐるみ）がいらいっしやいましたら、是非いかがでしょうか？

<ぬいぐるみ病院HP： <http://nuigurumi-hospital.jp/>>

<担当> 坂井 美雪（さかい みゆき）

小さい頃からぬいぐるみが好きで、栃木に引っ越す際も一緒でした♪実家には私が生まれる前のぬいぐるみ先輩もおりますので、是非当病院にて、リフレッシュしてきてほしいと思っております☆



超簡単！お勧めレシピの紹介！

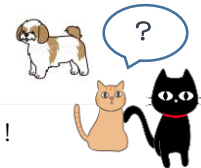
かき菜の生姜焼き

旬の野菜をおいしく食べよう！



【材料】 かき菜1/2束、豚小間肉200g、生姜ひとかけ、酒・醤油、塩・コショウ【作り方】

- ①かき菜はよく洗い、食べやすい大きさに切って下さい。
- ②生姜は千切りにします。
清潔なビニール袋に、豚小間と生姜・酒・醤油を入れて良くもみ込み30分ほど寝かせます。
- ③フライパンに、油をひいて、②を入れよく炒めます。
ある程度火が通ったら、かき菜を入れ更に炒めます。
- ④味をみて、塩味足らなければ塩コショウで味を整えて完成です！



<担当> 塚原 陽子（つかはら ようこ）

かき菜の苦みと生姜味のお肉はよく合います。昨日作ったメニューですが、私は残り物のキノコのマリネも入れてみました。栄養のバランスも良く、ごはんがすすむ一品です。



今月の宇都宮グルメ！！



私が、宇都宮に来ておいしい！！と思ったお店をご紹介します。頂く企画の第7弾！！今回は、【井】特集です。

【三平食堂のカツ丼】

店内はいつもにぎわっております。町の定食屋さんです。メニューも多いです。このカツ丼はボリュームあり、おススメ！横に座ったおじさんもたままでしょうけどカツ丼頼んでました。



【松屋の牛とじ丼】

チェーン店からのご紹介となりなんだか申し訳ないのですが、私のお気に入りのため、あえてご紹介させて頂きました！松屋の牛とじ丼！早いし安いしうまい！松屋はこの牛とじ丼とカレーが最高だと思います！



<担当> 井川 大輔（いかわ だいすけ）

趣味：食べる事・料理・旅・読書 出身：大阪
特技：足つぼマッサージ 好きなスポーツ：テニス
今はまっていること：沈まぬ太陽(Amazonプライムで観ています)

PASO宮Newsは
みなさんからの情報提供も大歓迎です。
PASO宮を通して、スタッフさん同士の交流を
図ってみませんか？

♪ オススメのお店を掲載してほしい！
♪ 私のおきにアイテム、紹介します！
♪ イベント告知をしたい！ などなど

掲載希望のご連絡や
PASO宮Newsのご感想をいただいた方には
抽選で1,000円分のQUOカードをプレゼント！

【連絡先】 p.utsunomiya@pasona.co.jp

※営業目的の掲載はご遠慮ください

