

フロレテ フロレス

～花よ 花開け～



～TABLE OF CONTENTS～



お知らせ



ビジネス/LIFE



今月の話題

NEWSLETTER Vol245

AUG'25



<8月といえば? :花火大会>

8月の夜を彩る一大イベントといえば、「**花火大会**」ですね!
大人も子供も一緒になって夏を満喫できる、風情溢れる日本の伝統行事です。地域によっては6月から花火大会が開催されるところもありますが、メインとなるのは8月の一か月間となります。花火大会は、子供たちが中心となって縁日の屋台を楽しんだり、親子、ご近所同士での交流が盛んになる場面が多くなり、温かい気持ちに包まれるイベントです!さらに、花火大会に合わせて露店や屋台が街に出店されることも多く、子供たちにとっては普段と少し違う「屋台の食べ物」を楽しむイベントでもあります。そんな花火大会ですが、歴史はとっても古く、初めての打ち上げ花火は**1733年**に上がったとか!日本の夏を約300年もの間、長らく彩り続ける花火大会。ここ数年は新型コロナ禍の影響で開催が見合わせになっていた大会も多かったですが、2025年は晴れて開催される大会が多数!今年の8月は日本全国各地で、様々な花火が打ち上げられます。

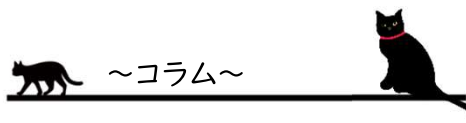
◎ お盆の「送り火」とつながっている

お盆の期間は7月または8月13日から16日までの4日間を指し、先祖の魂が自宅に帰ってくるとされています。魂が迷わずに戻るための目印として、玄関先や庭で焚く火のことを「迎え火」「送り火」といいます。送り火・迎え火の役割として、家の仏壇や軒先に飾る「盆提灯」が用いられることもあります。また、「大文字焼き」で知られる京都五山の送り火や長崎の精霊流しも、お盆に開催される送り火の行事として有名です。古来より、火は神聖なものであり、邪気を払う力があると信じられてきました。火は祈りの儀式に欠かせない存在となり、神仏や故人に献灯する作法につながっています。「火」と「祈り」との深いつながりを知る日本人に、花火に祈りをこめた鎮魂花火は自然と受け入れられ、今のように広まったと考えられます。



向日葵

花言葉:「あなたを見つめる・光輝」



～コラム～

日々のご就業お疲れ様です。
厳しい暑さが続いております。
熱中症対策予防など十分お気をつけ頂き、
今月もよろしくお願い致します。



8月

今月のお知らせ

熱中症にご注意ください

日々のお仕事お疲れ様です。こまめな水分補給～規則正しい生活～十分な睡眠と食事を心がけてこの暑い夏を乗り切りましょう！喉が乾いていなくても！水分補給は絶対に必要です。涼しい部屋にいるから・・・等油断は禁物です。毎日の体調管理/自己管理の意識をどうぞ十分に高めていただき、心身健康に過ごしてまいりましょう！

オネスティ各問い合わせ先のご案内

社内の業務管理を適時適切にしっかりと行いたい為、再度お問合せ窓口の確認をお願いします。

- 日常業務のご相談先： 営業担当者/管轄営業所
- 勤怠連絡： 本社宛：0120-145-309
- 有給取得連絡： 本社宛：0120-145-309
- タイムシート提出先： 本社FAX宛
タイムシート専用メール宛
- 契約書内容について： 本社総務宛
- 労務書類等の発行依頼： 本社総務宛

Business

ちばサイクルール

<自転車のルールを覚えよう>

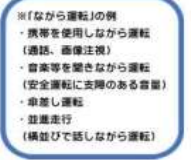
令和5年4月1日から、すべての自転車利用者に対して、乗車用ヘルメット着用の努力義務が課せられました。自転車は車の仲間です。交通ルールやマナーを守り、安全に利用しましょう！



○ 自転車に乗る前のルール



○ 自転車に乗るときのルール



...千葉県警察ホームページ > 交通安全 > 自転車安全対策 > 自転車の交通ルール
千葉県警察

Life

夏バテ対策！

<夏バテの原因>

夏バテの原因としては、外出時の暑さと冷房の効いた室内の温度差によって、体温調節などの自律神経が乱れることがあげられます。こうした身体的ストレスに、猛暑による寝不足なども重なり、自律神経が不調になると夏バテ症状が起こります。自律神経が乱れると発汗過多による脱水やミネラル不足、食欲不振によるビタミンやミネラルの不足にも繋がります。食事で栄養を取り、元気を付けましょう！

【夏バテ対策におすすめレシピ】

夏野菜たっぷり冷しゃぶサラダ(2人分)

- 豚肉(しゃぶしゃぶ用)：150g
 - なす：2本
 - オクラ：5本
 - ミニトマト：2個
 - 水菜：80g
 - 清酒：適量
 - サラダ油：大さじ1
 - 醤油：適量
- <作り方>



- ① 豚肉は半分に切る。なすは8等分のくし切り、オクラ、ミニトマトは半分に切り、水菜は5cmの長さに切る。
- ② 鍋に湯を沸かし、酒を加えて落着かせる。ぐらぐらしない程度の状態で豚肉をゆで、ざるに上げる(お肉を柔らかく仕上げるコツです)。
- ③ フライパンに油を中火で熱し、なすとオクラを色よく焼く。
- ④ 皿に水菜を敷き、③、ミニトマト、②を盛りつけ、おろししょうゆをまわしかける。

ごま油香る豚キムチ炒め(2人分)

- 豚バラ(薄切り)：100g
 - ごま油：小さじ1
 - キムチ：100g
 - 長ネギ：100g
 - ニラ：50g
 - 醤油：大さじ1
- <作り方>



- ① 長ねぎは斜め薄切りにします。ニラは3cm幅に切ります。
- ② 豚バラ肉は3cm幅に切ります。
- ③ フライパンにごま油を熱し、2を入れて中火で炒めます。
- ④ 豚バラ肉に火が通ったら、キムチ、1の長ねぎを加えてさらに中火で炒めます。
- ⑤ 長ねぎがしんなりしたら、1のニラ、しょうゆを加えてさっと中火で炒め、火から下ろします。
- ⑥ 器に盛り付けて完成です。