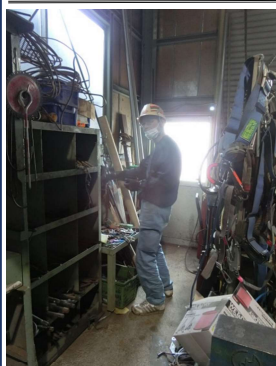


現場便り ～平井工場 さぁ行くで！！

今月は5月からの様々な現場に向け、着々と準備が進む平井工場からです。
神戸のメタン発酵処理施設建設工事、住友金属鉱山の再開、鹿島塩ビモノマーも
4月末で一旦引き上げ、GW明けに再び出発です。5月頭には苦小牧から平井専務、
田中部長が帰還、そして恒例のダイセルSDと住友赤穂の定検も始まります。
各地に出張の皆さんも後半に差し掛かっている所が多いので、
皆さんここで改めて気を引き締め、安全作業で5月も元気に頑張ってください！！



▲ 鹿島から一旦戻った目木さん「盗撮された…」
◀ ダイセル準備中の濱田さん「コソ泥ちゃうで」



オヤブン
ブン！！
◀ 現場のボルトを洗浄中のティウ
さん。ティウさんも現場楽しかった
そうです。次はダイセルですね



▲ 鹿島・目木さん用の棚を製作中 濱崎さん



▲ 次の現場へと出番待ちの煙突

パームさん通信 おかやまげんばいきました！

先日、ティウさん、パームさんが一宮浄化センターの現場に入構しました。「しんぶんですか？しゃしんあります～♪
うつってないけど」と言っ、パームさんが一宮の現場写真を提供してくれました。テツゲンがいれなくなり、
いける現場がほとんどないですが、いつもあかるく
はたらく実習生のみなさん、これからも



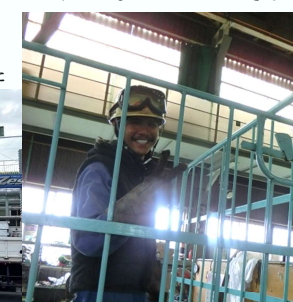
がんばってください！ ▼ いつもニコニコパームさん
シャープさんも！



▲ コンテナ修理もすっかりおてのもの
シャープさん



◀ ▼ 一宮はホイストレールの設置でした



HIRAI's KITCHEN



Vol.15

～良い季節も旬の食材も一瞬。だったら美味しく食べてしましましょう～

新じゃがの皮ごとポテトフライ

～定番のメニューもトッピングを変えると新鮮です～



【材料(4人分)】
新じゃが700g/
塩・コショウ・油
適量

【トッピング】

・パプリカ&塩 ・バター&カレー粉&
塩・ガーリックパウダー&塩・タルタル
ソース・チーズ&塩・ミートソース
・青海苔&塩

①ジャガイモは皮つきのままよく水
洗いし、ペーパータオルなどで水気
を拭き取る。
②170℃に熱した油にジャガイモを入
れ中火にし、竹串がすっと通るまで
揚げたら強火にして温度を上げ、こ
んがりしてきたら油から出し、熱い
うちに塩・コショウをふる。
お好みのトッピングと一緒にどうぞ。

モッツアレラチーズとアスパラの

ウイスキー味噌漬け



【材料(2人分)】
モッツアレラチーズ100g
アスパラガス2本 味噌100g
ウイスキー大さじ1と1/2 砂糖大さじ1

①保存袋に味噌、ウイスキー、砂糖を
入れて混ぜ合わせ、アスパラガス(根元、はかまを落とし
半分に切り、さっとゆでる)と水気を拭いたモッツアレラ
チーズを漬け、空気を抜いて冷蔵庫で1日おく。
②余分な味噌を取り除き、食べやすい大きさに切る。

～編集後記

「も～、今回だけだからね？」
って、ついつい言っちゃう案件です

みなさんの周りに「人たらし」っていますか？
老若男女問わず、周囲から好かれる憎めないキャラ
の人。その最たるものが政治家だと選挙演説を聞く
たび思うのです。いまいち政策は耳に残らないけど、
熱量と強引さだけは伝わるとか。人たらし度(カリスマ
ともいう)が高い人が、周りの人を巻き込み、世の中を
動かしていくのでしょうか。ただ、この人たらし度が
異性だけに発揮される場合「女たらし」や
「男たらし」というように、なんとなく
節操がないイメージになるのでご注意ください。
「誰に対しても分け隔てなく」が
「人たらし」の最短コースのようです。

