新しく入社されたTPSメンバーを紹介します

① 好きな食べ物は何ですか？　② 趣味や特技はありますか？　③お仕事をやってみていかがですか？

高橋さん
（ホライゾン学園）

① ウニとチーズ
② 茶道
③ 自分のペースでできることと、頑張った分だけ目に見えてキレイになっていくので、すごく楽しいです

① 甘いもの（和菓子派）と麺類
② 料理（よくハンバーグを作ります）
③ 時間的にもちょうど良くできて、永く続けていきたいです

荒川さん
（清月記 新寺斎場、龍泉院）

Thank You!

お二人ともインタビューのご協力ありがとうございました。

あきた 営業所 だより

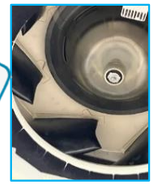
秋田営業所よりHOTな情報をお届けします

エアコン清掃いかがですか！？

今年も早くも半分が終わり、つい最近まで寒い寒いと思っていたら急に気温が上がったりと寒暖差に悩まされている秋田営業所です。

洗浄前

洗浄後



衣類の調整だけでは大変ですので、やはりエアコンも必須ですよね！今年は昨年に比べてエアコン清掃のご依頼が多くなっている状況で、これも年々猛暑の季節が増えているせいなのかもしれません。

洗浄前

洗浄後

エアコン内部は普段開閉してみる機会が少ないと思いますが、フタを開けてみると汚れというものは目についてしまいます。
シロッコファン・熱交換器などに埃やカビが付着しその風を室内に送り出していますので、やはり衛生面で気になってしまいます。
今年ももう7月に入りましたがこれからが夏本番ですので気になる方はぜひエアコン清掃を検討してみてはいかがでしょうか？

会社情報はホームページを！
http://tps-s.co.jp/

ブログも随時更新中です！
ぜひご覧ください♪

インスタグラムはこちら→

編集後記

先日、「ミスタープロ野球」が旅立たれました。プレーだけではなく、その言葉の端々からにじみ出る愛すべきキャラクターも、絶大な人気を博した大きな要因だったのではないでしょうか。
「サバは魚へんにブルー」「失敗は成功のマザー（母）」など、妙にリズムと語感が良く使いたくなる名言（迷言）もたくさん残されました。中でも、肉離れを「ミート・グッバイ」と称したことは今でも忘れがたいです。
肉離れを引き起こす要因として、「筋肉疲労の蓄積」「加齢」「ウォーミングアップ不足」などが考えられます。
肉離れは寒い時季に多発しやすいようですが、これからの時季でも否定できません。フットサル部メンバーも「ミート・グッバイ」しないように、ウォーミングアップをしっかり行って、試合に臨んでほしいと思います。

編集委員：　小松、齋藤（理）、神馬、土屋、中村、武者（50音順）

2025年 7 July 号

TPSニュース

光る輝きをサポートします　～究極の夢と空間を追い求めて～　vol.164

繁栄物語助演会社
株式会社ティ・ピ・エスサービス
住所　仙台市泉区上谷刈字治郎兵衛下48-3
電話　022－372－0815
発行責任者　中川　純

この紙面は「繁栄物語助演会社」として地域の皆様、お客様、社員、お取引先の皆様、そして志を共にする関係業界の皆様のお役に立つために編集されています

おかげさまで 32 を迎えました 創立記念日

令和7年6月10日をもちまして、32回目の創立記念日を迎える事ができました。
これもひとえに皆様方の厚いご支援と温かい激励の賜でございます。
従業員一同深く感謝申し上げます。
本年度もニ柱神社宮司の藤岡様にお越しいただき、会社及び従業員一同の安全と健康を祈祷していただきました。

これからも従業員一同、一層のサービス向上に努める所存でございますので、何卒引き続きのご指導を賜りますよう心からお願い申し上げます。

社長 Column コラム

大空に「夢・感動」を描くアクロバットチーム『ブルーインパルス』の展示飛行が再開するとの情報を耳にしました。
私は飛行機やブルーインパルスについて詳しくはありませんが、ブルーインパルスを観ることにはとても興味があります。

皆さんご存知の通りブルーインパルスは航空自衛隊の航空祭や国民的な大きな行事などで、華麗なアクロバット飛行を披露する専門チームです。パイロットは航空自衛隊の精鋭で構成され、戦闘機部隊に所属し、100時間以上の飛行時間、協調性を持ち合わせたスペシャリスト集団です。そのチームのベース基地は航空自衛隊松島基地。仙台からこんなに身近な地域で訓練しています。
私は石巻方面に向かう時に偶然にも松島基地上空訓練を出くわす時があります。
もちろん基地上空訓練日はHPでも公開されておりますので計画的に移動すれば観れるとは思いますが、私はブルーインパルスに偶然に出会えることが嬉しく、「今日は良い日だなぁ～」と思ってしまいます（笑）

松島基地でのブルーインパルスの現在公開されている近々の行事予定は3つあります。
2025年7月21日（月）　日本三景の日　記念事業
2025年8月30日（土）　東松島夏まつり2025
2025年8月３１日（日）　令和７年度松島基地航空祭

齊藤　正人

写真引用：防衛省JASDF

酷暑の夏の熱中症対策

働く人を熱中症から守ろうと、厚生労働省は、暑い環境での作業が見込まれる場合、熱中症のおそれがある人を早く見つけて適切な対策を取るよう、企業に対して罰則付きで義務づける方針を決めました。

具体的には
▽熱中症の自覚症状や、そのおそれがある人を見つけた場合などの連絡体制を整備することや体を冷やして医療機関に搬送するといった重篤化を防ぐための手順を決めてそれらを働く人に周知すること、などが求められます。
対象は
▽「暑さ指数」が28以上か、気温が31度以上の環境で連続1時間以上、または1日4時間を超えて実施が見込まれる作業です。

【熱中症対策】

作業環境管理
✓ WBGT値の低減等　屋外の高温多湿作業場所においては、直射日光並びに周囲の壁面及び地面からの照り返しを遮ることができる簡易な屋根等を設けること。
✓ 休憩場所の整備等 高温多湿作業場所の近隣に冷房を備えた休憩場所又は日陰等の涼しい休憩場所を設けること。

健康管理
✓ 健康診断結果に基づく対応等
✓日常の健康管理等 睡眠不足、体調不良、前日等の飲酒、朝食の未摂取等が熱中症の発症に影響を与えるおそれがあることに留意の上、日常の健康管理について指導を行うとともに、必要に応じ健康相談を行うこと。
✓ 労働者の健康状態の確認　✓ 身体の状況の確認

作業管理
✓作業時間の短縮等 ✓ 暑熱順化 高温多湿作業場所において労働者を作業に従事させる場合に暑は熱、順化熱に慣れ当該環境に適応することの有無が、熱中症の発症リスクに大きく 影響することを踏まえ、計画的に暑熱順化期間を設こけとるが望ましい。
✓ 水分及び塩分の摂取 自覚症状の有無にかかわらず水、分及び塩分の作業前後の摂取及び作業中の定期的な摂取を指導する。
✓ 服装等 熱を吸収し、又は保熱しやすい服装は避け、透湿性及び通気性の良い服装を着用させること。

労働衛生教育
労働者を高温多湿作業場所において作業に従事させる場合には、適切な作業管理、労働者自身による健康管理等が重要であることから、作業を管理する者及び労働者に対して、あらかじめ次の事項について労働衛生教育を行うこと。
✓ 熱中症の症状 ✓ 熱中症の予防方法 ✓ 緊急時の救急処置
✓ 【熱中症の症状】手足がつる・立ちくらみやめまい・吐き気・汗のかきかたがおかしい

無理をしないで休息を！いつもと違うと思ったらすぐに119番を！

エコキャップ運動はじめました

TPSではこのたび、みやぎ仙台商工会様にて活動されているエコキャップ運動に賛同し、社内でもエコキャップ運動を促進し活動しています。

エコキャップ運動とは、ペットボトルのキャップを集めてそのリサイクルで発生した利益を発展途上国の子供向けワクチン代として寄付する活動です。

TPSでは今年から活動をはじめ、本社やマスタースクール開催時にパートの皆さんに向けて活動案内を実施しました。

案内後、多くのスタッフの方から多くのペットボトルキャップ回収のご協力があり、第一弾として45Lのビニール袋いっぱいに詰まったキャップをみやぎ仙台商工会様へお届けすることができました。

皆にお持ちいただいたキャップ

社内では、また次のお渡しに向けてコツコツと回収をしています。
回収時に楽しみができるようにと鈴木課長代理がDIYでオリジナルの回収箱を作成してくれましたよ。キャップがコロコロと転がってから回収箱に落ちる様子がとても楽しいです。本社にお越しの際にはぜひ遊んでみて下さい。

引き続き皆さん、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

TPSフットサルチーム ２０２５始動

ＴＰＳサービスフットサルチーム、2025年シーズンが始動しました。

初戦は６月１日㈰、聖地スポパーク松森。今回の大会はフィールドに40歳以上が2名いないといけない等のルールの中、出場８チーム中決勝進出！決勝戦はＰＫ戦で惜しくも準優勝でしたが、スタートとしては良い結果でした。今年の初戦ということで、大会後何日か筋肉痛等に見舞われた選手もおりましたが、これからはコンディションを上げてくれると思います。
　昨年は何度か優勝してるので、これからの試合に期待です。7月にも出場予定ですので、応援、叱咤激励、よろしくお願いします。

試合中の様子などはインスタグラムにて発信しておりますので、チェックしてみてください。

むしゃむしゃKitchen's file.9

旬野菜で栄養満点♪「スープカレー」

暑さが日に日に増してくる7月！
食欲が落ちがちなこの季節でも、スパイスの香りで思わず食べたくなる一品です！！
今回の「むしゃむしゃKitchen's」は、
「おうちで簡単！スープカレー」をご紹介♪
実は身近な食材と調味料で驚くほど簡単に作れちゃうんです！
ナス・パプリカ・ズッキーニなど、旬の夏野菜をふんだんに使って栄養満点＆彩りもバッチリです○
実際に作ってみると、
「家でこのクオリティのスープカレー作れちゃうんかい！」と突っ込みたくなるくらいの美味しさでした♪
少し手間と時間はかかりますが、そのぶん作りがいのあるレシピです。
焼き野菜の香ばしさもポイントで、野菜嫌いのお子さんも思わずパクッと食べてくれそうです！
この夏、ぜひお試しください♪

【材料2～3人分】

・スープ
玉ねぎ 半玉
トマト缶 150g
ニンニク チューブ
ショウガチューブ
S&Bカレー粉
鶏がらスープの素

・具材
手羽元
ナス
パプリカ
ズッキーニ
ヤングコーン
ゆで卵
ニンジン
かぼちゃ

★具材はお好みで!!

①玉ねぎを薄切りにし、にんじん・ナス・パプリカ・ズッキーニなどの野菜を食べやすい大きさに切りましょう。

③飴色まで炒めたらトマト缶とニンニクチューブ、ショウガチューブを加えてペースト状になるまで炒めます。

②フライパンにオリーブオイルをひき手羽元にこんがりと焼き色を付ける。
焼き色がついたら手羽元を端によせ、同じフライパンでみじん切りにした玉ねぎを、鶏のうま味が染み出た油で飴色になるまでじっくり炒めよう！

④ペースト状になったら、カレー粉・鶏がらスープの素・塩・水600ccを加えてよく混ぜます。味を見ながら、カレー粉や鶏がらスープの素、塩の量をお好みで調整してみてくださいね♪

⑤スープがいい感じに仕上がったら、手羽元を加えて煮込みます。

⑥手羽元を煮込んでいる間に野菜類を焼いていきます。火が通りにくいニンジンやカボチャは、あらかじめレンジで加熱しておくと時短になります。
たっぷりのオリーブオイルで、素焼き風にじっくり焼くと香ばしさがアップして○！

※じっくり煮込むことで、手羽元がホロホロになってとっても美味しくなります！
最低でも15分ほど煮込むと、手羽元から旨みがしっかり出て、スープのコクがぐんとアップしますよ♪

⑦煮込んだスープと手羽元を器に移し、焼いた野菜を彩りよく盛り付けたら…
夏野菜たっぷりのスープカレー、完成！！
本当に美味しかったので、この夏ぜひ作ってみてください(^)/