



## 下期に向けてスタートダッシュ

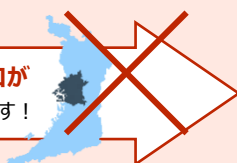
残暑厳しい中にも、少しずつ秋の気配も感じられるようになりました。  
社内では新たな期を見据えた準備が本格化し、同時に夏採用もいよいよ終盤を迎えています。今年は新卒採用において、例年以上に人材確保の難しさを感じているという声も多く聞かれます。  
そんな中、即戦力としての活躍が期待される“派遣スタッフ”の活用が、チームづくりの新たな選択肢として注目されています。今号では、その可能性と実例をご紹介します。

## 変化する採用市場に柔軟な選択肢

### 新卒採用の難化は人数だけではない！

若年層人口の減少が著しく、企業同士の新卒競争戦に拍車をかけています。また、採用をしても「数が足りない」「採用しても戦力にならない」といった声が年々増えており、今後の採用戦略は『入社後に育てる』方針への転換が求められています。

30年後には**大阪市の人口がゼロ**になるペースで減っています！

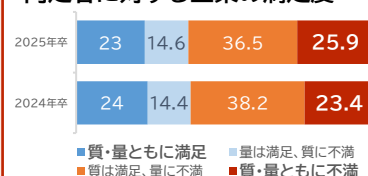


### 15歳未満人口の長期的推計(万人)



総務省HP「生産年齢人口の減少」より引用  
<https://www.soumu.go.jp/johotsusintokei/whitepaper/ja/r04/html/nd121110.html>

### 内定者に対する企業の満足度(%)



人材確保に十分な手応えを感じている企業は  
僅か4分の1以下！

キャリアス「2025年採用 内定者の調査」より引用  
[https://www.career-tasu.co.jp/wp-content/uploads/2024/10/2025\\_kigyouchousa\\_kakuho.pdf](https://www.career-tasu.co.jp/wp-content/uploads/2024/10/2025_kigyouchousa_kakuho.pdf)

## 派遣スタッフ活用で好循環をもたらす

派遣スタッフの活用は『即戦力の穴埋め』に留まらず、『組織力の底上げ』へとつながる選択肢です。  
人員を一時的に補強することで業務のパフォーマンスが向上し、正社員はより専門的・高度な業務へシフトすることが可能です。



社内の活性化やチーム力の向上といった副次的な効果が期待できるほか、派遣スタッフの定着が進む『働きやすい職場』となれば、企業としての**大きなセールスポイント**となります。



## 『育てる・教える体制』への足掛かり

派遣スタッフへの指導経験は、そのまま新卒社員の育成にも活かされます。業務を教える中で、**社員自身の“育成功力”**が自然と高まり、教育に対する意識や準備も整っていきます。  
また、派遣の活用で現場に余裕ができることで、**新人教育にしっかり向き合える体制**が築きやすくなります。



## 派遣先企業様より頂いた活用好事例

- 既存の業務手順を見直す**良い機会**となりました。結果的に社員全体の負担が軽減され、より**働きやすい職場環境**づくりにつながっています。  
＜リゾート業 R社様＞
- 新たな人材を迎える中で、自然と**「どう教えるか」**を社内で考える機会が増えました。その過程で無駄や曖昧な作業が減り、全体の流れが整理されて、今では**現場の動きも格段にスムーズ**です。  
＜製造業 B社様＞
- 内定後の教育を前提に採用設計を見直す中で、派遣活用と教育体制の整備を並行して実施。結果的に**新人・派遣双方の立ち上がりが早まり**、現場の安定運営と育成効率の向上が実現できました。  
＜飲食サービス業 E社様＞



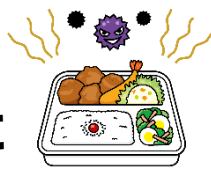
人材に困る時代だからこそ、**「どう活かし、どう育てるか」**が問われています。  
派遣という柔軟な一手、取り入れてみませんか？

**お気軽に  
お問合せください！**



# 食中毒対策ヨシ！

## 夏場の食事もお安全に



ずさんな食材管理、していませんか？

後で冷蔵庫に入れておこう、生焼けはレアだからヨシ、日経ってるけど冷蔵してたし大丈夫…。

食中毒には様々な要因があり、少しの油断が惨事に直結しやすいです。

今月は食中毒にならない・引き起こさないための対策をご紹介します。

### 食中毒の主な原因

#### 食材の加熱不足

カンピロバクターやサルモネラ菌、アニサキスなどは生の肉、魚、卵に付着しており、殺菌には十分な加熱が必要です。

#### 室温での長時間放置

食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温(20℃)で活発に増殖し始め、人間や動物の体温くらいの温度で最も増殖スピードが速くなります。

#### 不適切な手指衛生

ウイルスを媒介する他、調理する手に傷がある場合でも、食材が汚染される確率が高くなります。

### 絶対厳守！予防の三原則

✓ **つけない！**

- 各工程ごとに手を洗う
- 加熱用食材は調理器具を分ける
- 密封状態で保管する

✓ **増やさない！**

- 食材は早く冷蔵庫に入れる
- 消費期限内で早めに食べきる

✓ **やっつける！**

- 中心部までしっかり加熱する
- 調理器具は使用後に殺菌する

### 令和6年8月 病因物質別事件数

33件

23件

5

4

3

5

■細菌

■寄生虫

■ウイルス

■植物性自然毒

■動物性自然毒

■その他

夏は高温多湿下&BBQなど  
加熱不十分の食材を食べる  
機会が多い点に注意！

食品加工施設における  
食中毒リスク管理表



厚生労働省HPより引用  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

家庭でできる  
食中毒予防



**体調に異変を  
感じたら**

無理せず医療機関へ！  
早めの受診が大切です

## サンキョウテクノスタッフからお知らせ

### リベンジなるか!? THREEGONG 3 参戦決定！

第1回大会では、コメント数 No.1ダイヤモンドエール賞は獲ったものの試合では3-4で惜しくも敗れ、何となく忘れ物をしてきたような不完全燃焼状態だった彼らがまたマウンドに！！

THREE GONG 3 9月23日 山梨県南アルプス市ジツスタジアムにてプレイボール！！

### 監督 & ヘッドコーチより意気込みコメント



#### <監督>

前回は優勝候補と言われながらまさかの一回戦負けで、悔しい思いをしましたが、今回は違います。間違いなく「No.1」になります！応援お願いします！



#### <ヘッドコーチ>

前回大会でミスをしたサードを控えにコンバートして、今回新たにサード、センター、控えピッチャーの補強を実施しております。優勝して優笑したいと思います。応援よろしくお願いします。

### THREEGONGとは

9回表ノーアウト1・3塁から始まる  
新感覚の野球大会です



THREEGONG  
公式サイト



前回出場時の  
動画はこちら



チーム一丸となり  
勝ちと笑いを獲りにいきます！

果たして監督のマスクが  
外されることはあるのか……？

そして勝敗の行方は……？

**乞うご期待!!**

## 株式会社サンキョウテクノスタッフ

愛知県豊橋市西幸町幸22-2 三協ビル本館  
TEL 0532-46-7017 FAX 0532-38-5065

安心を提供する企業へ

