

# 教育ひょうご

発行所 神戸市中央区中山手通4丁目10-8  
 兵庫県教職員組合  
 発行人 兵庫県教職員組合 代表者 雄一郎  
 編集人 池田啓子  
 電話 050(3538)2346  
 1部7円 年定価280円  
 (組合員の購読料は組合費の中に含む)

2012/8・15

No. 1819

2面

・栄養教員部 夏季学習会  
 「南米ブラジルから日本の食を考える」若槻武行さん(講演要旨)  
 支部だより 豊岡支部

## 女性部サマワークショップ

わたしもあなたもいきいきと働き続けるために  
 わたしたち自身が日々の生活を考える

7月23日、神戸市教育会館・ラッセホールで、2012年度兵庫県教職員組合女性部サマワークショップがおこなわれた。「わたしもあなたもいきいきと」がメインテーマの3部構成の会に、約200人が参加した。

### 講座I

本岡寛子さん(関西福祉科学大学)を講師に、「ストレスマネジメント」を講師に、「ス



トレスマネジメントに次のような手順を示す。まず、自分のストレス・サインのパターンを見つけ、ストレスに気付く。次にストレスに付き合える方法として、認知行動療法をヒントに、多くの解決方法を考え、その中から今の自分のできることを選ぶ。そしてその解決方法の結果を検証することが、自分がスト



本岡寛子さん

レス・マネジメントができていないかをチェックすることになり、ひいては、ストレス・マネジメント力を身につけることにつながるとした。

講演を受けて池田副委員長は、「講演の中に警告期、抵抗期、疲弊期の後、電池切れとなる」との説明があった。教職員は、自分のことは置いて働き過ぎる状態がある。今の自分がかかると気付いていても、迷惑をかけるからと我慢して前にすすんでいる。しかし、これは世界の非常識であり、そのような働き方を止めるのが労働組合だ。自分も子どもも周りの教職員も、元気に楽しく、意義のある仕事に誇りを持ち、仕事をやり続けるためにもストレスマネジメントは必要であり、活用して欲しい」と訴えた。



参加者の感想には、「日々の自分自身や目の前の子どもたちのことを重ね合わせで聞くことができ、ストレスを改めて考えられた」と



### 講座II

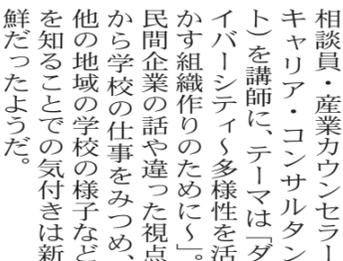
トレスを理解することができたので、ストレスの上り手な付き合い方をしたい。「対応策のヒントをいただいた」「職場の仲間にも教えてあげたい」といった声があった。

「ワーク・ライフ・バランス」があなたに輝く働き方のために。グループに分かれて、他支部や他職種との意見交流があった。また、「自分がバランスのとれた働き方をすることが、家族や職場のなかまとも良いいことだと分かった」といった感想があった。

### 講座III

3つの分科会にわかれ「働き方改革」をテーマにワークショップがおこなわれた。

第1分科会  
 鴨谷香さん(ひょうご仕事と生活センター外部相談員)を講師に、テーマは



萩原紫津子さん(ひょうご仕事と生活センター外部相談員・産業カウンセラー)を講師に、テーマは「ダイバーシティ」多様性を活かす組織作りのために。民間企業の話や違った視点から学校の仕事をみつめ、他の地域の学校の様子などを知ることでの気付きは新鮮だったようだ。



第2分科会  
 西嶋保子さん(兵庫県教職員組合 前女性部長)を講師に、テーマは「権利の学習」生き生きと働き続けるために。講座IIに続き、権利取得までの歴史など細かな内容が詰まった講座で、参加者は「権利の行使」の重要性を痛感したようだ。

### 第3分科会



参加者からは、講座IからIIIを通して、「日々の自分の生活を振り返り、今後の自分や職場のなかまの生活改善への考え方を新たにしたい」「サマワークショップで知った内容を持ち帰り、職場の仲間と知らせたかった」といった感想が多かった。

夏にゼッタイやる遊び  
 せんぶうぎの前で  
 「あああああああああ」と言つと  
 「あがあがあがあがあ」と聞こえる  
 「われわれは、うちゅう人」と言つと  
 「ばればれば、ぶびゅーびん」と聞こえる  
 夏にゼッタイやる遊び  
 せんぶうぎっておもしろいね  
 姫路市坊勢小学校 有坂 璃三年  
 (こどもの詩と絵 第32集より)

# BEER FESTIVAL

Lasse Hall

開催場所 1F レストラン Riviera リビエラ

7.5(木) ▶ 9.15(土)

17:00~21:00 最終受付20:00

90分 プラス¥500で 30分延長可能!

¥3,000 前売 ¥3,500 当日売

飲み放題メニュー  
 キリン一番搾り生ビール/スタウト黒生ビール/酎ハイ/焼酎/ウイスキー/ウロン茶/オレンジジュース/ワイン(赤・白)

特典  
 10名様以上のご予約・ご利用で  
 お一人様 **無料**

## 2012

月・火・水は 予約制です / 木・金・土は いつでもご利用いただけます

夏の味覚フェスタ

6.1(金)~8.31(金)

11:00~14:00 17:00~21:00 最終20:00までに来店ください

menu 洋食ミニコース

- 鮭のフリット 梅肉風味
- 本日の冷製スープ
- メインディッシュ
- 魚料理・肉料理から一品お選び下さい
- 魚料理/鮭と夏野菜のポワレ ハルサミニコース
- 又は
- 肉料理/牛ロース肉のグリル ベーキュー仕立て
- 季節のサラダ
- デザート

menu 夏の食材ミニ懐石

- 前菜 むずく許 落とし芋 順才 梅肉
- 造り 鯛 鱈 あしらえ色々
- 炊き合わせ 冬瓜 錦栗かき ミネクラ 海老煮 丸人參(冷汁)
- 揚げ物 鱈のレモン焼き 酢取り物 他
- 揚げ物 鱈の天婦羅 青唐 南京 レモン 塩
- 御飯 五穀青菜御飯 香の物
- 留碗 合わせ味噌仕立て
- 水菓子 オレンジ

各 ¥1,980 (税込)

先着順 5名様以上で 個室をご利用いただけます (予約制)

※日・祝・お盆期間(8月12日~16日)の営業時間は18:00までとなっております。但し、ご予約の際は事前にお問い合わせ下さい。  
 ※チケットのご購入はご利用の前日までお願いいたします。  
 ※木・金・土に関しては、満席でお席をご用意できない場合がございますので、事前のご予約をおすすめいたします。  
 ※日祝とお盆期間(8月12日~16日)は実施しません。

