



センターだより

令和5年5月
(第168号)



シルバー人材センターの基本理念「自主・自立・共働・共助」
地域の高齢者が、自主的にその生活している地域を単位に
連帯し、共に働き、共に助け合っていくことをめざしています。

発行所：(公社)渋川市シルバー人材センター
みなさまのご意見・ご要望をお待ちしています
渋川市吹屋 376 番地(旧子持公民館別館)
TEL(22)4688 FAX(22)4604

令和5年度定時総会

令和5年度の定時総会を次の
とおり開催しますのでご出席

ください。なお、新型コロナウイルス感染症が収束せず、尚も
感染が懸念される中で、定時総会の出席には不安を感じる
方もいらっしゃるため、出席できない方には昨年と同様に
「書面による決議」による方法を行います。

【総会に出席する場合】

- 1 日時 令和5年6月23日(金) 午後1時30分開会
- 2 場所 渋川市子持公民館 3階大ホール
- 3 別添の「定時総会議案書」を必ずご持参ください
- 4 「書面決議書」の提出は不要です

【総会に出席しない場合】

- 1 集計の都合上、令和5年6月15日(木)必着で「書面決議書」をご提出ください。

理事会

令和5年度第1回理事会を4月26日
(水)に開催しました。

- 1 報告事項
 - ・ センター事業運営状況について 他2件
- 2 議案
 - ・ 令和4年度事業報告について
 - ・ 令和4年度決算報告について
 - ・ 特別会員の承認について 他3件

全件とも全会一致で承認されました。



決算監査

4月25日(火)、令和4年度の決算
監査が行われました。

渡邊正宏監事、柴崎記久江監事が会計及び業務監査の
ため帳簿や関係書類の照査を行い、適正に処理されている
と認められました。

安全・適正就業委員会

安全標語の優秀作品が決定しました！

2月28日(火)、第2回安全・適正就業委員会が開催され、傷害・賠償責任事故の報告と巡回指導報告、安全
対策協議を行いました。また、安全標語の優秀作品として下記の通り選考しました。

- | | | | |
|--------|------|---------|-----------------------|
| 【最優秀賞】 | 渋川地区 | 田中賢治 会員 | 案じゃあねー その慢心が 事故のもと |
| 【優秀賞】 | 渋川地区 | 村上 尚 会員 | “面倒くさい” 安全損なう 危険な言葉 |
| 【佳作】 | 渋川地区 | 上野幸雄 会員 | 準備よし 点検よしで 今日も一日 安全作業 |

事務局から お知らせ と お願い

- ☆ 定時総会を欠席する方は、「書面決議書」を必ず返送
してください
- ☆ 会員の方がセンターからのお知らせや就業情報などの
情報をパソコンやスマートフォン等のモバイル端末で
閲覧できるサービス「Smile to Smile」がスタートし
ます。詳細につきましては、準備が整い次第お知らせ
する予定です。
- ☆ 事務局からお渡しする書面には、大切なご案内が含ま
れています。お時間がある時に必ずお読みください。

企画経営委員会

3月7日(火)、第2回企画経営委員会が開催
されました。

- 1 議案
 - ・ 令和4年度センター運営状況
 - ・ 令和5年度センター事業案
 - ・ 第4次中・長期計画(案)
 - ・ 会員ポイント制

これらについて協議し、承認されました。

シルバーポイント
始めました！



女性サロン

3月16日、25名の会員皆様にご参加いただき女性サロンを開催しました。



クラインフォーレ 鳥山先生にご指導いただき、「シーグラス・天然石アートづくり」に挑戦です。

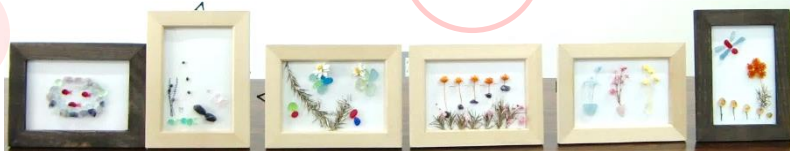


シーグラスやドライフラワー等の好きな素材とイラストやスタンプを組み合わせ、オリジナルのハンドメイド作品を仕上げました。

終了後は、お茶を飲みながら賑やかなおしゃべりタイムがスタート。



鳥山先生



次の開催もお楽しみに！

事務局長 諸田尚三
次長 菅木敦司
主任 飯塚彩陽
副主任 藤川慎吾
主任 柴山貴子
副主任 樋田徳一
主任 後藤菜穂子
副主任 齊藤幸男
主任 青木茂

臨時職員 (赤城担当) 青木茂
臨時職員 (庶務補助・小野上担当) 齊藤幸男
臨時職員 (子持・小野上担当) 後藤菜穂子

(事務局長総括) 諸田尚三
(総務・業務総括) 菅木敦司
(経理・会計・筆耕担当) 飯塚彩陽

(公共・北橋・表装表具担当) 藤川慎吾
(庶務・渋川・伊香保担当) 柴山貴子
(子持・小野上担当) 樋田徳一
(庶務補助・小野上担当) 後藤菜穂子

事務局の紹介

シルバーカフェ

2月21日、3月14日にそば打ち教室を開催しました。講師は市内のそば店 けむりや店主の松浦信正さんです。1時間半にわたり、そば打ちのコツを丁寧に教えていただきました。



どうぞよろしくお願いいたします