



気付きニュース

社会保険労務士法人 アイプラス
代表社員・社会保険労務士 今井 洋一
〒153-0043 東京都目黒区東山1-16-15 イーストヒル3F
Tel:(03)3791-1181
ご相談は cs@sr-plus.co.jp



中小企業は大企業と異なり人事異動をしにくいと思いますが、中小企業でも定期的な異動を行うことをお勧めします。担当者に「業務を効率化して欲しい」と言っても、なかなか新しい発想は出てきません。他部署からやってきた新鮮な目で業務を見直すことで、効率化や可視化が進みます。属人化に悩んでいるなら部分的な異動も検討してみてください。

topic

両親で育児休業制度を利用しよう！「パパ・ママ育休プラス」とは？

本年6月1日に施行された「育児休業等に関するハラスメント防止の強化」に伴い、育児休業のあり方が見直されています。働く子育て世代にとっては重要な育児休業制度。今回はその中の一つ、両親が共に育児休業を取得でき、父親の育児休業取得を促す目的で作られた特例制度、「パパ・ママ育休プラス」を解説します。

パパ・ママ育休プラス 概要

通常の育児休業は、子どもが1歳になるまでの間で、最長1年取得することができます。パパママ育休プラスは、これまでより2ヶ月長く、子どもが1歳2ヶ月になるまで育児休業が取得できるというものです。ただし、父母それぞれが取得できる休業期間の上限は、最長1年となっています。父母が共に1年2ヶ月間休業できるわけではないので注意しましょう。

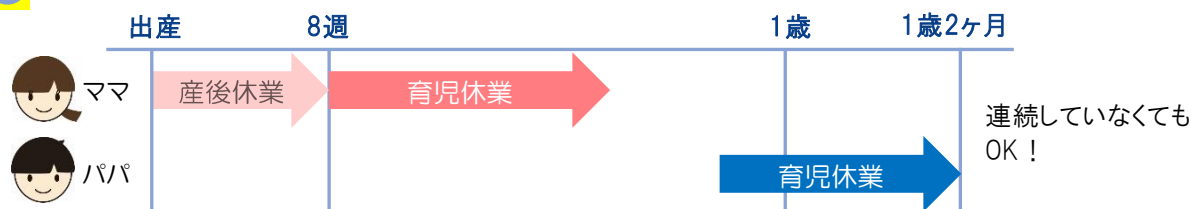
パターン① パパとママが交代で切れ目なく育休をとりたい



パターン② パパとママと一緒に、できるだけ長い期間育休をとりたい



パターン③ 祖父母が子どもの面倒を見てくれる期間は、パパママともに働き、交替で育休をとりたい



上記以外にも、出産後・職場復帰後のママのサポートが出来る「パパ休暇」という特例もあります。こちらはママの出産後8週間以内の期間内に、パパが育児休業を取得した場合には、特別な事情がなくても、再度、パパが育児休業を取得出来るという制度です。

以上の「パパ・ママ育休プラス」「パパ休暇」には利用条件があるため、よく注意し、どれが自分たちの家庭にあったパターンなのかをよく考えてご利用してみてください。

【出所】厚生労働省 <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/0000169713.pdf>



仕事は男性、家庭は女性と考えがちですが、外で働く男性は「妻は会社のことを知らないくせに、文句ばかり。」と思いがち。子育てをする女性も「夫は近所付き合いやPTAのことも知らないくせに、文句ばかり。」と言っているかもしれません。たまには、夫婦の役割を入れ替えてみて、お互いの世界を知ってみたいはいかがでしょうか？

こんなときどうする！？ ～福利厚生・カフェテリアプランとは？～

Q 会社から「福利厚生のカフェテリアプラン」を導入するという通知がきました。「カフェテリアプラン」とは何ですか？ 契約社員やアルバイトは利用できないといった事はありますか？

A 各従業員が好みのサービスを選択・利用できるポイント制の福利厚生サービスの事です。

- カフェテリアプランとは、もともと1980年代に米国で広まった制度で、1995年にベネッセコーポレーションが日本で初めて導入したとして知られています。
- 従業員のライフスタイルやニーズの多様化に対応し、正規従業員と非正規従業員に公平な福利厚生制度の提供に適していると言われていました。
- カフェテリアプランが導入されると、従業員に対してポイントが付与され、従業員はポイントを使い、好きなメニューを選びサービスを受けることが出来ます。提供メニューは会社によって違いますが、代表的なものとして、財産形成貯蓄、家賃補助、住宅ローン補助、国内旅行、海外旅行代金補助、テーマパークの割引券、健康診断・人間ドック補助、保育園・託児所補助、社員食堂・食券利用補助などがあります。
- 経団連が公表する「2018年度福利厚生費調査結果報告」によると、2002年から2017年の15年間で、カフェテリアプランを導入する企業の割合は3倍以上にもなっているとされており、近年多くの企業から注目を集めています。



福利厚生に予算を使うという考え方の対極として、福利厚生の予算は簡素にし、その分は全て給与として支給し、どのように使うかは従業員本人に任せる考え方もあります。従業員の自主性を尊重するのか、ある程度の福利サービスを提供するのかも、会社の経営理念にもとづいて決めていくことが大切です。

cooking

MONTHLY RECOMMENDATION

ウチナーンチュが贈る

ちょこっとおきなわ料理



蒸し揚げ焼きでほっくり♪
大学芋 ～ 黒糖風味 ～
こっくりした甘塩っぱさがクセになります

レシピ監修：玉城久美子
(沖縄ライフスタイルアドバイザー)

【材料(作りやすい分量)】

さつまいも…300g程度、片栗粉…大さじ1～2、
サラダ油…大さじ3、【A: 黒糖…20g、水…大さじ2】、
無塩バター…5g、炒りゴマ…適量、塩…お好みの量
・さつまいも：皮付きのまま7～8mmの棒状にカット。
10分ほど水にさらしてアクを取ったら、ペーパー等で
水気をよく拭き取る。

【作り方】

- ① さつまいもに片栗粉をまぶしてからフライパンに並べ、油を上から振りかける。
- ② 蓋をして火を付け、弱火で蒸し焼きにする。
※途中で裏返ししながら、全体的に中まで火を通す
- ③ 蓋を取り、火を強めて全体に焼き色を付け、表面がカリッとしたら、一旦取り出す。
- ④ フライパンの油を拭き取り、【A】を入れて煮詰める。
- ⑤ 【A】が2/3程度の量まで煮詰まったら、バター、③のさつまいも、ゴマを加え、全体に絡めて完成。
- ⑥ 食べる直前に、塩を軽く振る。

book

MONTHLY RECOMMENDATION

おすすめ書籍のご紹介



「たった1日で即戦力になる
Excelの教科書
【増強完全版】」
吉田 拳 (著)

Excelのマニュアル本といえば数多ありますが、シリーズ35万部突破のベストセラー、大人気Excel講師・吉田拳さんの本をご紹介します。

「この機能知りたかった！」「ここ分からなくて、毎回失敗してた！」という解説が、ページをめくると続々登場する！という印象の本。分かりやすさの決め手は、実際の書類作りに役立つ機能を紹介している、という所です。

「真っ先に知っておきたい6大関数」、「応用と組み合わせで関数の威力を10倍高める」、「日付と時刻の落とし穴を知らずにExcelを使う恐ろしさ」等といった具体的対応策が掲載されており、Excelでイライラしていた作業に代わり、筆者の言う「前向きな怠惰」が実行できるようになっています。

さらに、ビジネス上でExcelをつかうと何が良いのか？どう売上につながるのか？という根本的なアドバイスも載っており、データ作成の本来の意味を再認識できます。読み物としても楽しめるこちらの本、ただのマニュアル本に疲れたあなたにお勧めの一冊です。



社会保険労務士法人アイプラス
代表社員 社会保険労務士 今井洋一

TEL : 03-3791-1181 FAX : 03-6674-2508 Mail : cs@sr-iplus.co.jp
受付時間 9:30～18:00(土日祝日および弊社休日を除く)
<http://sr-iplus.co.jp/>

YouTubeやっています
「youtube 社労士 アイプラス」
で検索ください

いかがでしょうか？引き続き、定期的に参考になりそうな情報をお届けさせていただければ幸いです。
もし、ご不要な場合は配信停止を致しますので、ご連絡ください。