

嘱託職員を募集します

- 宇美町役場では嘱託職員を募集します。
- 応募される方は、応募書類を担当課まで提出してください。
- 郵送の場合は、受付期間最終日の消印があるものまで受け付けます。
- ※いずれの職種も、平成26年4月1日現在で満65歳以上の方は応募できませんのでご注意ください。

介護支援専門員(介護サービス計画の作成他)	
募集人数	2名
資格要件	介護支援専門員資格者証及び普通自動車運転免許証を有する方
給与・手当等	月額197,100円、通勤手当
応募書類	履歴書及び介護支援専門員資格者証の写し
勤務場所	宇美町役場
勤務形態	月～金曜日、週35時間勤務
社会保険等	各種社会保険完備
採用期間	平成26年4月1日～平成27年3月31日
受付期間	2月7日(金)
試験日	2月中旬
問い合わせ	健康福祉課介護高齢者支援係(地域包括支援センター) ☎934-2249

	施設管理業務	図書館勤務
募集人数	5名程度	2名程度
資格要件	普通自動車運転免許証を有する方	司書資格を有する方
給与・手当等	月額122,400円、通勤手当	月額144,600円、通勤手当
応募書類	履歴書	履歴書、職務経歴書、司書資格証明書の写し
勤務場所	町内社会教育課施設 〔住民福祉センター 宇美南町民センター 他〕	A. うみ・みらい館(町立図書館) B. 町内学校図書館
勤務形態	1日7時間、週35時間勤務 土日祝日勤務有 (交代制) ① 7時30分～15時30分 ② 8時～16時 ③ 14時～22時	A. 1日7時間、週35時間勤務 土日祝日勤務有(2交代制) ① 9時～17時 ② 11時15分～19時15分 B. 週35時間勤務、土日休み 各学校の勤務時間のうち1日7時間
社会保険等	各種社会保険完備	
採用期間	平成26年4月1日～平成27年3月31日	
受付期間	2月7日(金)まで	
試験日	2月中旬	
問い合わせ	社会教育課スポーツ文化振興係 ☎933-2600	社会教育課図書館係 ☎932-0600

	保育士	調理員	看護師
募集人数	8名程度	1名	1名
資格要件	保育士資格を有する方	—	看護師資格を有する方※准看護師除く
給与・手当等	月額164,000円、通勤手当	月額149,400円、通勤手当	月額218,500円、通勤手当
応募書類	履歴書、保育士証の写し	履歴書	履歴書、看護師免許証の写し
勤務形態	7時～18時の間で7時間30分実働(月21日程度) 土曜勤務有り、延長保育に伴う時間外勤務有り、時差出勤有り	8時30分～17時(月21日程度) 土曜勤務有り	8時30分～17時(月21日程度) 土曜勤務有り
勤務場所	町立保育園		
社会保険等	各種社会保険完備		
採用期間	平成26年4月1日～平成27年3月31日		
受付期間	2月7日(金)まで		
試験日	2月中旬		
問い合わせ	子育て支援課保育係 ☎934-2250		

非常勤・臨時職員の登録を受け付けます

平成26年度に非常勤・臨時職員の登録を希望される方は、履歴書を町の各担当課に提出(登録手続き)してください。

登録の有効期間…平成27年3月31日まで

※平成25年度に登録済みの方は、平成26年3月31日で有効期限が終了します。

《登録にあたっての注意事項》

- ◆履歴書の備考欄に希望する職種を記入してください。
- ◆平成26年4月1日現在、満65歳以上の方の登録はできません。
- ◆登録された方から選考して任用しますので必ず任用されるとは限りません。

一般事務(月10日程度)	
勤務時間	8時30分～17時15分
賃金	日額5,600円
問い合わせ	総務課 ☎932-1111
保育士(月13日程度)	
勤務時間	8時30分～17時 土曜勤務有り
賃金	日額6,400円 労災、雇用保険有り
問い合わせ	子育て支援課 ☎934-2250
調理員(月13日程度)	
勤務時間	8時30分～17時 土曜勤務有り
賃金	日額6,100円 労災、雇用保険有り
問い合わせ	子育て支援課 ☎934-2250
図書館司書補助	
勤務時間	①8時半～17時15分 ②10時半～19時15分
賃金	日額5,600円
問い合わせ	社会教育課図書館係 ☎932-0600

サラダスパゲティ

いつものサラダスパゲティがゆで卵を白身と黄身にわけて、黄身をうらごすことでおもてなし料理に大変身☆

材 料

4人分	
カットスパ	30g
ハム	2枚
キャベツ	100g
きゅうり	1/2本
塩・こしょう	少々
マヨネーズ	15g
卵	1個

作り方

- ①スパゲティは、固めにゆでる。茹で卵をつかっておく。
- ②キャベツは、大きめの千切り、きゅうりは、輪切りにして塩を振り絞る。ハムは食べやすく切る。
- ③卵は、白身と黄身にわける。白身は、荒みじんに黄身は、裏ごししておく。
- ④①②と荒みじんにしておいた白身をマヨネーズで和え、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤④の上にごろごししておいた黄身をふりかける。

問い合わせ 【学校教育課】 TEL 934-2245

