



失敗しないWワーク探しの方法を伝授! ～仕事探しで気を付けたいポイント～

せっかく入ったボーナスも夏休みにすぐに使ってしまったという方!
次の冬のボーナスまでまたコツコツお金を稼がないか?と思っている方も
多いのではないのでしょうか?

今回はWワークを検討中の方へ、
無理なくお仕事を続けるためのポイントをまとめてみました!
こちらを参考に《自分の求めている仕事のスタイルとは?内容とは?》を
考えてみてはいかがでしょうか?

無理なくWワークをするために気を付けたいポイント!

通勤時間

メイン先の夜勤明けでバイトをする方が多いです。
仮眠時間など体力面を考えて現実的にどこまで通えるか?
一緒に考えましょう。

注意ポイント!

あまりに近すぎると『常勤先の患者さんがバイト先にも
通院していた!』『(施設勤務の場合)急変時の搬送先が
自分の常勤先だった!』などでWワークがバレてしまう
リスクが高まる可能性があります。
そういった点も含めて距離のご相談をさせていただきます。

シフト

シフトだけは動かすことができません。
確実にシフトが出せる日を伝えましょう。
そうすることで、長期的に無理なく稼ぐことができます。

こんな条件だと
見つかりやすい・見つかりにくい?!

Wワークする方へのアドバイス!

希望を考えるといくらでも出てきますよね。
大切なのは、《キヨリ×お金×業務内容》です。
ただ、3つとも1番いい条件《近い×高日給×ラク》を望むと
求人数は限られてしまいます。

1つ絶対に譲れない条件を持っておく or 条件を2つまでに絞ると、
選ぶ幅が広がります。

ちょっと今の働き方を見直したいかも...
というあなたに

看護師のためのお仕事相談所



Oh ~~~!!

職場環境やプライベートでの急な変化にお困りではありませんか?
周りの変化がある中で、無理に今の働き方を続けなくても、
良い選択肢があるかもしれません。
あなたの働き方について、カインドメディカルが一気に考えていきます。

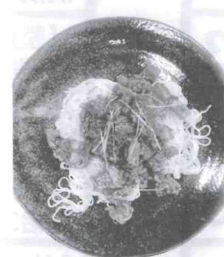
暑い夏を乗り切ろう! / / / 簡単スパイシーそうめん

材料

- ・素麺(流水麺を代用)
- ・牛豚ひき肉
- ・トマト缶
- ・ラー油
- ・塩コショウ
- ・鶏ガラ
- ・青ねぎ
- ・ごま油

1. 牛豚の合い挽きのひき肉を炒める。
塩コショウ・料理酒を入れ味を調える
2. 火が通ってきた所でトマト缶を入れ煮立たせる
3. 最後に鶏ガラ・ラー油を入れ辛さのアクセントを!
4. 水でゆすいだ素麺の上に盛り付けて完成!
お好みでねぎと追いラー油も可能!

Kubota
Recipe
Yummy



更に暑くなってきたこの季節に
ぴったりの麺料理です!
料理時間も10分程度で完成!
夜勤前の急ぎの準備の間に
簡単に作れる!
ぜひ皆さんお試しください!

海か山か究極の二択!
皆さんが選ぶのは...!?

夏の日帰り旅特集

お盆休みに間に合う! 伊豆高原&軽井沢で自然と癒しを満喫

夏の訪れを感じるこの季節、
自然に癒される日帰り旅はいかがでしょうか?
今回は、海と緑に囲まれた「伊豆高原」と、
涼やかな風が心地よい「軽井沢」の2つのおすすめスポットを
ご紹介します!

軽井沢

東京から新幹線で約1時間、
避暑地として人気の軽井沢は、
涼しい気候と豊かな自然が魅力。
ブランドショッピングが楽しめる
軽井沢アウトレットや、
趣ある街並みの旧軽井沢での
食べ歩きも楽しいひととき。
家族・恋人・友達、誰とでも
楽しめるスポットです♡

伊豆高原

海と山の絶景が広がる伊豆高原では、リフトで登る大室山からの
360度パノラマや、スリル満点の城ヶ崎海岸・門脇吊橋など、
自然の迫力を体感できます。旅の締めくくりは、
海を望む露天風呂「赤沢日帰り温泉館」で心も体もリフレッシュ。
新鮮な海鮮丼や金目鯛の煮付けも絶品です!

ぜひこの夏のご予定に加えてみてください!
素敵な思い出がきっと待っています!