



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 40

楽しいイベント盛りだくさん

トピックスで毎号ご紹介しています通り、各施設様と連携し様々なイベント(行事食、創立記念、正月等)で楽しいお食事を調理し提供させていただいております。

ご利用者様が毎回楽しみにされているイベントですので、同じ内容を続けてはいけません。**驚きと感動が湧き上がる食事のご提供**…。言うことは簡単ですが、難しくもあります。

しかし、私たちがチャレンジ精神を忘れてしまえば、すぐに会社は色褪^あせるでしょう。

本年創立30周年を迎える当社ですが、これまでと変わらず常にチャレンジャーとして一歩ずつ前進して参ります。



料理の一例



ご期待ください。



研修受講感想記



平成26年度 冬期合同研修会

～ 学校給食センター合同開催 ～

総務部／岩澤

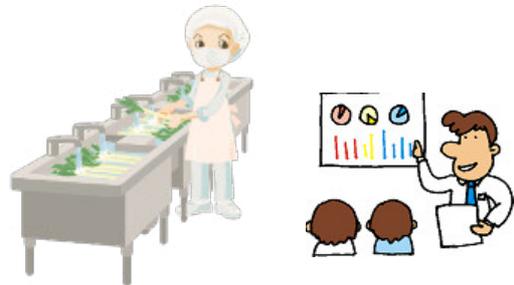
当社学校給食部門対象の【冬期合同研修会】は、昨年12月末に各学校給食センターで行われました。

衛生管理や調理技術、安全な作業や意識向上について大変参考になったと、受講者の皆さんから好評を博しました。

研修は、現場責任者や社員が中心となって日々の作業の中で起こる問題を題材に取り入れているため、内容の濃い研修になりました。

研修内容

- ① 安心・安全な給食提供のために
- ② 調理技術
- ③ 労働災害について
- ④ 給食施設での注意点
- ⑤ 食品安全管理室による衛生講習



好評を得た研修内容

- ・機械類を扱った危険性：危険箇所の説明、取扱いの注意点、事故防止の点検、緊急時の対処。
- ・感染症予防：ノロウイルスやインフルエンザの感染予防、嘔吐物処理方法
- ・調理技術：① 根菜類の皮剥き…手剥きと球根皮剥機を使い分ける→食材表面が傷まない。
② 食材の洗浄…葉菜類は根を落としてから刻まずに洗浄→栄養の流出を防ぐ。
③ 包丁の取扱い…切れる包丁で切る→食品のうまみを余すことなく調理できる。
④ あく抜きや褐変防止方法…水や食塩水、酢水(pH3)が効果的。
⑤ 煮物…調味料の浸透と拡散を考慮→加水量や火加減、調味料を入れる順番を考える。
⑥ 揚げ物…材料の表面積、衣の状態と分量、油の劣化度、温度変化、揚げ時間、吸油量を考慮し調理する。
- ・作業工程表と作業動線図の作成と活用：人や食品からの2次汚染予防に繋がる。
- ・床のドライ運用：床から2次汚染の回避ポイント。
- ・労働災害の防止：効果的な寒さ対策
 - ① 首、手首、足首を温める。
 - ② 腰の下や肩甲骨、おへその下あたりにカイロを貼る。
 - ③ 血流が良くなり、怪我せず風邪をひきにくくなる。



※スタッフの皆さんの中で、詳しいテキストが知りたい方は総務部 岩澤までご連絡ください。

総務部／藤田

皆さんは、「もう少し人と上手に付き合いたい」という悩みを持っていませんか？
 いろいろな人と気軽に話がしたい。もっと理解し合いたい … 。
 そこで今回号より、「人とうまく付き合える方法」を連載いたします。
 少しでも参考にさせていただけたら幸いです。

第1回目の今回は、「相手の思いを察すること」がテーマです。

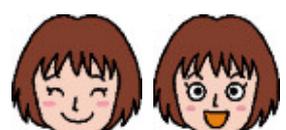
とかく日本人は、自分の思いをあまり口に出さないとされています。
 そこを理解できれば、お互いの気持ちが近づきますし、理解できないと
 離れてしまいます。… とても難しいものですね。
 では、どうすれば「相手の思いを察すること」ができるか？



「話のうまさ」「面白さ」「話題の豊富さ」は二の次です。

重要なのは、自分目線ではなく相手目線に徹することです。
 相手を大切に思う気持ちなのです。

その上で相手を喜ばせ楽しませ、心地よくなっていただければ、良き理解者
 として迎えられ、きっと内なる声を伝えてくれるでしょう。



しかしここで注意してほしいのは、「自分をよく見せたい」という気持ちを抑えること。
 その気持ちが膨らむと、相手の思いから心が離れてしまいます。



相手の思いは、表情や雰囲気（ふんいき）に現れます。

楽しければ笑顔が増えますし、つまらなければぎこちなくなります。

落ち着いていればリラックスしている証拠です。落ち着かなければ
 つまらないか緊張しているというサインです。

そんなところにも気配りをしましょう。



今回の一言 【相手の気持ちを察しましょう】

※連載開始。次号をご期待ください。

トピックス

郷土料理で元気になる！

新潟県



上越地方

～ 上越編 ～

当社は、新潟県全域で給食業務を展開しています。新潟県の地形は南北に長く、海岸線の距離は約330kmあります。海と山が縦断するように位置し、おいしい食べ物が豊富にとれます。

そこで今回から、各地域で昔から親しまれていた郷土料理を給食でお出し喜んでいただいたケースをご紹介します。第一回目は、上越地方です。

★サメの煮付け

上越地方の山間部では正月料理として、昔から“サメの煮付け”が食べられていたそうです。冷蔵庫がなかった時代、腐りにくいサメの身は貴重な海産物でした。先人は、低カロリーで低脂質ながら高タンパク質という特性を知っていたのでしょう。



子供の頃から食べていたので、懐かしいわあ～！



★野沢菜入りの粕汁

古漬けにした野沢菜を粕汁に入れて、味噌で味を調節しながらおいしい郷土料理に仕上げます。お隣の長野県から入ってきた料理のようです。詳しい情報をご存じの方がいらっしゃいましたら教えてください。



その他、★“なますかぼちゃ”の酢の物、★笹寿司、★“姫竹(笹の若芽)”のたけの子汁など、上越地方ならではの郷土料理があります。



各施設の栄養士様と当社が協力して食事にお出ししたところ、ご利用者様に大変喜んでいただきました。

「昔食べていた食事を口にするだけで、元気を取り戻すことがある」と専門家の先生は言われます。

これからも「喜びの食事」を通して、ご利用者様が元気になって下さる給食を目指します。



インフルエンザとノロウイルスに気をつけましょう

インフルエンザのピークは例年1月ですが、4月頃までは油断できません！
また今年にはノロウイルスのピークが例年に比べて遅れていて、今後猛威を奮う可能性も考えられます。

スタッフの皆さんは、衛生講習を受けた通りに、職場では正しい方法で手洗いとうがいを続けています。

しかしそれだけではなく、人混みではマスクを着用し自宅でも毎日手洗いとうがい＝正しい衛生習慣を続けましょう。よろしく願いいたします。



トピックス

自宅でも調理を楽しむ

“全日本ウインタースポーツ専門学校” 学生食堂(当社運営) 責任者として、スタッフと協力しながら長年学生の皆さんに **おいしい食事** をお出している水崎店長は、自宅でも



水崎店長



積雪の多い妙高市

おいしい食事 をつくっています。

数多いレパートリーの中から
その一部をご紹介します。



鶏ささ身、芽セロリ、
ソバ、貝サラダ



ローストビーフ&
そばの芽サラダ



牛筋&紫いも
のスープ鍋



鯛(タイ)めし



楽しんで調理をすれば、楽しんでもらえる料理が生み出される… と考える水崎店長は、『今度の休みには、いったい何をつくらうかな?』と家族の喜ぶ顔を思い浮かべながら考えています。

トピックス

連続異物混入のニュースに思う

「チキンナゲットからビニール片」や「フライドポテトから人の歯」が発見されるなど、いくつもの異物混入^{いぶつこんにゅう}が問題となったハンバーガーチェーン。「カップ焼きそばからゴキブリ」が発見された即席麺製造会社。「ワインの中からガラス片」が発見された有名デパート。その他様々な企業や店舗で異物混入事件が相次いでいます。



最近インターネット(ソーシャル・ネットワーキング・サービス等)で、一人の発言があつという間に多くの人に知れ渡る時代となりました。そして業界への不安感と不信感が一気に広がります。

各企業は10年前、20年前とは比較できないほど、清潔かつ異物混入防御システムが進化しています。それなのに無くならない事実は、何を改善すれば良いのでしょうか。

「異物混入は、今後も完璧^{かんぺき}には無くならない」という専門家もいます。しかし、“0^{ゼロ}に近づける努力”は必要です。日々の業務工程の確認、チェック体制の見直し、製造機械の経年劣化による破損や傷等のチェック…。



確認!



重要

当社も食品を扱う企業ですので、^{ひとごと}他人事ではありません。“PDCA管理”の導入を、推進しています。

P(プラン=計画)を立てて、D(ドゥ=実行)、C(チェック=結果を評価)、A(アクション=改善が必要な部分は見直す)。その改善が確立して、再び最初のP(プラン)に戻ります。特にC(チェック)で何らかの不備が発見された時、簡単に「当事者のうっかりミス = ヒューマンエラー」にはしません。そこには必ず見直すべきシステムの不備があると考えます。C → A で改善し、多くの給食室を運営する当社の体制が一本化され、どの場所でも「安全・安心・おいしい給食」の実現が可能になります。

日々の食事を安全にお出しすることはもちろんのこと、食品業界全体が信頼される体制になることを目指して、業務に向かっています。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第36回目

サブタイトル「理由や歴史があります…。の巻」

早い！もう2か月終わってしまった。新年の誓いは〇日坊主？昼は暖かく夜は寒い日々が続いておりますが春はもうそこまで来ています。些細なことは気にせず一般的な新期の4月にまた新たな誓いを立てればよいと余裕を持ちましょう。さて、今回は「単位」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

「使い慣れない単位を覚えよう！」

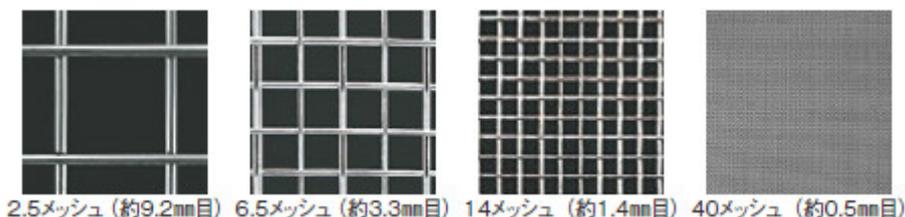
物には「サイズ=size=大きさ・寸法」があります。
日常使われる単位や使い慣れない単位がありますのでこの機会に覚えておきましょう。
関連する用語も順に解説していきます。

<インチ=inch=吋>

1インチは25.4mmです。皿、携帯電話やTVの画面サイズなどで使われます。例えば6.5インチ皿は約φ165mm、37インチのTVは対角線が約94cmです。



金網(ザル、すくい網、カス揚、うらごし網など)で使われる、「〇メッシュ」もインチが基準です。14メッシュは1インチに14本の目があります。40メッシュであれば40本の目となり数字が大きくなるにしたがって目が細かくなります。



<φ=ファイ=径>

半径に対して直径ともいいます。径=直径です。円形の物のサイズ表記で使用されます。

<ステンレスバットの「枚取」>

「原料体のステンレス板1枚から何枚のバットが取れる」という意味になります。従って、数字が大きくなるほど、サイズは小さくなります。



<和食器などの「尺・寸」>

尺=30.30303cm、寸は尺の10分の1、すし桶でのサイズ表記「尺2寸」は1尺2寸=約φ36.3cm(外寸)となります。

サイズは商品により内寸(内径)で表記するもの、外寸(外径)で表記するものがあります。

商品選定の際にはお気を付けください。

それでは、また次回

【豆知識】37インチのTVはアナログ放送の4:3では75.2cm×56.4cm、地上デジタル放送でワイドと呼ばれる16:9では81.8cm×46.1cmです(16:9など縦横の比率を、アスペクト比と呼びます)
ちなみに、ブラウン管ワイドTVの37インチとプラズマや液晶TVの37V型では37V型の方が画面は大きくなります。アナログTVでのインチ表記はTVの枠で隠れている部分も含めブラウン管自身のサイズを指し、V型の「V」は、ビジュアルサイズ(Visual Size)を表し、有効画面サイズとなりますので実際に見えている部分のサイズを指しています。



～ 共同購買機構総会に参加して ～

【意外に知られていない食材高騰の一因（物流業界の現状）について】

弊社が加盟する、給食の共同仕入れ機構の総会に参加して来ました。毎回、東日本地区の加盟給食受託企業が数十社、一堂に会し食材の動向などの情報交換を行います。その中で、今回は恐らく一般の方はあまり認識のない「**物流の業界事情**」が話題の中心でしたのでご紹介します。

＜深刻なドライバー不足 ①労働環境＞

ドライバーの深刻な人員不足の原因として、昼夜を問わずに行われ、勤務時間も変則的になりがちな作業。また運送のみでなく、倉庫への搬入やトラックへの積込みのために荷さばき業務を実施するなど、拘束時間は長く、**過酷**になりやすいといわれている労働環境。



＜②安全強化 ～ 法改正＞

従来の普通免許では8トン未満の車両が扱えましたが、**車両事故の抑制**のため5トン未満の車両しか運転できなくなった運転免許制度の改正。新免許制度では冷凍ユニット等を設置すると総重量が5トンを超えるため2トン車すら運転できない可能性もあります。

また、中型・大型車両を運転するには、普通免許取得後、一定の経験年数が必要なことも不足に拍車をかけています。



更に法改正による労働時間を優先したコンプライアンス強化として、ドライバーの拘束時間緩和のために、今までは1台の車両で集荷・配送をしていた運行を、集荷・幹線輸送・配送と複数車両での切り分けが行われ、運行条件の改善に伴い配送条件の大幅変更を余儀なくされている要因の一つです。

等々、軽油価格の上昇（一服感はありますが、以前とは間違いにUPしています）。それ以外にも、業界を取り巻く環境の根の深さを実感した1日でした。

物流はロジスティクス=兵站（**戦闘地帯**から後方の、軍の諸活動・機関・諸施設を総称したもの）と同じ使われ方をしますが、医療や福祉の現場は、まさに日々**戦場**であると思います。これらを支える我々中間業者も、また現場で戦っている方々も、従来のように「頼めば、いつでも届く」といった認識を改め、停滞することなく物流を回すには如何にするか？を三位一体で考える時期に来ていると思います。



★出産おめでとう★

《岡田 美結（中之口愛宕の園）

平成26年11月26日 隼磨(はゆま)君（第1子）誕生》

初めての子育てで大変な事ばかりですが、成長する姿を見られてとても幸せです！素直で器の大っきい人になってもらいたいです。生まれてきてくれて、ありがとうー♡♡



《新保 美奈子（はすがた園）

平成27年1月8日 伯(はく)君（第1子）誕生》

予定より10日も早い出産で驚いたけれど、元気な産声に感激しました。初めてで戸惑いながらも毎日の成長が楽しく幸せです。私も、ママとしてレベルアップするぞ！！



★誕生おめでとう★

《小川 岳たかし（ケアハウス サンホーム）

平成26年9月29日 和希(かずき)君（第1子）誕生》

新しい家族が増えました。家庭を大事にして、子供と共に成長して行きたいと思います。



★職場復帰おめでとう★

《小林 亜矢美（経理財務部）平成27年1月21日復帰》

お休みありがとうございました。慌ただしい日々ですが、職場の皆さん、家族など周りの支えがあり頑張ることができています。感謝でいっぱいです。



《宮川 宏美（遊生の里）同年 1月26日復帰》

1年間お休みを頂きありがとうございました。これからは家事と子育てと両立して頑張っていきたいと思います。



3月

当社のお客が増えました



【特別養護老人ホーム 遊生の里】 《新潟市》

スタッフ一丸となって、「安全・安心・おいしい給食」をこれまでも、これからも…。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成27年3月1日（奇数月発行）

・発行元◆株式会社 日本フードリンク
・編集◆本部 編集委員会
・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>

・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791
・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122

