



# ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 41

## 創業30年、更なる持続的成長に向けて前向きにチャレンジ！

「少子高齢化」と「若者が都会へ流出する」ことで、生産年齢人口の急激な減少が進んでいます。現状を放置すると、需要消費減による地方経済の衰退、地方自治体の税収減に伴う行政サービスや社会保障制度の縮小を招き、最終的には地域社会の崩壊にもつながりかねません。

政府は「ローカルアベノミクス」を掲げ、地方経済の活性化に取り組む姿勢を示しています。

経済の主役は民間企業であり、個々の企業も更なる経営革新に取り組まなければなりません。

こうした問題意識の下、日本フードリンクが持続的成長に向けて取り組むべき課題は、「どうすればお客様は喜んでくださるだろう」 驚きと感謝、そして生産効率を上げた商品サービス作りです。



代表取締役  
後藤 孝之

2013年12月「和食」日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

「和食」とは「一汁三菜」を示しており、構成する要素としては、

①食材 ②料理 ③栄養 ④もてなし の4つを挙げています。

おいしくご飯を食べるときや家族で食卓を囲むときの理想的な条件であり、多くの人たちが改めて意識することなく思い描く姿であると思います。

《 特 長 》

- ① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ② 栄養バランスに優れた健康的な食生活
- ③ 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- ④ 正月などの年中行事との密接な関わり

**私たちの体が求めているのは食品ではなく、栄養素です。どの食品にどれだけ栄養素があるかという食事情報を的確に伝えるのは、給食業界で働く我々の使命です。**

今年の4月に「日本人の食事摂取基準2015」が発表されました。

「減塩」「節塩」がアレルギーや食育と並び、学校給食のキーワードになります。

一方福祉施設及び病院での給食は、過栄養、低栄養、栄養欠乏、「虚弱」、「加齢に伴う筋力減少」等。これらの課題に対し30年の実績を基として、今後も果敢に挑戦し続けます。

## トピックス

## 給食室での春メニューの紹介

当社の各給食室では、季節にちなんだ料理や好評をいただいた料理を提供しご利用者に喜んでいただいております。今回はその中からピックアップしてご紹介いたします。

### 【ケアハウスサンホーム 給食室】

#### 【チラシ寿司とふきのとうの天ぷら】

ふきのとうは、道の駅で購入した取れたてを手で整えた後、調理し抹茶塩を振りました。チラシ寿司はさくらの塩漬けを用いて香り良く仕上げました。

#### 利用者様からの声

- ・ふきのとうの香りがよい！ 美味しい
- ・この食事が一番！ 大満足！
- ・いつもおいしい食事をありがとう！



提供日 150409

### 【遊生の里 給食室】

#### 【桜ご飯】

「いろどり」に力を入れ、出来立ての食事を召し上がっていただけるよう作りました。「桜ご飯」は桜のイメージを出すため、粉末の食紅を入れてご飯を炊き、桜の花を散らせました。

#### 利用者様からの声

- ・色合いが綺麗でとても美味しい

提供日 150413



### 【山王苑にいがた 給食室】

#### 【桜ご飯】

心待ちにしているお客様のために精一杯調理しました。品数も多く作業に時間が掛かりますが、決められた時間の中で美味しく仕上げました。

#### 利用者様からの声

- ・春を感じさせるような彩り<sup>いろどり</sup>で美味しくいただけた
- ・お弁当箱の提供で普段とは異なる雰囲気<sup>いろどり</sup>で食事ができてよかった

提供日 150415





## 給食室人気メニューの紹介

### 【松潟の園 給食室】

手作り！<sup>きんし</sup>錦糸しゅうまい

#### 【レシピ】

- 1) 材料：錦糸卵（冷凍）、小麦粉（中力）、鶏挽肉、玉葱、干し椎茸、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、澱粉
- 2) 調理手順（40食、約60分）
  - ① 干し椎茸を水で戻す。
  - ② 干し椎茸と玉葱を刻む。
  - ③ 錦糸卵を小麦粉と混ぜる。
  - ④ ②に小麦粉、鶏挽肉、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、澱粉を混ぜる。澱粉を混ぜる。
  - ⑤ 焼売の型を取り、③を表面に<sup>から</sup>絡める。
  - ⑥ スチームコンベクションオーブンで蒸す。（100℃10分程度）



#### 【調理ポイント】

- ・玉葱の水分状態によって焼売の形が作り難い
  - ・澱粉の調整がポイント！
- #### 【利用者様からの声】
- ・柔らかく食べやすい
  - ・肉料理の中で一番おいしい



## トピックス

### 調理講習

～ 春にちなんだお菓子 ～

今回の調理講習は、春にちなんだお菓子をつくりました。

《桜モンブラン》 棒状にした<sup>あずきあん</sup>小豆餡の上に生クリームをコーティングして、更に<sup>あん</sup>桜餡を筋状に重ねます。それを輪切りにして出来上がりです。

《桜の葉に見立てた桜餅》 パンケーキを小さく焼いた中に、桜餡とゴボウを入れて巻きます。



《桜モンブラン》



《桜の葉に見立てた桜餅》



テーマとは別に、先輩社員が調理した  
“おもてなしイチゴとフルーツマトの冷製パスタ”

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 … 。  
今回は「人とうまく付き合える方法」の第2回目です。

今回のテーマは、「挨拶・プラスの一言」です。

朝の挨拶を例にとりましょう。

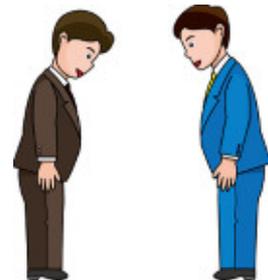
「おはよう！」、「おはようございます」 ここまでは普通の挨拶ですね。

ところが、人と打ち解けることが上手な人はここで終わりません。

そう、「プラスの一言」があるのです。

ではこの「プラスの一言」、何を話せばいいのでしょうか？

- ・何か話したいけれど、気の利いた話のネタがない…。
- ・つまらないことを言って、気まずい思いをしたくない…。
- ・事前に話のネタを考えるなんて面倒…。



なんだか大変そうですね。

そこで、いつでも・どこでも・誰とでも気軽に話せる「プラスの一言」をご紹介します。

それは【お天気】です。例えば、一見平凡な会話。でも実はすごいんです。

あなた「おはようございます」

相手「おはよう」

あなた「今日は良い天気で、昨日の雨が嘘のようですね」……これが「プラスの一言」です

相手「そうだね」

あなた「明日はお休みなので、このまま天気が続いてほしいです」

相手「えっ！明日の休み、どこかに出かけるの？」……完全に捉え直しました

あなた「明日は家族でピクニックへ行きます。〇〇さんは何か予定がありますか？」

……ここまでくれば会話も弾みます

最初は【お天気】から始まる会話のキャッチボールも、慣れてくるといろいろな【きっかけ】が身につくものです。その頃には、きっと【話しやすくて、好意が持てて、付き合いやすい】“あなた”に変身しているでしょう。

今回の一言【挨拶・プラスの一言】を大切にしましょう。



※次号をご期待ください。

## 「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第37回目

### サブタイトル 「聞いた事があるけれど…。それ何でしたっけ？ の巻」

春の日差しで暖かい今日この頃。この連載も7年目突入。年に6回。今後も様々な情報をご提供しますのでお付き合いください。最近、「以前に広報誌で紹介した内容ですけど…」と話す機会も多くなりました。きっと何処かのタイミングで役に立つと思っています。さて、今回は久しぶりの「用語解説」です。



(株)ライフプロモート  
大伍 宏昭

#### 厨房関係の用語あれこれ

##### <カトラリー？>

「西洋の食器。食卓で用いる食器を英語ではカトラリー(cutlery)とテーブルウェア(tableware)に大別し、後者をさらにフラットウェア(flatware)とホローウェア(hollowware)に分ける。カトラリーは刃物の総称で、この場合はナイフをさし、フラットウェアはスプーンやフォーク、ホローウェアは皿やティーポットなどをいう。」(「世界大百科事典」より引用)とありますが、現在ではナイフ・フォーク・スプーンなど食べるときに使う道具をすべてカトラリーと呼ぶことがあります。業務用カタログでは箸や箸置き、レンゲなどもカトラリーのページに記載されています。



##### <カスター？>

「食卓に置く調味料入れを載せておく台。調味料入れ自体をいうこともある。容器の上部に細かい穴が開いており、塩・こしょうなどの調味料を振り出せる。Caster。」(「食器・調理器具がわかる辞典」より引用)。醤油差し・ソース差し・七味入れなど全てを指します。

##### <18-8？>

クロム(Cr)18%、ニッケル(Ni)8%、残りが鉄(Fe)で構成されたステンレスで SUS304 の代表的なものです。これは磁性を持ちません(磁石につかない)。他に安価な 18-0(クロム18%、残りが鉄=SUS430)の代表的なものがありますが、こちらは磁性を持ちます(磁石につきます)。

厨房設備(シンクや作業台、食器棚など)では SUS 表記、スプーンやフォークなどは 18-0 表記がされています。

ちなみにスプーン・フォークで「STAINLESS STEEL」とだけ刻印されているものは 18-0 です。18-8 や 18-10 などの場合は必ず「18-8」「18-10」と刻印されています。「18-8」は「じゅうはちのはち」、「18-0」は「じゅうはちのぜろ」と読み、「SUS304」は「サスさんまるよん」と読みます。サスを略して「さんまるよん」とも呼びます。

##### <ソイルドテーブル？クリーンテーブル？>



この写真では、洗浄機の右側がソイルドテーブル(洗浄前のシンク付)、左側がクリーンテーブル(洗浄後)です。

それでは、また次回



「**国分関信越展示商談会**」に出展しました

先日4月17日(木)、国分関信越株式会社様の「業務用展示商談会」に(株)ライフプロモート特販事業部として参加して参りました。展示商談会のテーマは『健康な食事』ということで、当社は「食塩・化学調味料不使用だしの素」使用の“お味噌汁”と“チラシ寿司”を用意して商品のご提案を致しました。

『健康な食事』というテーマで減塩商品・減塩メニューを提案したメーカーは当社だけだったようで、国分様の営業の方も当社ブースへ積極的に来場者をご案内してくださり大変ありがたい1日でした。県内の主な量販店のバイヤー様はじめ、惣菜加工業者様の方々など沢山の来場者に試食していただき、大変好評でした。今後に繋がる、非常に収穫の多い展示会でした。このたびの展示会の出展メーカーは50社で、最終来場者は240名でした。



4月よりウオロク様全店で「食塩・化学調味料不使用だしの素 200g」の取り扱いがスタートしました。家庭のお味噌汁1人前(東京法規出版)は、150mlあたり塩分量が2.3gとされています。「食塩・化学調味料不使用だしの素」を使った当社レシピ(塩分量が1.1g)に基づいてお味噌汁をお作りしますと、1日あたり1gの減塩になります。また和風だしの素ですので、色々なお料理にも幅広くお使い頂けます。

ウオロク様の売り場に飾ってある“にいがた減塩ルネサンス運動応援します!”“FM-PORT 佐藤千賀子さん”のPOPが目印です。見かけた際は、ぜひ「食塩・化学調味料不使用だしの素」をカゴに入れていただければ幸いです。新潟三越様の地下1階でも販売しています。今後は100gサイズ(単箱)の発売も予定しております。



よろしく、お願いいたします。

以上

# 当社のお客が増えました << 4月一斉開始 >>

## ～ 病院及び福祉給食受託業務 ～

※順不同

- 〔新潟脳外科病院〕 <<新潟市>>
- 〔特別養護老人ホーム なかかんの里〕 <<新潟市>>
- 〔逢谷内デイサービスセンター〕 <<新潟市>>
- 〔老人デイサービスセンター中之口〕 <<新潟市>>



## ～ 各種受託業務 ～

- 〔開志国際高等学校〕(学生食堂受託業務) <<胎内市>>  
※クックチル商品販売から給食受託業務へと移行。
- 〔あたご とまと保育園〕(保育園給食受託業務) <<新潟市>>
- 〔新潟脳外科病院レストラン〕(レストラン受託業務) <<新潟市>>

## ～ (自校式) 学校給食受託業務 ～

### 【小学校】

- 〔新潟市立下山小学校〕
- 〔新潟市立東中野山小学校〕
- 〔新潟市立笹口小学校〕

### 【中学校】

- 〔長岡市立青葉台中学校〕



イメージ図



イメージ図

## ～ クックチル商品販売業務 ～

- 〔えどひがんの里〕 <<上越市>>

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…。

## トピックス

## 平成27年度 入社式&新入社員

4月1日(水) 学生総合プラザSTEPで、入社式と新入社員研修が、翌2日には当社セントラルキッチンで新入社員研修2日目が行われ、16名の新入社員が晴れて当社の一員となりました。



30周年の節目を迎える当社に今年入社した若き力は、次のステージにどう羽ばたいてくれることでしょう。今から、とても楽しみです。



★挙式おめでとう そして 職場復帰おめでとう★



滝沢 瞳 (第一営業部 店舗運営 献立室)

《挙式》 3月21日

一昨年11月に結婚(入籍)し、木下から滝沢になりました。  
遅ればせながら今年3月に結婚式を挙げることができました。  
最高に幸せな家庭を築いていこうと、二人で誓いました。  
今後とも、よろしくお願い致します。



《職場復帰》 4月1日

3月に結婚式と新婚旅行を済ませ、育休を最大限有効活用し、復帰  
致しました。復帰後は新しい環境で、がむしゃらに頑張ります。  
(前・勤務給食室/特別養護老人ホーム 山王苑にいがた)  
まだまだ未熟でありますので、今後ともご指導のほどお願い致します。



★職場復帰おめでとう★



《常山 冴子 (デイサービスセンター三和愛宕の園)

3月1日復帰》

3月から、デイ三和愛宕の園に異動して復帰させていただいています。  
(前・勤務給食室/特別養護老人ホーム 三和愛宕の園)  
あまり気を張らず、子育てを楽しみながら少しずつ頑張ろうと思います。



《佐藤 洋美 (食品加工事業部 クックチル) 4月1日復帰》

4月より復帰し毎日バタバタしていますが、早くペースを掴み  
仕事もスムーズに行えるよう頑張りたいと思います。



《中村 智香 (セントラルキッチン スクールランチ) 4月1日復帰》

お休みを、ありがとうございました。引き続き仕事と子育てを両立  
させて頑張っていきたいと思いますので、よろしく願いします。



《瀬高 陽子 (いっぷく2番館) 4月7日復帰》

一年間の育休、ありがとうございました。子供の一つ一つの成長を  
見逃さないよう、仕事と育児の両立を頑張りたいと思います。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成27年5月1日 (奇数月発行)



- ・発行元◆株式会社 日本フードリンク
- ・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791
- ・編集◆本部 編集委員会
- ・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122
- ・URL◆http://www.j-foodrink.co.jp/