



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 42

【平成27年度 第一回全体会議開催】

平成27年度第一回全体会議が、5月14日(木)に開催されました。今年の春に新規施設が12ヶ所増え、各給食室の店長および業務責任者が一堂に会する活気ある会議となりました。

会議のポイント

- ★ 当社は【創業30周年】を迎えました！
- ★ 【人材育成】が継続の要！！
- ★ 今年度は【食事を介して健康をつくる】等の【原点回帰】を重視！
- ★ 会社の発展と従業員の健康を祈願してダルマの目入れを実施。
- ★ 永年勤続者が49名 過去最高！ 御祝い金と目録を配付。退職率は過去最少！
- ★ 新店長紹介。
- ★ 新組織図の発表：新規部門発表。積極的に原価削減に取り組む！
- ★ 本部上長、店長、業務責任者からの前年度報告と本年度の目標を発表。



永年勤続表彰



衛生管理優秀表彰

- ★ 【作業はかどり術（業務改善、職場活性を目的としたアイデア）】審査結果発表。
- ★ 食品安全管理室より【衛生管理優秀給食室】を表彰！金一封と表彰状を配付！
- ★ 衛生講習(異物混入について)



本部スタッフ及び普段会うことが難しい離れた地域の店長同士が共に出席し、各々壇上で発表し情報を共有し合うことができました！

トピックス

永年勤続表彰者紹介



当社規定により長年にわたり各部門で頑張った従業員を祝して、全体会議で永年勤続表彰が行われました。49名には御祝金が授与されました。

★永年勤続表彰者 **全49名**紹介 ※順不同 ()内は勤務部門及び雇用形態

加藤洋子(食品加工事業部 総括、正社員) 勤続20年 [加藤洋子総括以外全員 勤続10年]	
※以下 食品加工事業部(セントラルキッチン)、パートタイマー	
武藤孝子、渡邊恵子、江田真理、古谷純子、佐藤豊子、長郷 薫、渡辺伸子、関 幸枝	
佐野幸代、江川美保子、坂井真由美、坂上浩子、西巻秀子、川崎佳子、逢坂真美、坂上幸恵	
田中文字、西川美佐子、斉藤直美、大澤さなえ、朝妻 操、佐藤春美、星久美子、近藤明美	
徳武妙子、野田郁美、熊谷紀子、生田もと子、市嶋みゆき、高橋淳子 以上30名	
大宮統子(人事部、正社員)	本間君代(デイサービスセンターはやどおり、パートタイマー)
井越素子(新潟リハビリテーション病院、正社員)	坂上ミノリ(関川愛広苑、準社員)
中村澄子、星野祥子(新潟リハビリテーション病院、準社員)	猪羽幸雄(相川愛広苑、正社員)
赤塚侑美、鈴木千代子、高松潤子(豊浦病院・愛広苑、正社員)	林 美和(かもしか病院、正社員)
木川良子、渡辺清枝(豊浦病院・愛広苑、パートタイマー)	古野間志信(健進館、正社員)
伊藤友夏(かめだ早通の里、正社員)	阿部仁美(CUPS、パートタイマー)
伊藤由香(ケアハウス新井、準社員)	杉山愛美(巻愛宕の園、正社員)

【人材は企業の宝】 誰もが長く勤務したい職場環境づくりを、今後も積極的に推進して参ります。

トピックス

衛生管理優秀賞他、受賞部門紹介



当社が30周年を迎える今でも高い信頼を頂けるのは、各給食室で一人ひとりが衛生管理をしっかりと守っているからです。今回の全体会議で、各給食室が表彰されました。(順不同)

★**衛生管理優秀賞**：平成26年度の拭き取り検査陽性ゼロ、厨房由来の異物クレーム件数がゼロの給食室

- ◎豊浦病院・愛広苑 ◎新潟医療センター病院 ◎新井愛広苑 ◎愛宕の園 ◎新穂愛宕の園 ◎巻愛宕の園
- ◎新潟北愛宕の園 ◎愛広苑老番館 ◎ケアハウスせきかわ ◎てまり総合ケアセンター ◎かめだ早通の里
- ◎CUPS ◎STEP ◎ショートステイぢりめき ◎デイサービスセンターうすい ◎デイサービスセンターはやどおり

★**清掃管理優秀賞**：平成26年度の拭き取り検査陽性ゼロの給食室

- ◎新潟リハビリテーション病院 ◎かもしか病院 ◎いっぷく ◎いっぷく2番館 ◎大山台高齢者福祉センター
- ◎横雲の里 ◎中之口愛宕の園 ◎豊浦愛宕の園 ◎新潟東愛宕の園 ◎上吉野愛宕の園 ◎特養サンホーム
- ◎遊生の森 ◎有徳の家 ◎新潟県新星学園 ◎太陽の村 ◎ケアハウス新井 ◎ケアハウスサンホーム
- ◎新潟市潟東学校給食センター ◎ケアセンターカナン ◎麦っ子ワークス ◎デイサービスセンターさど
- ◎デイサービスセンター大潟 ◎ひだまり保育園

★**報連相優秀賞**：平成26年度の厨房由来の異物クレーム件数がゼロの給食室

- ◎尾山愛広苑 ◎健進館 ◎松潟の園 ◎新潟医療福祉大学食堂/カムフレンド ◎JWSC
- ◎新潟市亀田学校給食センター

★**衛生管理がんばったで賞**：今年度も頑張りました！！

- ◎関川愛広苑 ◎中条愛広苑 ◎相川愛広苑 ◎三和愛宕の園 ◎山王苑にいがた ◎すずまり
- ◎セントラルキッチン ◎新潟市黒埼学校給食センター ◎デイサービスセンター三和愛宕の園

★**新規施設**：平成26年度よりスタートした給食室。今年度もがんばりましょう！

- ◎新潟脳外科病院 ◎かめだ本町の里 ◎なかかんの里 ◎藤花 ◎遊生の里 ◎亀甲愛の郷
- ◎新潟市立下山小学校 ◎新潟市立笹口小学校 ◎新潟市立東中野山小学校 ◎長岡市立青葉台中学校
- ◎老人デイサービスセンター中之口 ◎車場デイサービスセンター ◎逢谷内デイサービスセンター
- ◎開志国際高等学校 ◎あたご とまと保育園 ◎新潟脳外科病院レストラン



総務部／藤田

今回の記事を作成するにあたっていろいろ調べておりましたら、下記の情報に出会いました。

【相手と円滑にコミュニケーションを取るための10のポイント】

1. 相手の言葉を取り込む
2. 言外の意味を読み取る
3. ポジティブでいる
4. 相手に敬意を払う
5. 相手の目をなるべく見る様にして話す
6. よほどのことが無い限り、相手の話をさえぎらない
7. 疑問点は相手に尋ねる
8. ミラーリングする
9. 正しい答えを引き出すために、正しい質問をする
10. 純粹な気持ちで相手とつながろうとする



これから数か月にわたり、この【10のポイント】をベースに、私の思いを皆さんにお伝えしようと思います。

今回のテーマは、【相手の言葉を受け入れる】です。

コミュニケーションは、基本的に【ギブ&テイク】で成り立ちます。自分の考えを押し付けるだけはいけませんし、自分の考えなく相手の言うことを聞くだけでもいけません。

例えば自分の考えに対して否定的な言葉であっても、すぐに【反論】するのではなく、相手の言葉を自分の考えにうまく【取り込む】工夫をしましょう。

否定的な言葉の中には、自分だけでは分からなかった【新しい気付き】が含まれていることがとても多いものです。心を閉ざしては、【新しい気付き】どころか相手の言葉は苦痛にしか過ぎません。心を開き、前向きに【相手の言葉を取り込む努力】をしましょう。

その習慣が身に付けば、コミュニケーションはうまく行くでしょうし自分の考えの幅も大きく広がります。



今回の一言【相手の言葉を取り込むことは、自らの成長につながります】

※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



中越地方

～ 中越編 ～

当社が、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頂いたケースをご紹介します第二回目は、中越地方です。中越地方はとても広いため、今回は長岡市(旧・栃尾市)の特別養護老人ホーム サンホーム を取材しました。中越地方ではお盆やお正月等に郷土料理を取り入れることがあります。給食では、食べやすくすることがポイントです！

★棒鱈の煮付け

材料: 棒鱈(乾物)、花人参、絹さや、
調味料(塩、酒、みりん、砂糖、めんつゆ)

調理方法:

- (1) 棒鱈: 2～3 日前に水で戻し、臭みを取るため数回茹でこぼす。
 - (2) 鍋に(1)と調味料を入れて1日煮る。
 - (3) (2)を器に盛り付け、別茹でした花人参、絹さやをのせる。
- ※圧力釜を用いると煮る時間を短縮できる。

【えご】



- ・骨まで食べられるほど柔らかい！味が濃く食欲が湧く。
- ・えご(海藻)と一緒に食べる習慣がある

【棒鱈の煮付け】



★車麩と夕顔のっぺい

材料: 里芋、人参、干し椎茸、さやいんげん、かまぼこ、
調味料(塩、酒、みりん、砂糖、めんつゆ)

調理方法:

- (1) 干し椎茸を水で戻す
- (2) 里芋、人参、さやいんげん、かまぼこ
(1)は、乱切りで小さくカット。
- (3) 里芋、人参、かまぼこ、干し椎茸に、塩、酒、みりん、砂糖を加え柔らかくなるまで煮る。
- (4) 別茹でしたさやいんげんを加える。

【車麩と夕顔のっぺい】



お祝いの時など、うれしく楽しい気持ちになる

【醤油の赤飯】

★醤油の赤飯

材料: もち米、金時豆、醤油、めんつゆ、塩、砂糖、酒、みりん

調理方法:

- (1) 金時豆を鍋で茹でる。
- (2) もち米と(1)を醤油、めんつゆ、塩、砂糖、酒、みりんで炊く。



“栃尾の油揚げ”は有名ですが、焼くだけではなく花人参等いろいろな野菜と一緒に煮しめることで、おいしい料理ができます。その他 《巣ごもり卵》 《車麩の煮物》 《鯛菓子》 《身欠きニシン》などがあります。

トピックス

防災訓練(6月16日)

6月16日、セントラルキッチンにて防災訓練を実施しました。

今回は、火災発生時における避難方法の確認や被害の抑制を目的に行われました。

この取り組みは毎年、継続して行われています。避難対応での不足点や今後の課題等、考えさせられることもありましたが、皆さんが緊張感を持ち、真剣に取り組んでおり、とても良い避難訓練となりました。

避難訓練内容

- ① 午前11時30分、厨房ガスコンロから火災発生。
- ② 火災報知機作動。
- ③ 119番通報（火災状況、初期消火の確認、住所、連絡先を報告）。
- ④ 館内避難放送（火元及び避難場所を説明）。
- ⑤ 33名の従業員が誘導員に従い避難。
- ⑥ 誘導員が館内を確認。
- ⑦ 避難後の点呼。
- ⑧ 3分20秒で避難完了。



避難時の注意事項

- ・避難場所の選択：物が倒れたり、落ちてこない場所を予め選んでおくが良い。
- ・誘導員：誘導員は避難者が煙を吸わないよう、あわてず、怪我のないよう誘導。「お（押さない）・は（走らない）・し（しゃべらない）」を基本に行動。館内に取り残されたスタッフがいないか隅々まで順序良く確認！

消防官からのアドバイス

- ・初期消火を早く行うために、消火器の位置を把握したほうがよい。
- ・災害はいつ発生するかわからないので、事前告知なしの訓練をしてはどうか。

参加者が感じたこと

- ・短時間の避難が大切（避難時間は、約3分20秒であった）。
- ・分かっていたが、素早く正確な情報伝達・避難の重要性を再認識した。
- ・ガス漏れや電気系統のショートからも火災は発生する。日頃の点検作業を確実なものにしたい。
- ・実際に火災が起きたら何をしたらよいかパニックに…。日頃から火災時の対応を話し合う機会を持ちたい。

受託給食のお客が増えました

〔特別養護老人ホーム 吉田愛宕の園〕

※クックチル食材販売から、受託給食業務へと移行。

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、これからも…。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第38回目

サブタイトル「『驚きの白さに！』とは、いきませんが。の巻」

熱中症に注意しなくてはならない季節です。冷蔵庫・冷凍庫の温度上昇も気になります。人にも機械にも厳しいこの時期を元気いっぱい乗り切りましょう！

さて、今回は「清掃シリーズ クエン酸」です。キレイな道具で「安全・安心・おいしい給食」を提供しましょう。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

「アルミ鍋の黒ずみを落としてキレイに使おう」

<なぜ「黒ずみ」が起きるのか>

アルミ＝アルミニウムは酸化しやすく、空気に触れると酸化皮膜が表面に出来ます。この皮膜が金属を腐食から守ります。しかし、コンニャク(強いアルカリ性)、ゆで卵(殻に含まれる炭酸カルシウム)などで、表面の酸化皮膜が化学反応により腐食しアルミ素地が表面に出て、水道水(ミネラル成分)と反応を起こすと黒くなります(黒変化現象)。黒ずみは体に無害ですのでそのまま使用しても問題ありません。なお、一般的に使われるアルマイト(アルミニウムの陽極酸化皮膜の一般名称)の鍋は加工されておりアルミに比べ耐食性、耐摩耗性が向上されています。

<「黒ずみ」を落とそう>

問題はないとはいえ不衛生に見えますよね。と、いうことで実践。



アルミの雪平鍋(作業前)



クエン酸(1Lに10g)で20分煮込む
今回は外側もキレイにしたいので鍋丸ごと



作業後。水気をよく拭き取って完了。



雪平鍋のサンプル写真では分かり
難い方は↓こちらをご覧ください。

クエン酸は水垢、石けん垢に有効です。
トイレ・浴室でもご活用ください。
(注)大理石には使用できません。溶けます。



それでは、また次回



「(株)大冷 中国工場視察出張」報告



(イメージ図)

5月20日(水)～22日(金)の2泊3日の日程で、(株)大冷の「楽らく骨なし魚」シリーズの生産委託先である中国青島の工場視察に、(株)日本フードリンクから2名、当社から営業部の戸井主任と私の4名で行ってまいりました。

視察1日目では、(株)三翔の生産工場で「楽らく骨なしとろさば」の生産工程を視察しました。

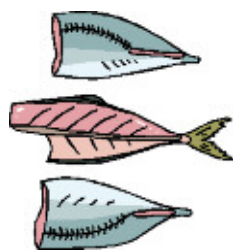
日本人の駐在員は4名、現地従業員は300名ほど。

大まかな工程は、

- ①『エアレーションのついた水槽で解凍』
 - ②『頭を切り落とし、3枚におろす』
 - ③『専用の工具を使用して大きな骨を取り除いてからピンセットで細かい骨を取り除く』
 - ④『X線で骨が残っていないかをチェック』
- ※残っていたら、その骨抜きを担当していた人に戻されます。
- ⑤『形を整え、冷凍』
 - ⑥『カットして重量を量り、グラムごとに分けて再び冷凍』
 - ⑦『再確認の計量後、パッケージング』
 - ⑧『金属探知機を縦方向・横方向から2度通過させ、異物が混入していないかを確認』
 - ⑨ ダンボールに梱包

といったものでした。X線でのチェックには驚かされ、また作業中のミスについては罰則が設けられていることから、作業者の方々の真剣に作業する様子がうかがえました。ただ、作業中も日本人駐在員の方が気さくに話しかけるなどしており、ピリピリとした雰囲気は感じられませんでした。

視察2日目は(株)正祥フーズの生産工場「楽らく骨なしさんま(結着タイプ)」の生産工程を視察しました。日本人の駐在員5名、現地従業員500名ほど。生産工程は(株)三翔と同様でしたが、原料の魚は中国産を使用せず、また現地の中国人従業員をあまり信頼していない印象を受けました。実際工場視察後の食事の席で日本人の駐在員の方にお話を伺ったところ、「怒ることがあいさつの感覚ですよ」という言葉が印象的でした。



(イメージ図)

どちらが正解というわけではありませんが、私も『商品』、『人』を管理する立場としては非常に考えさせられた有意義な視察でありました。

以上

★出産おめでとう★

《相沢 美華子（愛広苑壺番館）
4月12日 つぐみちゃん（第1子）誕生》

予定日を10日過ぎての出産でした。
時おり見せる娘の笑顔に、毎日癒されています。



《鈴木 沙弥香（第一営業部 店舗運営 献立室）
5月7日 陽菜(ひなた)ちゃん（第1子）誕生》

5月7日に長女が誕生しました。毎日いろんな表情を見せてくれる娘のおかげで、楽しく忙しく充実した日々を過ごしています。



★職場復帰おめでとう★

《間瀬 しのぶ（新潟リハビリテーション病院）
4月13日復帰》

4月に仕事復帰しました。職場の皆さんに
助けていただきながら働いています。よろしくお願ひします。



《嶋 由佳（特養サンホーム） 5月8日復帰》

育児休業を一年いただき、のんびり子育てをする事が出来ました。
今は保育園に預け、働いています。仕事と育児の両立は大変ですが
子供の成長を楽しみに頑張っています。



トピックス

懇親会 in ホテルイタリア軒

第一回全体会議(表紙参照) 閉会后、ホテルイタリア軒で懇親会が開催されました。残念ながら翌早朝勤務のため欠席した責任者以外の各部門責任者及び本部スタッフ合計60名が参加し、楽しく和やかな“盛会”となりました。



新潟県の東西南北各地に
点在する部門(勤務地)です
ので、日頃は皆で顔を合わ
せることが困難です。
その限られた貴重な時間の中
で、全員が会話を楽しみました。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成27年7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