



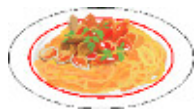
ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 43

あなたは、毎日の食事が充実していますか？

あなたは毎日食べる食事に、どれだけ関心を持っているでしょうか。テレビをつければ「グルメ特集」「大食い大会」、「健康食紹介」等、食事に関する番組が数多く放送されています。特に見るつもりはなかったのに、つい最後まで見てしまったという経験はありませんか？ 多くの人にとって食事への興味は大きいようです。



今は、食べたいものを好きなだけ食べられる時代になりました。ほんの50～60年前には考えられなかった自由を手に入れているのです。和食、洋食、中華、アジア料理。焼肉、寿司、ラーメン、カレー、パスタ、そば、うどん、ピザ…。チェーン店や個人経営の定食店など、街を歩けばいくらかでも気軽に入店できます。

一方で、健康志向も高まりました。どこでつくられたか分からない食材を口にすることは不安です。そこで、トレーサビリティ（生産段階から流通経路が分かるシステム）が進行中です。特にお米は、農林水産省主導のもと「取引等の記録作成・保存」「産地情報の伝達」が義務付けられています（米トレーサビリティ制度）。



またできるだけ採れたての食材を食べることで「おいしい食事^{ちさんちしょう}で健康になる」を考えている人は、「地産地消」を重要視します。



新潟県でとれる食材に注目してみましょう。**本県は、海と山と平野、更に佐渡島もあり食材の宝庫です。**海からは新鮮な魚やカニ、南蛮エビが獲れ、山からは質量とも豊富にきのこ類が採れ、平野からはコシヒカリ等の上質な米、えだまめやナス等の野菜、そして梨やスイカ等の果物が採れます。



うれしいのは、近年県内各地で農業に従事する若者が増え活気づいていることです。また国家戦略特区として、新潟県が「農業特区」に指定されたことで、当社関連企業の**(株)アグリライフ**と、特例農業法人**(株)ローソンファーム新潟**も、若い力が土台となり今後発展していくことでしょう。

県人氣質としては、目立つことが苦手。つまり、アピール下手という傾向があります。新潟県には魅力ある食材やすばらしい景色がたくさんありながら、それを県外の人へ上手に伝えてこなかったように思います。全国的に見た場合、たとえ注目度は低かったとしても着実に力を、魅力を、夢を育ててきた新潟県。これからは、更にレベルアップを求められるでしょう。そのために今も、若者のたくましい力と先輩農家の知恵を結集して

少しでも**皆さんの毎日の食事が充実するよう**活動は続いています。



今後、ますます楽しい新潟県です！



トピックス

元気なスタッフ紹介



当社には元気なスタッフが多く在籍していますが、今回はその中から2名をご紹介します。
麦っ子ワークス給食室店長の高橋あゆみさんと、第一営業部・店舗運営の山本悠生さんです。

【高橋あゆみさん】

高橋店長はスタッフと2人で協力し、毎日50食前後の昼食を調理提供しています。窓が多い給食室に夏の日が射すと34℃を超える高温環境となりますが、その中で5kgの炊飯釜で約8kgの米を炊き、大型のやかんで麦茶を沸かし、大鍋で味噌汁を調理することは相当体力を消耗します。また忙しい合間をぬって検品も手際よく済ませます。



提供時は利用者様に「熱いから気をつけて」、「ごゆっくり」、「お待たせしました」、「お願いします」と元気で温かい言葉をかけています。利用者様がホッと笑顔を見せてくれます。高橋店長の元気は、どなたとも気軽に明るく話し合えるところから生み出されるのだと感じました。



元気な秘訣

- ☆ 利用者様からの感謝の言葉。
- ☆ 家族を支えるために仕事を頑張る。
- ☆ 人に何かを教えるときは気合いを入れる。
- ☆ 笑い合える職場を意識！
- ☆ 水分補給はスポーツドリンクや栄養ドリンク！



【山本悠生さん】

山本さんは当社に入社する前は洋食調理をしており、手先が器用で仕事の手際が良い人です。5月からは給食室から第一営業部・店舗運営に異動となり、先輩のエリア責任者と共に各地の給食室に入り作業のやり方を学んでいます。そこで得た方法を応用して他の給食室で試し、作業しやすいように工夫しています。人見知りはありませんが、優しい雰囲気を出しているので自然とスタッフのみなさんと会話が弾み、親しまれています。



女性だけの給食室が多いですが、男性も活躍できるやり方を探しフォローできるように働いています。

元気な秘訣

- ☆ 早寝早起き(早番の日は午後8時に就寝)。
- ☆ たくさん睡眠をとる(7時間は確保)。
- ☆ お風呂に30分以上つかる。
- ☆ 泣ける番組を見る。
- ☆ オムライスなどの卵料理を食べる。



トピックス

郷土料理で元気になる！

新潟県



～ 下越編 ～

郷土料理紹介の第三回目は、^{かえつ}下越地方です。

新発田市にある「ショートステイぢりめき」を取材しました。

今回は、夏から今頃の時期に合わせた栄養満点の郷土料理をご紹介します。

施設様は野菜を育てており、行事食に利用するなど食事に対する取り組みが活発です。そして、歴史や文化を感じさせる料理です。

冬瓜の油炒め

材料：冬瓜^{とうがん}、油揚げ、ニンジン^{しょうゆ}、醤油、みりん、
だしの素、油

- 調理：① 冬瓜とニンジンは皮を剥き^むカットする
② 油揚げと一緒に、一度火を通す
③ 調味料で味をなじませ、唐辛子^{とうがらし}を加える



【調理ポイント】

冬瓜は栄養豊富でクセがなく味も香りもさわやかですが、炒めすぎると味を損ないます。

のっぺい煮

材料：里イモ、ニンジン、干しシイタケ、紅かまぼこ、
タケノコ、だしの素、醤油、清酒、塩

- 調理：① 干しシイタケを水で戻し材料を短冊状^{たんざく}にカットする
② 材料全体に火を通す
③ 調味料を入れて煮る



【調理ポイント①】

煮物は献立ごとに水の割合を決め、味を統一！

【調理ポイント②】

イモ類の煮崩れ防止のためスチームコンベクションオーブンで里イモを蒸してから煮ます。

切り昆布の炒め煮

材料：ニンジン、さつま揚げ、干しシイタケ、
刻み^{きざ}コンブ、だしの素、醤油、清酒、砂糖、みりん

- 調理：① 刻み昆布と干しシイタケを水で戻し、材料をカット
② 材料を炒める
③ 調味料で水分がなくなるまで煮る



アスパラガスも新発田市では名産で、炒り卵とからめる料理などがあります。

お客様が増えました

〔藤の木原 給食室〕 8月1日～

(ショートステイ藤の木の里、藤の木原デイサービスセンター、ゆたか幼稚園、ほのぼの保育園)

〔ウェルハート加治川の里 給食室〕 9月1日～

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…。

トピックス

夏休み親子クッキング教室

8月1日(土)、食育活動の一環で新潟市黒埼学校給食センター校区のご家族34名、学校給食従業員11名、新潟市教育委員会保健給食課係長、黒埼学校給食センター長、センター栄養士の先生方と共に、当社主催の「第5回夏休み 親子クッキング教室」を開催しました。昨年好評だった「超人気 給食メニューのレシピ 第2弾」を基に参加者の皆さんで楽しみながら食育を学び調理できました。

【超人気 給食メニュー】

- ☆沢煮鮭
- ☆タンドリーチキン
- ☆手作りミートソース
- ☆ツナとブロッコリーのサラダ



学校給食の食育に対する取り組みに興味を持ってもらえるよう楽しい雰囲気調理！



天井の鏡で鍋の中まで見ることができる。調理と衛生管理のポイントを考慮し、その都度説明！



参加者に配布したレシピ。子供さんが興味を引くように見やすくわかりやすいように調理のポイントが書かれている！



〈アレルギー食〉小麦アレルギーには原材料に小麦が入らない調味料を使用。乳製品のアレルギーには豆乳を使用。

【参加者からの喜びの声】

- ・キッチンが広い！家族みんなで料理できて楽しい。
- ・思いつかないような味を学べた！
- ・普段とは違うことができて楽しかった。・家族の絆が強くなった。
- ・やさしい方達に囲まれ調理を楽しめた。
- ・アレルギー食のレシピを増やせてよかった。
- ・自分たちで作った料理がまた食べたくなるようにできた。



トピックス

夏バテ対策料理 《豚肉の梅照り焼き》

(監修) 当社 献立室

栄養満点でおいしい食事を食べて、夏の疲れを乗り切ろう

豚肉と梅干しで食欲増進！ ビタミンB1 とクエン酸で夏バテ対策レシピのご紹介です。

*材料(4人分)

- 豚肉(モモ、ロース、バラはお好みで):250g、酒:大さじ1、小麦粉:適量、タマネギ:150g(小1個)、油:適量
- 梅ダレ(梅干し:2個、酒:大さじ2、醤油:大さじ1、みりん:大さじ1、蜂蜜:大さじ1)、炒り胡麻:適量、大葉:2枚

*レシピ

- ①豚肉は酒をまぶし、もみ込んでしばらくおいておきます。玉葱はスライスしておきます。
- ②梅干しは種を除いて細かく刻み、酒・醤油・みりん・蜂蜜と合わせて、梅ダレを作っておきます。
- ③豚肉の汁気を取り小麦粉を軽くまぶし、油をひいたフライパンにスライスした玉葱とともに炒めます。
- ④梅ダレを加え、煮詰めて肉によくからめます。
- ⑤お皿に取り出し、刻んだ大葉と炒り胡麻をちらして盛り付けます。



実際に調理した写真



ぜひ、お試しください！

コラム

人とうまく付き合える方法 ～第4回目

総務部／藤田

今回のテーマは、【言外の意味を読み取る】です。

【言外】…日常ではあまり使わない言葉ですね。意味は、「直接言葉としては、表現されていない部分」です。つまり、今回のテーマは【相手が直接言葉として表さない、秘めた気持ちを読み取る → 察する】となります。

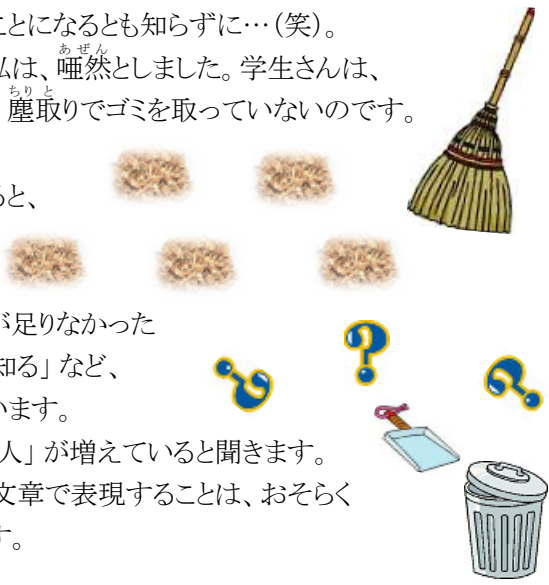
まずは昔々のお話です。今から20年前、私は建設業界に身を置いておりました。ある建設現場に大学生のアルバイトが派遣され、私はその学生さんに、

「それぞれの部屋をほうきで、掃いてください。掃除道具はあそこにあります」と言いました。

その日の現場は、木くずやセメントボコリでかなり汚れていました。面倒な仕事でもないのに、学生さんにその場を任せて、事務所に戻りました。後に、ありえない光景を見ることになるとも知らずに…(笑)。

昼休憩を終えて、学生さんの仕事を確認しに現場に赴いた私は、啞然としました。学生さんは、丁寧にほうきを使って、掃き掃除をしてくれていました。ところが、塵取りでゴミを取っていないのです。

小さなゴミの山が 1m おきに整然と並んでいるのです。
「なんで、ごみを塵取りで取ってゴミ箱に入れないの？」と尋ねると、
「ほうきで掃くように言われたので掃きました。」との事…。



この話を聞いて皆さんはどの様に感じましたか？ 私の言葉が足りなかったのでしょうか？ 「阿吽の呼吸」、「以心伝心」、「一を聞いて十を知る」など、日本人は「察する」という独特の能力に長けている民族かと思えます。

ところが近年は「指示待ちの人」、「言われたことしかできない人」が増えていると聞きます。簡単な仕事ならばともかく、複雑な仕事や作業の全てを言葉や文章で表現することは、おそらく不可能でしょう。やはり【言外の意味を読み取る】ことが大切です。

仕事や作業の指示だけではなく、お客様とのコミュニケーションの中にも【秘めた気持ち】は数多く含まれていると思います。常にアンテナを張り、相手の気持ちを察するよう心がけましょう。その際、眉間にしわが寄らないよう、笑顔で接することも忘れずに…。

今回の一言 【笑顔で相手の秘めた気持ちを察しましょう】

※次号をご期待ください。

トピックス

永年勤続表彰



7月21日(火) イタリア軒で、永年勤続表彰の懇親会が開催されました。

これはNSGグループ各企業に在籍中の従業員のうち、長期にわたり勤続したことを祝して行われるイベントです。

当社からも8名が、10年または15年の表彰を受けました。出席者は、毎日元気に勤務してこられたことに感謝しつつ、これからも頑張ろうと気持ちを新たにしました。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第39回目

サブタイトル「特長を知って大事に長く使おう。の巻」

9月。酷暑を乗り越えてかなり涼しくなりました。もしかして、夏場が暑すぎて少し気温が下がっただけなのに涼しいと錯覚しているのではないかと身体が心配な今日この頃。

さて今回は「食器の材質について」です



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

給食で使用される主な樹脂食器の材質、特性、特長、注意点

食器の劣化・変形に注意が必要です。熱硬化性樹脂は加熱しても軟化や溶解しませんが、過度の熱処理は劣化を招きます。また、熱可塑性樹脂は加熱すると軟化し冷却すると固化しますが、繰り返し行くと徐々に劣化していきます。樹脂食器を漂白する場合は塩素系漂白剤を使用せず酸素系漂白剤を使用してください。

<主な樹脂食器>

種別	材質	略称	耐熱温度	特長	注意点
熱硬化性樹脂	メラミン樹脂	MF	120℃	表面が硬く割れにくい。耐熱性に優れ、熱伝導率が低いので料理がさめにくく、熱いものを入れても手や唇に熱さを感じさせない。	<ul style="list-style-type: none"> 電子レンジ使用不可 塩素系漂白剤使用不可 
	不飽和ポリエステル樹脂 (ガラス繊維強化)	FRP	130~150℃	ガラス繊維で補強されており強度・耐熱性に優れる。	<ul style="list-style-type: none"> 表面は若干やわらかいため傷がつきやすい メタルマークの付着注意
熱可塑性樹脂	ポリプロピレン 	PP	120℃	柔らかく割れず軽い。ポリバケツにも使用されるプラスチック製品の代表格。水に沈む高比重タイプもある。	<ul style="list-style-type: none"> 傷がつきやすく、タバコの火で溶けて穴が開く 熱消毒時に柔らかくなり変形するため加重をかけ過ぎない 色移りしやすいため使用後は長時間放置せず速やかに洗浄する
	ポリカーボネート 	PC	120℃	耐熱性に優れ比較的表面硬度も高く強靱。メラミン樹脂にも似た材質感があり透明な食器もできる。	<ul style="list-style-type: none"> アルカリ性の水溶液に弱い(加水分解)性質がある 洗剤液に長く漬けず水洗いを完全にする 生蒸気式の消毒保管庫使用不可 電子レンジはおよそ5分まで
	ABS樹脂	ABS	70℃	衝撃に強く表面硬度、耐熱性にも比較的優れる。	<ul style="list-style-type: none"> 自動洗浄機、消毒保管庫使用不可 
	耐熱ABS樹脂	ABS	85~120℃	特長はABS樹脂と同じ。メーカーにより耐熱に幅があるため取り扱い説明書参照。	<ul style="list-style-type: none"> 消毒保管庫の使用可否は取り扱い説明書参照

マルケイ国際化工株式会社およびスリーライン株式会社/ヤマト化工株式会社の商品カタログを参考にしました。
耐熱温度は家庭用品品質表示法による、熱変形温度の目安の表示です。個々の形状・肉厚によって異なります。

上記以外にも様々な材質の食器があります。製品の取り扱い説明書をよく読み、正しく使用しましょう。
それでは、また次回



「国分関信越総合展示商談会」出展しました

8月26日(水)に、国分関信越株式会社様の展示会に出展して参りました。入場者数は、約850名。大規模な展示会でした。今回の出展は業務用と市販用の2カ所のブースに別れて、「食塩化学調味料不使用だしの素 200g」と新パッケージの

「食塩化学調味料不使用だしの素 100g」

これから発売予定の

「PREMIUM KETCHUP 食塩無添加」

「PREMIUM 減塩ソース」を展示しました。

メニュー提案として「食塩化学調味料不使用だしの素」は味噌汁。「PREMIUM KETCHUP 食塩無添加」はオムレツ。「PREMIUM 減塩ソース」はミートローフにてご試食して頂きました。



ケチャップを試食して下さったお客様からは、「トマトの旨みが効いていておいしい」、「ケチャップより、トマトピューレのような濃厚な味」との感想を頂きました。

ソースは「とてもまろやかでおいしい」、「トマトの旨みがよく出ている」など、「おいしい！」とのお声をたくさん頂きました。

ケチャップ、ソースに関しましては、個袋タイプも含め近日発売予定です。

減塩シリーズの商品も増え、今後の展示会においても意欲的に取り組んで参ります。

皆様にも、是非お試し頂きたいと思います。

「食塩」「食品添加物」「アレルギー原料」不使用

PREMIUM KETCHUP

食塩無添加

新潟県産トマトと希少糖を使用

希少糖含有シロップとして糖質甘味料中100%使用
トマト本来の旨みが活かしている芳醇な旨みとコクが特徴です



【名称】 ケチャップ
【原材料名】 トマト(新潟県産12%)、濃縮ぶどう果汁、醸造酢、希少糖含有シロップ、香辛料、にんにく
【内容量】 300gタイプ 6gタイプ

5g(5gタイプ)栄養成分	
エネルギー	7kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	0g
炭水化物	1.5g
食塩相当量	0.005g
カリウム	26mg
リン	3mg

このケチャップの食塩相当量は、原材料のトマトなどに由来します

食品添加物(化学調味料、保存料、着色料、増粘剤)不使用

PREMIUM 減塩ソース

新潟県産トマトと希少糖を使用

減塩とは思えないコクのあるまろやかな味

食塩55%カット、リン45%カット

※日本食品標準成分表 2010「中濃ソース」と比較



【名称】 中濃ソース
【原材料名】 糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、野菜・果実、(りんご、トマト、たまねぎ、その他)、希少糖含有シロップ、食塩、澱粉、醸造酢、アミノ酸液、香辛料(原材料の一部に大豆、りんごを含む)

【内容量】 300gタイプ 6gタイプ

5g(5gタイプ)栄養成分	
エネルギー	7kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.5g
炭水化物	1.8g
食塩相当量	0.1g
カリウム	9mg
リン	0.4mg

★出産おめでとう★



《上林 幸代 (いっぷく)

5月16日 笑愛(えま) ちゃん (第2子) 誕生》

5月16日に、3,400gの女の子が産まれました。

2ヶ月で6kgと大きく成長しています。いつも笑顔で誰からも愛され、お姉ちゃんと仲良く遊んでね。



《稲田 加奈子 (特養サンホーム)

5月26日 旺介(おうすけ) 君 (第2子) 誕生》

無事に元気な男の子が産まれました。とても良く寝てくれる子で手が掛からず、のんびり楽しみながら子育てをしています。元気に育ててほしいです。



《笠原 紗千 (CK 食品加工事業部 クックチル)

6月30日 愛華(まなか) ちゃん (第2子) 誕生》

6月に2人目となる愛華が産まれました。2人の子育ては毎日忙しいですが、成長を楽しみたいと思います。



★職場復帰おめでとう★



《桐生 明日香 (新津医療センター病院)

8月5日 復帰》

長い間お休みをいただき、ありがとうございました。
職場のみなさんに助けられながら、日々の仕事を頑張っています。



9月

“秋バテ” に気をつけましょう！

まだ～

暑

夏の暑さに疲れた身体は、秋口(ちょうど今頃)に体調を崩しやすくなります。

栄養と睡眠をしっかりとして、規則正しい生活を心がけましょう。

(4ページ下段の食事も参考にしてみてください)



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成27年9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