



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 44

平成27年度 フォローアップ研修開催

10月21日(水)、新潟市アグリパークにて【フォローアップ研修】を開催しました。

今年度入社したスタッフ19名が先輩方との交流を深め、少しでも多くの調理技術を学ぼうと参加しました。

午前の部では、社外からお招きした講師による【職場のコミュニケーション】を学びました。

皆さん入社時の初心に戻り、お客様を満足する安全・安心な食事とは何かを考え、誰と誰が、何をどこで、どういうときに、どんなかたちのコミュニケーションを行うのかを学びました。



相手との良好な関係とは何かを考える良い機会にもなりました。

午後は【入社後の振り返り】について、同期入社同士で分かり合えるよう発表しました。

皆が異なる給食室で働いているため、最初は緊張した面持ちで会話をしていましたが、徐々に打ち解けて楽しんで話すようになりました。初めて会うスタッフと話をすることで、次第に誰とでも気軽に話し合える雰囲気が出来ていきました。



調理実習では、当日にメニューが発表され各班に分かれ調理を行いました。

突然のメニューの告知のため、皆さん調理に戸惑いましたが、先輩方の包丁などの器具の使い方、調理手順、味付け、盛付けの技術を学び美味しい料理ができました。

研修会後は親睦会で調理した料理を皆で味わいながら、悩みや課題を共有し、実りのある1日となりました。「これからも、それぞれの職場でがんばっていこう」という気持ちに満ちた研修となりました。

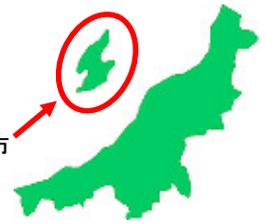


トピックス

郷土料理で元気になる！

新潟県

佐渡市



～ 佐渡編 ～

郷土料理紹介の第4回目は、佐渡島(佐渡市)です。寒ブリなど寒冷地方の食材から南国フルーツまで採れる島であり、まさに味覚の宝庫と言えます！県内でも最上質の米が作られる産地でもあり、佐渡だけに伝わる食文化を紹介するため、新穂愛宕の園給食室に取材しました。

【佐渡の旨煮】

材料：生揚げ、里芋、大根、しいたけ、人参、車麩
調味料(醤油、みりん、だしの素)

調理方法

- ①材料を切る
- ②材料に調味料で柔らかくなるまで煮る



【すけとの揚げおろし煮】 ※すけと=すけとうだら。地元での呼び名 栄養価に優れたすけとうだら。頭からしっぽまで余すことなく使う

材料：すけとうだら、薄力粉、油、大根、白ねぎ、春菊、調味料(醤油、酒、みりん)

調理方法

- ①すけとうだらを薄力粉にまぶして油で揚げる
- ②大根をおろし、刻んだネギを合わせ、調味料で煮る
- ③揚げたすけとうだらの上に②をかけて、ゆでた春菊を付け合わせて完成



【すけとの南蛮漬け】

材料：すけとうだら、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、薄力粉、サラダ油、調味料(酢、醤油、砂糖、酒)

調理方法

- ①すけとうだらに薄力粉をまぶして油で揚げる
- ②野菜を下ゆでし、調味料で味をつける
- ③揚げたすけとうだらの上に②をかけて完成



【にゅうめん】 ※郷土料理ではないですが、昔から親しまれているメニューです

材料：そうめん、かまぼこ、鶏もも肉、人参、三つ葉、ねぎ、調味料(醤油、酒、みりん、砂糖、昆布、煮干し)

調理方法

- ①調味料でめんつゆを作る
- ②具材を柔らかくするために別茹でする
- ③めんつゆと柔らかくした具材を合わせる
- ④そうめんを茹でる
- ⑤③と④を合わせる



【おけさ柿使用フルーツ和え】

おけさ柿は甘くジューシーな佐渡の代表的な特産物。とろけるような舌触りで、ビタミンCたっぷり。種がないので食べやすい!!



その他、郷土料理で「いごねり」「岩のり」、「寒ブリ料理」、「すり身(とび魚)料理」などがあります。

トピックス

来春新卒内定者 懇親会

来年当社へ入社希望の新卒内定者を招き、9月9日(水) ホテルイタリア軒で懇親会を開催しました。ホテルイタリア軒は、日本で初めてイタリア人が開いたレストラン！ 昨年3月、NSGグループが蓄積したノウハウを生きし経営に着手。そのような歴史あるレストランで美味しい逸品料理を囲みながら先輩社員や同期の皆さんと語り合いました。共通の趣味で盛り上がる人、施設の内容を聞き理想的な仕事を考える人、仕事への不安を先輩社員に相談して解消する人など、様々な会話があちらこちらで弾みました。

最上階の会場は明るくきれいで見晴らしも良く、楽しい雰囲気となった懇親会は記憶に残るものとなりました。



スープ



前菜



主菜



デザート



トピックス

ノロウイルス対策講習会

《監修／食品安全管理室》

毎年10月から翌3月にかけて、ノロウイルスが大流行します。人から人へ、食事から人へと様々な流通経路で私たちに襲います。今回も流行するこのタイミングで、健康管理と予防対策の講習を実施しました。毎年対処法を体験学習してきましたが、今年は基本がしっかり身に付くように理論編のおさらいです。

感染性胃腸炎〔急性胃腸炎、ウイルス性胃腸炎(特にノロウイルス)、お腹の風邪〕は、下痢、おう吐、腹痛、胃のむかつき、発熱などの症状が表れますが、医師へは「症状、考えられる原因、他家族の状態、給食施設で勤務している」と伝えることで、的確な診断をしてもらえます。

予防ポイント／①手洗い、②健康確認、③十分な加熱、④おう吐物を適切に処理の4項目を詳しく学びました。(詳細は、店長さんからお聞き下さい)



総務部／藤田

今回のテーマは、【**ポジティブ**でいる】です。

「人間関係に疲れました…」

仕事上の人間関係において、非常に多い悩みですね。
人は皆、メンタルパワー（精神力）を持っています。
メンタルパワーは、気持ち良く仕事をすることで増大し、精神的に
つらい仕事をしていると減少してしまいます。



それでは、どうしたら【**気持ち良く仕事**をすること】が出来るのでしょうか？

それは、良い人間関係を築く事。
そして、良い人間関係を築くには、お互いにポジティブであることです。



ポジティブであるためには、次の2点に注意を払ってみてください。

1. 発言に気を付けましょう

後ろ向きな発言（否定的、消極的、悲観的）は避け、常に前向きな心構え（肯定的、積極的）
でいましょう。前向きな心構えはメンタルパワーを増大させ、人間関係を良い方向に導きます。

2. 誠実でいましょう

誠実な人は、周りから信頼されます。その信頼感はとても心地いいもので、良い人間関係に
つながっていきます。

まずはネガティブな発言を避けるよう、気を付けることから始めましょう。やってみると、結構
出来るものですよ。そして、ポジティブな行動に結び付けていきましょう。

気を付けてほしいことは、相手に求めないこと。まずは自分から…。そして、徐々に良い人間
関係を構築してください。

お互いにポジティブなスタッフ同士で仕事をするとう精神的に疲れることはあまりなく、それどころ
かお互いにメンタルパワーを高め合い、楽しく仕事をする事ができるでしょう。

ポジティブな行動を心掛け、メンタルパワー全開で日々の業務に励みましょう。

ポジティブとは

- 前向きな心構え
- 肯定的・積極的
- 物事を良い方向に考えること

ネガティブとは

- 後ろ向きな気持ち
- 否定的・消極的・悲観的
- 物事を悪い方向に考えること

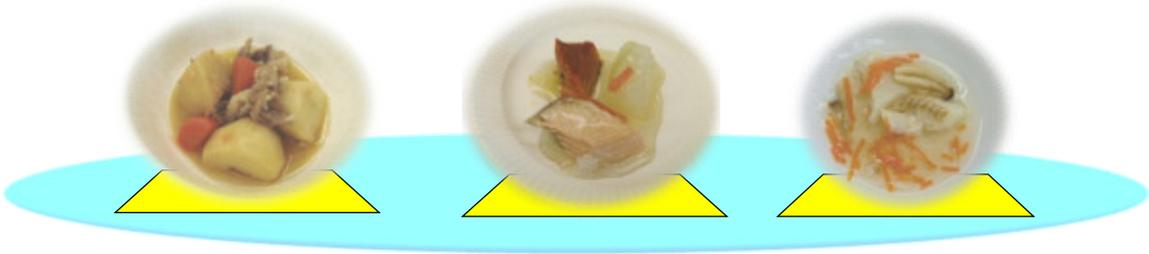
今回の一言 【**メンタルパワーを高め合いましょう**】

※次号をご期待ください。

トピックス

調理講習

今回の調理講習は、冷凍野菜の調理(じゃがいも、カボチャ、白菜、冬瓜)、冷凍切身魚の調理(ホキ、アブラガレイ、甘鯛)、タンのトリミングの肉の処理方法の実習を行いました。



トピックス

AED導入



8月6日、当社セントラルキッチンと第一営業部にAEDを設置しました！AEDは、心肺停止状態の際、電気ショックを与えて心臓の動きを元に戻すための医療機器です。いざという時、救急車を呼び到着までに10分以上かかってしまうことが多く、その間に亡くなる人も多いと言われています。

正しくAEDを扱えるよう8月11日、18日、19日に、当社と(株)ライフプロモートスタッフ合計60名が講習会に参加しました。危機意識を持って1人1人が体験し、初めて扱うAEDに対する不安や疑問を解消し、実りのある講習会となりました。



- ①倒れている人の反応の確認。
- ②協力者を求める
(119番通報、AEDの準備を指示)。



- ④胸骨圧迫
1分間に100回、胸の真ん中を5cm以上押し込むように交代で行う。高齢者は肋骨が折れることもあるが、救命が優先。



- ③呼吸の確認
・胸の上下運動の確認。
・あえぐような呼吸など、呼吸異常はないか。



- ⑤AEDの使用
・パッドを貼り心電図を自動解析。
・解析後、必要に応じて電気ショックを行う。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第40回目

サブタイトル「なんか傾いてませんか？の巻」

気温がぐんぐん下がっています。私宅、昨日コタツを出しました(この原稿は10月作成です。電源は入れていません) 年々、身体が寒さに弱くなっているような気がします。しかし「寒い」というのはあくまで主観なので、「寒いと思うから寒いんだ」と考えて雪が降るまでコタツの電源を入れず乗り切ろうと思います。

さて今回は「レベル、アジャスター」です



(株)ライフプロモート
大塚 宏昭

気づいたら直しましょう。

厨房機器・什器の設置の際には水平レベルをとります(レベルを出すとも言います)。機器は極端に傾いたまま使用すると、ガステーブルであれば「不完全燃焼を起こす恐れがある」、シンクであれば「排水効率が悪くなる恐れがある」、作業台であれば「台上の器具が落下する恐れがある」、ファンを使用する機器などでは「ファンに不要な負荷がかかる恐れがある」などが起こります。「恐れがある」という表現ですが、放置して良いことはありません。機器は正しい設置方法で最大の能力を発揮します。

<水平レベルをとるために水準器を使用>

水準器(水平器)には気泡管式やレーザー光線式などがあります。水準器の感度と精度はJIS規格で定められています。建築工事で使用される精度の高いものや簡易的な精度の低いものまであります。また、かなり精度は低くなりますが100円ショップでも売られています。最近ではスマートフォンのアプリでもデジタル水準器があったりします。※アプリ使用前にキャリブレーション(調整・較正(こうせい))をお忘れなく。キャリブレーション機能がないアプリもあります



写真は簡易的な気泡管水準器。気泡が目盛中央に来た時が水平です。

<傾いていたら調整する>

機器・什器の脚にはアジャスターと呼ばれる高さ調整器具がついています。写真のように、いろいろなタイプがありますが、基本的にネジ山で高さ調整しています。



簡単に回して調整できるものは調整していただいて、固着してしまい回らないものなどございましたらライフプロモートまでご連絡ください。

それでは、また次回

楽膳

のご紹介

栄養士必置義務のない小規模施設では、毎日の献立を考えたり食材の買い物へ行ったりするのは、とってもたいへん… (-;-) そんなご施設様にぴったりのサポートサービスが『楽膳』です。



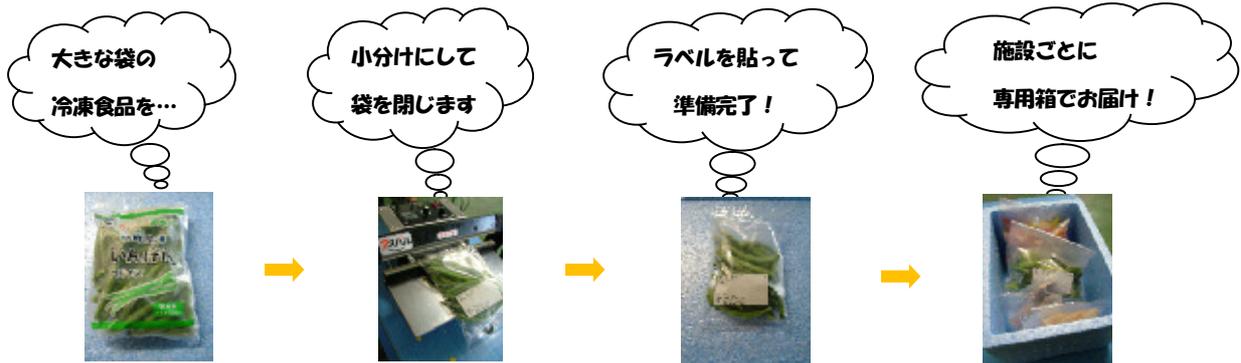
『楽膳』では、献立作成 → 発注業務を 弊社の管理栄養士が ご施設の職員様に代わって行います。

- ★ ご契約は1食単価で、コスト管理も楽しく♪
- ★ 必要な分量の食材配達で、在庫管理も楽しく♪
- ★ 調理済み食品を取り入れた献立で、調理作業も楽しく♪



新規ご契約件数上昇中！！ 継続利用のご施設様にもご好評をいただいております！！

☞ 食材の小分けはこのように行っています



☞ ライフプロモートのPB商品も献立に使用しています



《 若鶏の照焼き 》



《 春菊の白和え 》



《 がんと野菜の含め煮 》

このほかにも… 若鶏の塩焼き、鶏肉のクリーム煮、白菜と鶏団子の中華風、肉団子の甘酢あん、マーボー茄子、肉じゃが、ジャーマンポテト、さつま芋のオレンジ煮、うの花、キャベツとベーコンのソテー、キャベツときのこのソテー、大根のそぼろあん、人参とさつま揚げの炒め、なすの含め煮、ほうれん草のお浸し、菜の花のお浸し、ブロッコリーのお浸し、いんげんのお浸し、なます、春菊のすりごま和えなどの商品もございます。

★出産おめでとう★

≪渡辺 絵里子 (CK 食品加工事業部 クックチル)
7月3日 堅人(けん)君 (第1子)誕生≫



7月3日に男の子を出産しました。親孝行な息子に毎日助けられています。子供と一緒に時間を大切に、日々の成長を楽しみたいと思います。



≪相澤 久美子 (上吉野愛宕の園)
7月12日 柑太(かんた)君 (第2子)誕生≫

7月12日に第2子を出産しました。元気な男の子です。家族も一人増え、明るく楽しい毎日です。2歳の娘同様に、大切に育てて行きたいと思います。



★誕生おめでとう★

≪島垣 亮 (食品加工事業部 CK スクールランチ)
7月15日 杏夏(あんな)ちゃん (第2子)誕生≫



7月15日に第2子となる長女の杏夏が誕生いたしました。長男の時と同様に、子育てを楽しみながら成長を見守っていきたいと思います。



★職場復帰おめでとう★

≪小林 智英子 (潟東学校給食センター)
8月24日復帰≫



この度、家族や職場の方々を支えてもらいながら復帰することができました。毎日仕事と子育ての両立は大変ですが、子供の笑顔のパワーに頑張ります。



これからの時期、特に調理業務を行う当社スタッフが気をつけなければならないのは、風邪の予防だけではなく“ノロウイルスの感染予防”も重要になってきます。(3頁を参照下さい)うがいや手洗いにより体調管理に気をつけていても、多くの人が利用するお店のトイレに入ることも要注意です。発病してしまうと周りに迷惑をかけ、結局自分が一番くやしい思いをすることになります。くれぐれもご注意ください!



広報誌ふーどりんく [発行日] 平成27年11月1日 (奇数月発行)

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