



人材育成こそ、企業が活性化し生き残る命綱

～ 新入社員 その後 ～

昨年度(平成27年4月1日)の新卒新入社員16名は、各配属先で元気に勤務しています。企業は新しい人材が育つことは、活性化の大きな要因の一つです。まもなく入社1年となる社員のうち、2名にインタビューを行いました。

① 新潟リハビリテーション病院 給食室 馬場洋介さん

悠久山栄養調理専門学校で和食・洋食・中華の調理実習を学び、美味しい食事を調理できるように勉強した馬場さん。入社当時は、厨房に即した調理手順を学ぶことに戸惑うこともあったそうです。しかし今は、自信を持って仕事をしています。

仕事の理解は早く 探究心もあり、同じミスは起こしません。しっかりと仕事を行い、先輩方からすべてを学ぶ謙虚な姿勢がうかがえます。

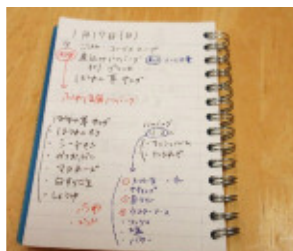
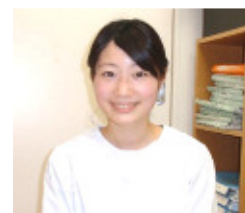
限られた条件の中で、自分が食べて美味しいと思える調理を心がけていました。検食簿のコメントにいち早く目を通し、次回への調理に応用しています。飲食店でバイト経験も調理に生かしています。魚はパサつかないよう“余熱”で調整し、味噌汁は味がぼやけないように沸かさず、お浸しの水気は十分取るなど一手間かけています。

馬場さんは、昨年結婚しお子さんも誕生して(8頁に紹介) 仕事も一生懸命です。今後は管理栄養士資格の取得に向けて、実務経験を積んでいきたいとのこと。将来に向けて頑張ってください。



② 愛広苑壺番館 給食室 阿部映未子さん

北里大学保健衛生専門学院で、栄養指導や予防医学等を学んだ阿部さん。入社当時は慣れない職場環境で疲れてしまうこともあったそうです。今では明るく仕事の理解も早く、行動がテキパキしています。人当たりも良く、前向きな性格で責任を持って仕事に取り組んでいます。そのため誰とでも打ち解け、周りから慕われる存在です。



給食で作った献立についての手順や材料を書いたノートは、5冊になりました。

家族にも同じものを作り喜ばれています。祖母がいるため、異物など危険なものが入らないよう柔らかく、食べやすい食事心がけます。調理時には献立表を見ながら、自分でも献立を作られるよう考えてきました。

仕事への原動力は、先輩や利用者様からの「美味しい！」

時には落ち込むこともありますが、そんなときは「なんとかなるさ」と思って行動してきました。

今後は管理栄養士の資格を活かし、献立作成に臨みたいという強い意志を感じました。ぜひ頑張ってください。

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 パート2 ～

郷土料理紹介の第6回目は、中越地方^{ちゅうえつ}の2回目です。中越・長岡地域には昔から人の手によって脈々と受け継がれてきた、信濃川の肥沃な^{ひよく}土壌^{どじょう}や夏の高温多湿、豪雪等の気候風土で育った“長岡野菜”を使う郷土料理があります。今回は、てまり総合ケアセンター給食室を取材しました。

★かぶのくず煮

かぶのくず煮は、ビニールハウスで栽培された小ぶりの「白雪こかぶ」を使用します。柔らかなかぶがトロミのついた汁に溶け込んで、ふんわりした絹さやの香りが広がります。

【材料】 かぶ、むきえび、だしの素、砂糖、醤油、みりん、酒、澱粉、絹さや

【作り方】

- ① むきえびを下茹でする
- ② かぶを柔らかくなるまで煮て調味する
- ③ 片栗粉でとろみをつける
- ④ 絹さやを別ゆでし、冷まして盛付け



★べた煮

野菜と鮭のアラをべったりするまで煮ることから、この名がついたそうです。冷たい料理で、保存食として利用されることもあります。

【材料】 鮭、大根、人参、ごぼう、米みそ、砂糖、みりん、醤油、だしの素、絹さや

【作り方】

- ① 鮭を蒸す
- ② 大根を下茹でする
- ③ 人参、ごぼう、②を入れて調味料を加える
- ④ 野菜を盛付け後、鮭を盛付ける
- ⑤ 下茹でした絹さやを盛付ける



★煮菜(にな)

煮菜は、体菜^{たいな}という野菜を使った料理です。厳しい冬を乗り越えるために、体菜の塩漬は欠かせない食材でした。この煮菜はビタミンや食物繊維を豊富に含んだ発酵食品で、人々の健康を支えてきました。トロトロになるまで煮込んだり、地域によっては味噌や酒粕で味付けして食べやすいです。

【材料】 小松菜(体菜の代わり)、人参、油揚げ、だしの素、醤油、みりん

【作り方】

- ① 小松菜と人参を柔らかくなるまで茹でする
 - ② 油揚げを入れ、調味料で味付けする
- 他にも長岡野菜で冬瓜^{とうがん}を使用したみそ汁などがあります。

ケアセンターの他に、デイサービスセンターの給食では、料理の器に陶器を利用し郷土料理をより引き立てるように

しています。食事提供時は、利用者様の食事の感想を直接聞いて調理しています。朝食と夕食は基本1名で調理し大変なこともありますが、利用者様から美味しいと褒められることもあり、スタッフはやりがいを感じています。



トピックス

防災シンポジウム

≪新潟県弁護士会・主催
関東弁護士会連合会・共催≫

複合災害における防災を考える ～中越地震・中越沖地震・東日本大震災の経験を踏まえて～

1月16日(土) 新潟県民会館小ホールで開催された「防災シンポジウム」に参加しました。新潟県は中越地震、中越沖地震という大きな災害を経験し**防災がいかに大切であるか**を



避難所



痛感している地域です。そこで自治体、民間企業等の防災関係者に実施したアンケートが報告されました。次に東日本大震災・福島第一原発事故の避難者2名が登壇し、事故発生からの苦難を語りました。(内容は、今後 県弁護士会ホームページ等でご確認下さい)

そして泉田新潟県知事へのビデオインタビューを通して、「原発事故の原因と対策方法を明確にして改善しない限り『安全・安心』は決して築けないことを再確認しました。



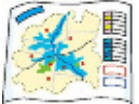
立入禁止



基調報告では、防災計画・避難計画の必要性が発表されました。第一原発事故では「全電源喪失」が予測できず、原子炉を止めて冷やすことや、放射能物質を完全に閉じ込めることができませんでした。また避難指示等の遅れにより、被害が拡大しました。一つの事故がいくつもの問題によって生じたため、今後は**二度と同じ被害を起こさせない知恵**が求められます。

感想としては、第一原発避難者お2人の発表が響きました。男性は、避難ルート案内がないまま車を走らせ、たまたま山側の道を進み救われた経験を。女性は、放射能の平常時の数値を知らず報道も正確にされない中で過剰な反応を控え、子供たちを歩いて登校させたところ、そこは通常時の約75倍の放射線量であったと後で知った親としての苦悩を語られました。5年が経過した今でも、事故後の苦しみと闘い続ける人がいるというだけで、胸が締めつけられる思いです。柏崎刈羽原発が今後どうなるのかは分かりませんが、**絶対に事故を繰り返させない**ために、皆でしっかり注視していきたいと思えます。

ハザードマップ



トピックス

調理講習



昨年12月22日、厨房での調理技術を上げることを目的に調理講習が行われました。メニューは【ローストチキン】と【舟盛り】です。

調理スタッフと本部スタッフで、「食事を美味しく満足して食べて頂くにはどう工夫したら良いか」を考えながら実施しました。厨房ではめったに調理しない料理のため手感いながらも、技術を身につけようと皆で挑戦しました。



今年1月29日には、大山台高齢者福祉センターで初めての“ブリ解体ショー”が行われ、調理講習に参加したスタッフもお寿司を握りました。ブリの解体や穴子の炙りなどのパフォーマンスをすることで、利用者様がお寿司を喜んで召し上がっておられました。特に脂の乗ったブリや生サーモンの味は好評で、味わって食べる方やお代わりをされる方もいて、会話が弾み大盛況のうちに終わることができました。



着実に、調理講習の成果が出ているようです。

トピックス

試作品の試食会

当社は、(株)ライフプロモートさんと共に新商品の試食会や商品開発を繰り返し行っています。節分や雛祭りなど、年間行事に合う商品や噛むことができないお年寄り向けのムース食、アレルギーを考慮した商品、国産食材を使った商品など様々なものが試行錯誤されています。安全性はもちろん、栄養価や色合い、調理のしやすさを踏まえて導入を検討しています。



商品開発室では“ヤワラカナール”

という調味料を用いて、お年寄りもご自身の口で食べられるようなメニューを開発しています。身がパサつく魚や野菜の硬さや筋の処理等の課題はありますが、どうすれば美味しく食べやすくできるか食べる方を想像して考え開発しています。

実際に給食室で提供したところ、魚や肉がまろやかになり臭みも消え、料理の味も良くなっているとのこと。今後の開発に、ますます期待が高まります。



トピックス

ISOサーベイランス審査実施

昨年の12月9日、10日の両日に“ISO9001”の認証を維持するため、サーベイランス審査がセントラルキッチンで行われました。審査では、品質管理の状況を確認し確実な運用ができているかどうかを確認します。審査の結果 不適合事項の指摘はなく、3つの良い点を評価され無事終了いたしました。

評価された内容

- ・学校給食：「地産地消の特色ある献立作り」→ 地元の食材の使用率が向上していて良い。
- ・衛生関係：検査業者の変更 → 業務効率化、コスト低減、検査の充実に繋がった。
- ・経営管理：地元を中心とした雇用を確保 → 企業の使命も果たしている。



今後もISO9001を活用し、美味しく安全・安心な製品を生み出せるよう努力していきます。

～人事部よりお知らせ～

◆当社では「次世代育成支援対策推進法」及び「女性活躍推進法」に基づき、以下のような行動計画を策定しています。

次世代育成支援対策推進法って？

急速な少子化の流れを変えるため、次世代育成支援対策推進法では企業において従業員の仕事と子育ての両立を支援するための行動計画を策定し、その旨を都道府県労働局に届け出ることを義務付けています。

女性活躍推進法って？

女性活躍推進法では、女性の活躍推進の取組を着実に前進させるべく国、地方公共団体、一般事業主それぞれの責務を定め雇用している、または雇用しようとする女性労働者に対する活躍の推進に関する取組を実施するよう努めることとされています。

株式会社日本フードリンク 行動計画

従業員が仕事と子育てを両立することができ、従業員全員が働きやすい環境をつくることによって充実し、ゆとりある生活を実現して、全ての従業員がその能力を十分に発揮できるようにするため、次のように行動計画を策定します。

1. 計画期間 平成28年1月1日～平成32年12月31日までの5年間
2. 内 容

子育てを行う労働者等の職業生活と家庭生活との両立を支援するための雇用環境の整備

目標：育児・介護休業法に基づく育児休業等、雇用保険法に基づく育児休業給付、労働基準法に基づく産前産後休業など諸制度の周知。

取組：平成28年1月～平成32年12月に従業員に対して育児休業制度等について、パンフレット等による周知を行う。

働き方の見直しに資する多様な労働条件の整備

課題：残業時間が多く、部門によって偏りがある。

目標：正社員の各月ごとの平均残業時間を6.3h以内とする。

正社員以外の従業員の各月ごとの平均残業時間を1.0h以内とする。

取組：平成28年1月～

- ・月ごとの残業実績時間について、運営会議（組織のトップの会議）にて公開し、部門ごとに残業時間削減のための取組について検討し、実施する。
- ・残業が一定時間数を超える場合、本人と上司に対する通知・指導等を行う。

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！
またノロウイルスは今後も^{もうい}猛威を^{ふる}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。

インフルエンザ・ノロウイルス対策として、職場・
家庭・外出先での^{せっけん}石鹸を使用した念入りな手洗いと
うがいを徹底しましょう！



人ごみに出かける際はマスクを着用するなどしてウイルスから身を守りましょう！

総務部／藤田

今回のテーマは、【相手の目を見て話しましょう】です。



話をする時は、「相手の目を見て話しましょう」とよく言われます。
 それでは、相手の目を見て話をする、どんな良いことがあるのでしょうか。

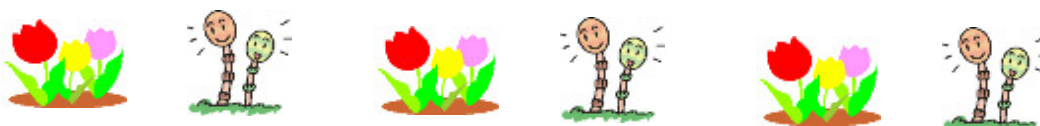


相手の目を見て聞くと、相手は「私の話をしっかりと聞いてくれている」と感じます。
 そうすると、「この人は、誠実な人だ」という印象を与えると同時に、相手もしっかり話を聞いてくれるので、とても良く伝わります。

しかし、「相手の目を見て話すのは、苦手です」という方もいらっしゃいますよね。
 そういう方は、相手の目ではなく眉間みけんを見るようにしましょう？

そうすると、相手にしっかりと聞いていることを伝えることも出来ますし、相手に威圧感いあつかんを与えることもありません。（昔、恩師から教わった方法です）

また目を合わせる頻度ひんどは、3割見て 7割外すくらいがちょうど良いとも言われています。



今回の一言【相手の目を見て話しましょう】

※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42回目

サブタイトル「アゲアゲ！効率を上げて仕事をアゲ(終わらせる)！の巻」

3月です。昼は気温も上がり春の訪れを感じさせる今日この頃。しかし夜は寒い。もう大量の雪は降らないだろうと高を括っているとひどい目に遭いそうで怖いです。さて、今回は2年10ヶ月ぶりパソコン教室です。



(株)ライブプロモート
大塚 宏昭

ミニパソコン教室 ショートカットで無駄を省く

下記の「○+△+□」表記は○キーを押しながら△キーを押しながら□キーを押す操作です。

【まずは基本から】

「Ctrl + C」選択されたセルをコピーします。「Ctrl + V」クリップボードの内容をカーソルの位置に挿入します(コピー&ペースト)。「Ctrl + C」の代わりに「Ctrl + X」を使用すると選択したセルを切り取ります。その後、「Ctrl + V」で切り貼りです(カット&ペースト)。パソコン操作一般に使用できます。なお、「Ctrl + V」はオブジェクト・テキスト・セルの内容をコピーした後、または切り取った後でのみ、使用できます。



【では Excel での便利機能です】

例) B2にカーソルがある時に「Ctrl + Space」でその列全体を選択。また「Shift + Space」でその行全体を選択できます。さらに「Ctrl + Shift + Space」で全体選択となります。「Ctrl + Space」その後「Shift + Space」でも全体選択になります(逆順でも同じです)※注意:日本語(漢字)入力モードの場合は「Shift + Space」で行選択が使用できない場合があります(次項目参照。優先される機能設定がある場合設定変更が必要です)

「Ctrl + Shift + Space」(全体)

	A	B	C
1	日本 一郎	東京	男
2	新潟 花子	新潟	女
3	西堀 次郎	新潟	男

→

	A	B	C
1	日本 一郎	東京	男
2	新潟 花子	新潟	女
3	西堀 次郎	新潟	男

「Ctrl + Space」(列)

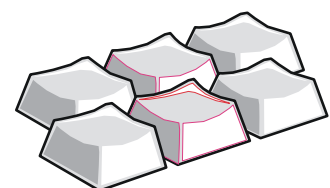
	A	B	C
1	日本 一郎	東京	男
2	新潟 花子	新潟	女
3	西堀 次郎	新潟	男

「Shift + Space」(行)

	A	B	C
1	日本 一郎	東京	男
2	新潟 花子	新潟	女
3	西堀 次郎	新潟	男

【次に漢字入力時の便利機能です】

例)「日本 一郎」苗字(名字)と名前の間にスペースをいれたいけれど全角スペースは大きすぎる。そんな時は半角入力モードに切り替えるか、漢字入力を解除して半角スペースを入力する必要があります。そこで「Shift + Space」。通常「Space」キーでは全角スペースの「日本□一郎」となるところ、「Shift + Space」では効率よく半角スペースで「日本□一郎」と入力することができます。なお、日本語入力用のIMEではこちらの機能が優先されます。Excelでの「列全体選択」を多用する場合はIMEの設定を変更する必要があります。



紙面スペースの関係でほとんど紹介できませんでした。つづきは次回以降に。 それでは、また次回

★結婚おめでとう★

《林 有紀（いっぷく2番館） 平成27年10月19日 挙式》

昨年3月3日に入籍し、浅田から林へ変わりました。
10月にハワイで挙式を終え、これから二人で支え合い、
幸せな家庭を築いていきたいと思ひます。



★出産おめでとう★

《田村 由美子（前・健進館 勤務）

平成27年11月16日 幸之助(こうのすけ)君（第1子）誕生》

結婚二年目にして初めての出産は、不安や心配事ばかりでした。
無事出産を終え、今は育児がとても楽しいです。
明日はどんな表情を見せてくれるのかな？ ☆☆



《桐生 麻里衣（新潟リハビリテーション病院）

11月22日 桃花(もか)ちゃん（第1子）誕生》

新潟リハビリテーション病院給食室の皆さんに支えられ、無事
元気な女の子を出産することが出来ました。
初めての育児を楽しみたいと思ひます。



《小見山 恵子（新潟医療福祉大学 第3厚生棟食堂）

12月7日 陽太郎(ようたろう)君（第2子）誕生》

元気でまるまると、美味しそうな男の子が家族に仲間入りしました。
毎日とても忙しいですが、充実して楽しい日々を過ごしています。
大きくなれよ～ ♡



《星野 佑香里（すずまり）

12月22日 翔(かける)君（第2子）誕生》

3,740gの大きな男の子で、びっくりしました。体力をつけて
2人の男の子の育児を楽しみたいと思ひます。



★誕生おめでとう★

《馬場 洋介（新潟リハビリテーション病院）

12月11日 詩織里(しおり)ちゃん（第1子）誕生》

我が家に長女が産まれました。難産でしたが、今では母子ともに
健康でホッとしています。日々成長していくので、見ていてとても
楽しいです。優しい子に育ててもらいたいです。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成28年3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/>