



ふーどりんく

～ 仕事を通してつなげる絆 ～

Vol. 13



7月24日「太陽の村」夏祭りが開催されました。当社給食室からは、カレーライス、焼きそば、フライドポテトをお出しました。

【健康診断のお知らせ】

当社の平成 22 年度健康診断が始まりました。すでに受診済みの方もいらっしゃると思います。

新潟県内の定期健康診断の結果は、何らかの所見を有する労働者の割合は年々増加を続けており、平成 21 年は 58.3%に上っており、全国の 52.3%を上回っています。平成 13 年から所見を有する労働者の割合は 50%を超えており、所見別では血中脂質、肝機能、血圧が高く、いずれも全国平均を上回っています。 - 労働基準ニュース 7月号より抜粋 -

みなさんの昨年の健康診断結果はいかがでしたでしょうか？ また結果に基づき改善を行いましたか？

今年度の健康診断結果により、“要精密検査”と診断された方は病院への受診をお勧めします。

また、“経過観察”の方も、生活習慣の改善を行いましょう。

部門紹介《1》 太陽の村 給食室

新潟市北区にある、知的障害者更生施設 太陽の村です。^{やなどり}柳通店長にお話をうかがいました。 ※編集部・注) 7月に“夏祭り”が行われました。表紙をご参照下さい。



柳通店長

私たちの給食室は8名のシフト勤務です。朝食と夕食は各々65食前後、昼食は「通所更生施設 はまかぜ」を加算し、100食前後の提供をしています。昼食はカウンターより一人ずつ手渡しする提供方法をとっており、“笑顔であいさつ”を一番に心がけています。

厨房スタッフの中には、はまかぜ利用者の大塚さんという30代男性がいます。朝・昼の短時間、洗浄業務を担当していますが、とても純粋な心の持ち主で厨房のムードメーカーです。彼の存在は大きく、お互いが気づかい声をかけ合って明るいあいさつを交わし合う 温かい職場の雰囲気になっています。

利用者様で 私たちスタッフ個人宛に「おいしい食事をありがとう。大好きです」と手紙を下さった方たちがいて涙が出そうになるほど嬉しかったのと、同時に“太陽の村”で勤務出来て本当に良かったと感謝の気持ちでいっぱいになりました。園長先生をはじめ 職員の皆様よりいろいろなことを教えて頂きながら、献立室の渡邊さんと協力し日々の食事を「安全・安心でおいしく」、充実させて行きたいと思います。



これからも今まで通り明るい笑顔を忘れず、ご利用者様の心に沿えるようなコミュニケーションを大切にして、喜んで頂ける食事提供をして行きたいと思います。

部門紹介《2》 かめだ早通の里 給食室

新潟市江南区にある、かめだ早通の里です。^{そうすみ}相墨店長にお話をうかがいました。



相墨店長

ここの給食室は、スタッフ皆さんが明るく楽しい人たちですので全体にとっても明るい職場です。仕事は時間に追われバタバタしていて、毎日汗だくでやっていますが、その大変さも皆と一緒にだと笑って吹き飛ばしています。

私たちは日頃から、とにかくよく話し合います。仕事の連絡事項なども、確実に全員へ伝わるようにしています。休憩時間も、話題が尽きないくらいたくさんお話をします。

「この食事がおいしいと評判になっている」と施設栄養士様からお聞きして、とても嬉しかったです。毎日午後3時にお出ししている“おやつ(手作りが多いです)”も好評で、職員の方から「おいしいから作り方を教えて下さい」と言われることもあります。「おいしい」と言って頂けることが、何よりの喜びです。



今まであまり行事食をやってきませんでしたので、今後はやりたいです。

厨房スタッフのチームワークは ばっちり！！ なので、これからも協力し合って より良い給食室を維持していきたいと思っています。

新潟市東区の、山王苑にいがたです。斉藤店長にお話をうかがいました。

私たちの給食室は8名のスタッフでシフト勤務をしています。昨年4月に業務を開始しましたが、その頃はとにかく時間に遅れないように食事を提供するのが精いっぱいでした。今は、スタッフもようやく落ち着いて調理を行うことができるようになりました。

スタッフは皆さん個性的ですが、中でも一見怖そうな久保さん(男性)が一番のムードメーカーです。(実は、笑うとカワイイんですよ～)



斉藤店長

食事は、朝食・夕食が平均40食。昼食はデイサービスセンターを含め、約70食提供しています。

9月には「敬老会献立」、10月には「ハロウィン献立」等の行事食がありますが、その時に欠かせないのが、施設栄養士・橘さんの手作り“お品書き”と“箸袋”です。利用者様は毎回とても楽しみにされています。



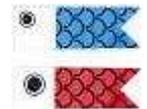
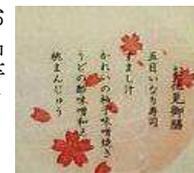
私たちスタッフも他の給食室の皆さんと同様に、「おはよう!」、「おいしかった」、「いつもありがとう」と言って頂けた時は、本当にうれしいですね。



これから「おいしい」と言われる食事を提供していきけるよう、スタッフ全員でがんばっていきたいと思います。



お品書き



箸袋

新潟市中央区の、愛広苑壺番館です。長沼店長にお話をうかがいました。

※編集部・注) 長沼店長は本誌第6号で尾山愛広苑店長として登場し、今回は本年4月1日にオープンした壺番館給食室店長として異動となりましたので、2回目の登場です。

オープンして5ヶ月が経ちました。以前勤務していた給食室は10年以上運営された伝統の重みがありましたが、ここは一からスタートでしたので全く環境が変わり店長を任された当初はいろいろ戸惑うこともありました。それでもスタッフの皆さんが分からないことは聞いてくれて、こちらが伝えることも素直に受け入れてくれるので、とても良いチームワークができています。木村さん、斉藤さん、今年4月の新入社員である伊藤さん、そして最長老の私と4名のスタッフから始まりました。これからどう発展していくか楽しみです。



長沼店長



イベントでは7月に行った“洋食フルコース”が、利用者様に変な喜ばれました(本誌6頁、トピックス参照)中にはフルコースは生まれて初めての利用者様がいらして、皿が次々と取り換えられることに戸惑っておられたようですが、「おいしい」と言ってゆっくと全部食べて下さいました。利用者様にとって良い思い出にさせていただけたならうれしいです。

新しくスタートした給食室ですので、これから良くするのも悪くするのも私たち次第だと思っています。衛生管理や経費削減をしっかりと行いながら、利用者様に喜んでいただける食事を提供していきたいと思います。

新潟市西蒲区にある遊生の森です。熊谷店長にお話をうかがいました。

私たちスタッフは3名のシフトで、1人仕事を中心です。皆の強い責任感のもと、毎日がんばっています。厨房の雰囲気はとても穏やかで、ほんわかしています。また一緒に調理や盛り付け等の作業を行う 渡辺施設栄養士さんとは、スタッフ全員がコミュニケーションの取りやすい環境になっています。



熊谷店長

スタッフは、キティちゃんが好きで細かい所に気が付いていねいな仕事をする佐藤さん、明るくてガーデニングが好きで施設の外の草取りや花の手入れをしてくれる丸山さん、と皆がムードメーカーです。また以前“ふき取り衛生検査”の専門業者さんが来られ、「すみずみまで本当にきれい！しっかり掃除していますね」とほめられました。これは、常にスタッフが細かいところまできれいにしてくれているお陰です。そのがんばりが、とてもうれしかったです。

8月8日に納涼祭がありました。これからはもっと、利用者様に喜んで頂ける行事食やイベントを取り入れていけたらと思っています。

8月でオープンから1年が経ちました。利用者様は20名ちょっとの規模なので、提供時間ぎりぎりに出来るよう、ていねいに調理や盛り付けを行うよう心がけています。



私たちスタッフは毎日一生懸命調理する中で、明るく話しやすい施設栄養士さんと一緒に仕事ができることが、とてもうれしく感謝しています。これからは厨房スタッフだけでなく、施設の皆様と協力してより良い調理でおいしい食事提供をしていけるようがんばります！

トピックス

デイサービスセンターうすい イベント
屋外鉄板焼きバイキング

- 本日のメニュー
- ・お好み焼き
 - ・鮭のチャンチャン焼き
 - ・焼きそば
 - ・焼きおにぎり
 - ・焼き鳥(ねぎま)
 - ・焼きとうもろこし
 - ・こんにゃく煮
 - ・フルーツポンチ



8月18日、19日に“デイサービスセンターうすい”で、新しい試みとして屋外での鉄板焼きバイキングを行いました。
※厨房調理の他、当社所有のグリドル(下火に鉄板をのせて焼く方式)コンロを使用して目の前で調理しました。

「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第9回目

サブタイトル「文字通り、縁の下の力持ち! の巻」



CK総務担当
大伍 宏昭

あっという間に9月です。一頃に比べて涼しくなっておりますが、こんな時こそ注意が必要です。秋口から増える感染症・食中毒もあります。くれぐれもお気を付け下さい。

さて、今回はグリストラップについてです。屋外や床下に設置され、環境を守るため陰で働く厨房設備です。

「グリストラップ」を理解しよう

グリストラップは知っているけど、水面より下が見えずどういう構造になっているか分からない方もいらっしゃるかと思います。構造を理解し、正しい清掃を心がけましょう。

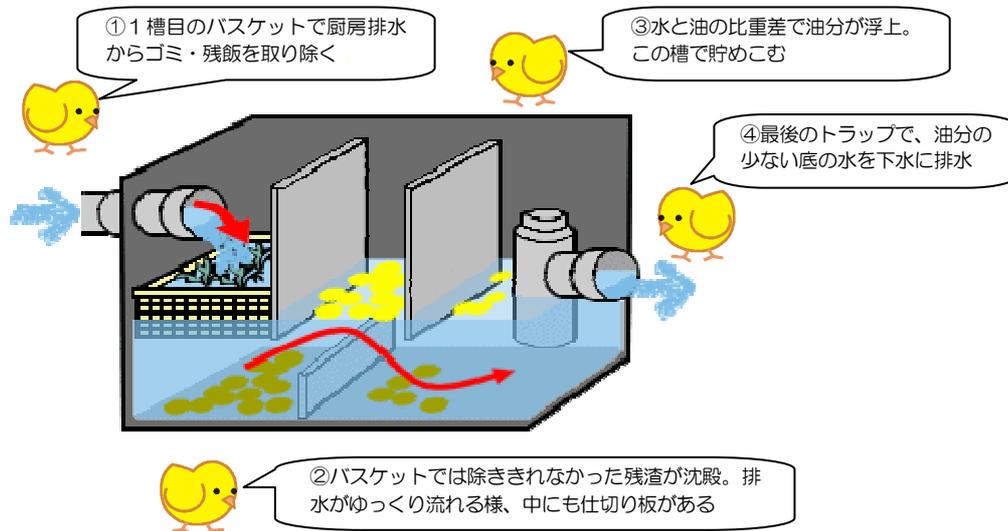
<名称など>

「グリストラップ」、「グリーストラップ」どちらでもかまいません。「グリスト」と略して呼ばれることもあります。正式には「油水分離阻集器(ゆすいぶんりそしゅうき)」といいます(「グリス阻集器」などとも)。3~4槽で構成され排水のゴミや油分を取り除きます。

「水質汚濁防止法」や「下水道法」により、ほとんどの営業用調理施設に設置が義務付けられています。

<どんな構造?>

3槽の場合、図にするとこんな構造になっています。槽内には隔壁(仕切り板)を設け流速を減速させ、層流するようになっています。



<最後に>

グリストラップはゴミ・残飯、残渣や油分を槽内で堰き止め、出来る限り水質汚濁の少ない水を下水に流すための設備です。そこで堰き止められた物を浄化する機能はグリストラップ自体にはありませんので定期的な清掃をしないと悪臭・害虫の発生要因になります。

厨房内が臭くありませんか? コバエ・チョウバエが多く発生していませんか? 原因はグリストラップにあるかもしれません。

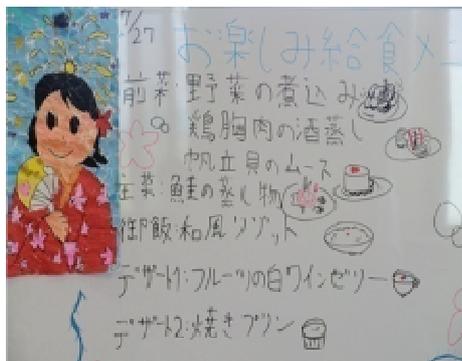
それでは、また次回

トピックス

愛広苑壺番館イベント 洋食フルコース

7月27日(火)の昼食に、当社初めての試みとして「洋食フルコース」が振る舞われました。

前職は有名ホテルレストランのシェフであった姉崎商品開発室室長を中心にベテラン調理師と厨房スタッフが一丸となったからこそ実現したイベントでした。召し上がる皆さんは目を輝かせて、次々と運ばれてくるお皿を見て 味わって、「おいしい」と言われました。



手書きの当日メニュー



こちらは、ミキサー食です。



プリンは中が柔らかいので、ミキサー食を召し上がる方にもお出ししました。



目の前で焼きプリンの実演

ご高齢の利用者様の中には、生まれて初めて“洋食フルコース”を体験された方もいらっしゃったと思います。楽しい思い出を味わって頂きたいという施設様の企画力と、当社調理の技術力がマッチして、本当にすてきな昼食会となりました。(編集部)



こんにちは ライフプロモート です！

情報ページ(第2回)

秋になりましたが、まだまだ暑さが続いています、お元気ですか。

《担当/大野》

*過日弊社は「濃厚流動食」の勉強会をおこないました。(大まかですが、掲載させていただきます)

①**定義**: 1kcal/ml 程度の濃度に調整され、長期間の単独摂取によっても著しい栄養素の過不足が生じないよう各栄養素の質的構成が十分考慮されている栄養食品であり、1 日の栄養所要量をもとに設計された総合栄養食品。
～日本流動食協会～

今でも国内初(1972 年)の H.F 社の製品が販売されています。(おもゆにすりおろし人参・牛乳・鶏卵等の原料を使用し天然食品のもつ微妙な補足効果を重視した商品)

②**分類**: <食品>と<医薬品>がある。 <天然濃厚流動食>と<人工濃厚流動食(半消化態栄養剤)・(消化態栄養剤)・(成分栄養剤)>に分かれる。(消化態栄養剤、成分栄養剤:医薬品) 現行では「人工濃厚流動食」が主流で「半消化態栄養剤」が 8～9 割を占めている。



(ソフトバック・イメージ)

③**摂取法**: 1.「経口栄養」 2.「経管栄養」(経鼻栄養、胃・腸瘻に栄養)がある。

- 1. 経口栄養 摂食、嚥下機能にやや障害がある人。
 - 2. 経管栄養 摂食、嚥下機能に障害があり障害期間により経鼻、胃・腸瘻に分かれる。
 - ・形態として紙パックとソフトバックがあり、衛生・看護負担・コストなど一長一短がある。
 - ・同じ体勢で長時間(施設により差がある)かかり、褥瘡にも注意しなければならない。
- また下痢がおきやすい・逆流がある事も認識しなければならない。



勉強会

*今後も各分野で知識を得、お客様と認識をともにしサービスの向上につなげたいと思います。

【ひとりごと】

今年1月、中国で「豪雪」・2月アメリカ東部・南部で「豪雪」がありました。ほか「地震」・「火山噴火」・世界各地の「洪水」、南半球では気温 50 度超という「熱波」など甚大な被害が続出しています。直近ではモスクワの異常高温による森林火災や作物被害が報じられています。最近尋常でない気象災害・自然災害 … ひいては環境問題となり世界中で脅威となりつつあります。 様々な場面で影響が心配です。



(イメージ)

【ミニミニじ知識】

「JAN コードについて」

日本で最も普及している商品識別コードで、市販される多くの商品に印刷または貼付されています。日本では、国コードが“49”または“45”で始まる 13 桁の標準タイプまたは 8 桁タイプを使用しています。

例)  ・13 桁の場合は、左端より

- 45: 国コード(2 桁)
- 8231483: メーカーコード(5 桁または 7 桁)
- 002: 商品コード(5 桁または 3 桁)
- 4: チェックデジット(1 桁)

・スーパーの精算時に POS(ポスレジ)の一部に商品をかざすと「ピッ」と音が鳴り金額が表示されます。それは JAN コードを識別しその商品情報が金額となって表示される仕組みになっています。(業務用品では JAN コード印刷または貼付されている商品はあまりありません)



東洋一の蓮池 (in 高田)

もう… 秋ですねえ

【秋の花】

金木犀、彼岸花、秋桜、柊

【秋の魚】

鯖 秋刀魚 鮭 鮪

★出産おめでとう★

≪池 明子（新穂愛宕の園）

5月3日 長男 琥太郎君誕生≫

予定日より早く破水してしまい、緊急帝王切開と大変でしたが、我が子に逢えて本当に良かったです。

≪稲田 加奈子（特養サンホーム）

7月18日 長女 陽依ちゃん誕生≫

初めての出産だったので大変でしたがその分とても可愛く感じます。

これから、育児を楽しんでやっていきたいです。



★パパになりました★

≪小根山 博人（STEP）

6月26日 長女 芽生ちゃん誕生≫

6月に第一子が誕生しました。名は芽生と言ひ女の子です。日常に新風が吹き、騒がしいながら楽しい日々です。

≪坂口 慎太郎（新穂愛宕の園）

8月12日 長女 帆夏ちゃん誕生≫

先日我が家に待望の女の子が産まれました。名前は“帆夏”です。長男“海風”、次男“風琉”と同じように「凡」を使った名前にしたいと思います。家族が増えたので、毎日大騒ぎで楽しく過ごしたいと思います。



★ママになって復帰しました★

≪引野 美智子（いっぷく2番館）7月1日～勤務≫

職場復帰当初は、想像以上に身体と気持ちがついていかず大変でした。それでも皆さんの協力を得て、少しずつ以前のリズムに慣れてきました。同じ仕事に復帰できて嬉しいです。ありがとうございます。

セントラルキッチン クックチル 福祉担当の調理師 倉井(55歳)です。

(釣り歴15年。過去最高釣り上げ記録 35cm)

◆釣り上げ報告 ★6月24日(木)、公休を利用して今年初めて竿を出す。

事前に新聞の釣り情報を見て、海水温度が低い事を知る(低いと魚の活動が鈍る)。

★正午に釣り始めて約2時間後、突然浮きが海底に吸い込まれる。

黒鯛の当りだと思ひ竿をしゃくり上げる。するとものすごい引きで、

3～4回やり取りをしながら格闘する。心臓はバクバク。糸が切れないようにと祈る。

切れても魚の顔や姿だけは見たい。見ないで切れるのが一番悔しいから。

★幸い、魚は海面まで来た。でかい！両手で竿を押さえる

のが精一杯。近くで釣りをしていた年配の人に、「タモを入れて下さい」と頼む。

その人は、**黒鯛の大きさにビックリ**して「やったね！！」と叫ぶ。すぐ持っていたメジャーで計ってくれた。「55cmあるよ。すばらしい！！」とほめられる。最高の気分を味わった。今後仕事と趣味を両立して、楽しい人生にしたいと思います。◎今回の釣り方/浮き釣り(フカセ釣り) ◎餌/オキアミ

◆今後の目標… 来年56歳、ぜひ56cmを釣り上げたい！



55cm 黒鯛の魚拓

広報誌ふーどりんく [発行日] 平成22年9月1日 (奇数月発行)

- 目次 ■ ◎部門紹介… 2頁～4頁 ◎トピックス… 4頁
- ◎「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第9回目… 5頁 ◎トピックス… 6頁
- ◎ライフプロモート連載第2回… 7頁 ◎各種情報、目次… 8頁

・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
 ・E-mail◆info@j-foodrink.co.jp