



ふーどりんく

～ 仕事を通してつなげる絆 ～ Vol. 14

尾山愛広苑夏祭り「おやまつり」が9月26日に開催されました。

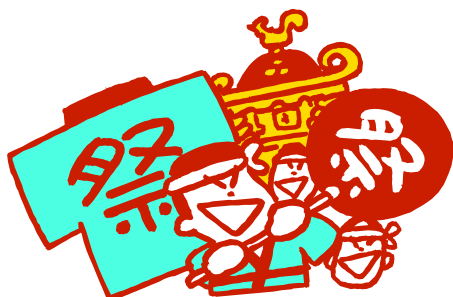


たこ焼き機で
ポップ焼きを丸く
焼きました。

当社は食べ物の露店のお手伝いをしました。
ポップ焼き、わたあめ、ジュース、葛まんじゅうの提供です。



快晴の元、おみこし・和太鼓演奏・盆踊り・のど
自慢など、盛りだくさんの催し物が行われ、多くの
方で賑わいました。



新潟市北区にある、身体障がい者療護施設 松潟の園です。
唐崎店長にお話をうかがいました。

ここは入所者31名、生活介護・ショート10名前後で、朝食と夕食を30食前後、
昼食は50食前後の提供を行っています。

特にコミュニケーションを心がけているわけではありませんが、毎日休憩中に皆で
ワイワイ話していることが、良い流れにつながっていると思います。

行事食は、まず「利用者の皆さんが何を食べたいか」のリクエストを受けてから、メニューを決めます。
11月11日には、お刺身の舟盛りを行う予定です。今年度は、春に《お花見弁当》、夏は納涼祭のごちそう
作りのお手伝い、秋はこの《舟盛り》、冬に《クリスマス》、お正月に《おせち》を行います。



利用者様のご要望に少しでもお応えできるように、安全で安心して食べてもらえる食事提供を心
がけたいと思っています。



唐崎店長

新潟市北区市にある、高齢者総合ケアセンターカナンです。
五十嵐店長にお話をうかがいました。

私たちは4名のスタッフでシフト勤務をしています。1人仕事がほとんどなので、
スタッフ全員、とてもまじめで責任感が強いです。

ここの給食室で一番経験が長く頼りにしている長谷川さんと、おやつ作りが上手な佐藤さん、洗浄専門
のパートさんで仕事熱心で働き者の阿部さんと、一人ひとりが素晴らしい一面を持っていて、全員がなく
てはならない存在です。

毎月「お誕生会は、“豪華なおやつ”の日」なので、喜んでいただけるよう私たちスタッフが一生懸命
考えたおやつを提供しています。12月には毎年“クリスマスバイキング”を実施しており、昨年の内容は
太巻き、ピラフ、グラタン、中華ちまき、天ぷら、焼肉等でした。

行事食で、利用者様から「おいしかったです」と言っていたき励みになります。敬老の日の松花堂弁
当や秋分の日のおはぎは、「利用者様が大変喜んで」と、施設栄養士さんから報告をいただき、とてもうれしかったです。



私は今年の9月に店長になったばかりで、まだまだ頼りないところも
ありますが、これからはスタッフと力を合わせて楽しく、また安全でおい
しい食事提供ができる環境を作っていきたいと思っています。



五十嵐店長

新潟市秋葉区の、新津医療センター病院です。川村店長にお話をうかがいました。
※編集部・注）川村店長は本紙第4号で黒埼病院店長として登場し、今回は昨年10月1日受託開始の当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。



川村店長

ここは病院の給食室ですので、患者様お一人毎に異なる食事の提供に全神経を使い、緊張感に満ちています。

正確な仕事を行うためには、正確なコミュニケーションが必要です。厳しい環境の中でも休憩時間に他愛もない話をして緊張を和らげたり、気持ちを分かり合ったりすることは良い結果につながっていると思います。

行事食としては、最近では10月11日の体育の日に、“きのこご飯”を提供しました。11月3日の文化の日には“ちらし寿司”、11月23日の勤労感謝の日には“いなり寿司”を提供します。



とにかく“安心・安全な食事”かつ、患者様が残さず完食していただけるような食事を提供していきたいです。

同じく新潟市秋葉区の、健進館です。新津医療センター病院に隣接しています。沼田店長にお話をうかがいました。



沼田店長

献立が大きく分けて4本(普通、軟・キザミ、3分(極)・ミ、DM)あるので、利用する方には食べやすい食事になっていると思います。作り手、盛り手は少々大変ですケド…。

店長の自分が何かしなくても、皆さん仲良くわいわい騒いでますので、元気なイメージはあります。特に年長者でベテランの石井さんがムードメーカーだと思います。

月1回の誕生会、年1回の寿司バイキング(2月)やケーキバイキング(6月)が主な行事食です。

どこの部門もそうだと思いますが、真夏の厨房は地獄状態じごくなので、秋から冬に向かい涼しくなったことが、うれしいです。



こちらの給食室を任されて、1年以上が経ちました。

まだ、完成された環境ではないので、これから誰かが完成させて下さい！(笑)

トピックス

22年度フォローアップ研修

今年も当社“フォローアップ研修”が10月7日(木)福島潟の菱風荘^{りょうふうそう}で開催されました。講師にジョブカフェながおかの石丸様をお招きし、ご指導いただきました。参加者は半年間勤務して、少しずつ業務に慣れてきた新入社員とコミュニケーション力をアップして成長してほしい若手及び中堅社員、店長(責任者)を含め総勢19名です。

研修内容については、コミュニケーション能力(クレーム対応・顧客対応・電話対応・社内コミュニケーション)について学習し、又メンタルヘルスの基礎知識やセルフケアについて学びました。

受講者から届いた研修報告書の一部をご紹介します。

豊浦愛宕の園給食室 岩村さゆり店長

クレーム対応は怖いというイメージですが、クレームを言う人の心理を理解し、こちらの解決策を伝えることでスムーズに解決へ向かい、そのクレームにより、今までよりさらに改善されるという効果もあると思いました。

また、社内コミュニケーションでは、

伝える側と聞く側がお互いに積極的に歩み寄りなければ、仕事がスムーズに進まないだけでなく、人間関係の悪化にもつながるということを考えさせられました。給食室のスタッフ同士、また施設職員の方とも、コミュニケーションを大事にしようと思いました。

また、メンタルヘルスの面でも、スタッフのちょっとした変化にも気づけるよう心がけたいと思います。今回の研修で普段と違うことを学ばせていただき良い刺激になりました。



献立室 小田島 沙弥香

今回の研修を通して、コミュニケーションを図るうえで、クッション言葉を活用する、表現を柔らかく伝えるなどの少しの工夫で、同じ内容を伝えるにしても、相手からの捉えられ方が大きく違うことに気付かされました。研修中は、書面に向かって時間をかけてじっくり考える余裕があったが、実際の場面では、咄嗟の判断が必要となります。そのため、普段から活用し、習慣化していくことで、正しいコミュニケーション能力を身に付けて行きたいと思いました。

さらに、仕事をしていく中では、もっと様々な状況で、その時々への対応を求められます。今後は、今回学んだ知識・技術・を状況に合わせて変化させる力を身に付けることを課題とし、日々の業務に取り組んでいきたいです。



ソフィア輝給食室 横山 麻美 (本年度新卒)

コミュニケーションでは、アサーティブ(自分の思いを率直に素直に伝え、相手の思いをきちんと受け止めようとする態度)が大事だと聞き、それを実行するのは難しいとことだと思いました。自分の思いを伝えることによって相手が嫌な思いをするかもしれません。その相手の気持ちを考えられ、円滑なコミュニケーションがとれるスキルを身につけられたらと思います。

また、ストレスがない状態が逆にストレスになることを初めて知りました。これからも適度なストレスがある状態で仕事を頑張りたいと思います。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第10回目

サブタイトル 「役目を果たした食器はドコへ行く…。の巻」



CK総務担当
大伍 宏昭

今年も残すところあと2ヶ月。「一年ってそんなに早かったっけ。三十代最後の年なのに」と思う今日この頃、皆さんにおかれましては、いかにお過ごしでしょうか。日増しに寒くなってきています。毎度のことながら、体調管理にご留意ください。

さて、今回は皆さんが業務で使う食器・トレーのリサイクルについてです。

「まわってまわってリサイクル。」

まずはリサイクル(再資源化処理)種類から。大きく分類すると3種類になります。

①マテリアルリサイクル

溶かして二次製品を成形したり、破碎して他の物質と混合して再利用

②ケミカルリサイクル

熱を加え、分解してガス・油などに変えます。燃料にしたり化学工業原料として再利用

③サーマルリサイクル

固形燃料の材料にしたり、燃焼時に発生するエネルギーを活用



次に素材別に見てみましょう。資料「メラミン食器 そして安全と安心(プラスチック製食器協議会編)」を参考にしました。

	メラミン樹脂	ポリプロピレン	ポリカーボネート	FRP
マテリアルリサイクル	<ul style="list-style-type: none"> ・サンドブラストショット材 粉碎し自動車や航空機の塗装剥離に使用したり、金型の洗浄などに粉碎したメラミンを吹き付けて使用 ・壁用建材 砂状に砕いて壁の模様材に使用 ・道路標示用塗料 舗装の滑り止めに、微粉碎して使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・再生品の成形 各種杭、集水ます、各種標識、マンホールの蓋、擬木、柵、ベンチ、花壇緑、プランター、排水パイプ、支柱、ポリ鉢、盆栽回転台、苗床あぜシート、U字溝、魚礁、電柱保護板、パレット、コンテナ、車止めなど 	<ul style="list-style-type: none"> ・再生品の成形 ヘアードライヤーのカバー、パチンコの玉入れ箱など ・粉碎原料 粉碎・袋詰めし原料として輸出 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼却後の灰(ガラス繊維と充填材)は、セメントの原料として使用 
ケミカルリサイクル		<ul style="list-style-type: none"> ・熱分解油化 	<ul style="list-style-type: none"> ・熱分解油化 	
サーマルリサイクル	<ul style="list-style-type: none"> ・焼却時の熱回収 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼却時の熱回収 ・固形燃料 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼却時の熱回収 ・固形燃料 	<ul style="list-style-type: none"> ・焼却時の熱回収

プラスチック製食器は一般の製品同様、その使命を果たして、もはや使えなくなった後は廃棄処分されることとなります。プラスチック製品は石油を原料としてできています。限られた資源を無駄遣いしないためにも、また、廃棄物による地球環境の汚染をこの上増長させないためにも、製品の廃棄処分は単なる焼却や地中への埋め立てではなく、リサイクルによって再び生活に役立てて利用する努力が必要です。使用済み食器は各食器メーカーが引き取ってくれます。適正に処分しましょう。

〈最後に〉メラミン食器は電子レンジには使用できません。メラミン食器の耐熱温度は約120℃ですが、メラミン食器に使われているメラミン樹脂は、電子レンジの発するマイクロ波をよく吸収して発熱、急速に温度が上昇し、190℃以上にもなります。そのために、ふくれやひび、割れを生じさせ、劣化を早めるところが破損させてしまいます。そのため「電子レンジには使用しないでください」「電子レンジ使用不適」と明示されています。取り扱いにはくれぐれもご注意ください。

それでは、また次回



秋も終盤をむかえ間もなく冬の到来です、お元気ですか。

《担当／大野》

今年の夏はかなり暑い日が続き、熱中症などで病院へ搬送されるニュースが頻繁に報道されました。搬送された半数以上の方が高齢者だったとされるデータもありました。その理由のほとんどが閉めきった部屋でクーラーや扇風機を使用していなかった… というケースです。そこで今回は、弊社のお客センター員と営業員で「脱水」について学びました。

① 「脱水とは？」

- ・体液が減少した状態をいいます。(成人で体重の約 60%、**高齢者は約 50% (※注1)** が水分とされています。)
- ・水分の補給が減り排出が増える状態。
- ・水分だけが失われることなく、塩分(ナトリウムやカルウム)なども同時に失っています。
- ・水分や食事摂取不足、発熱、下痢、嘔吐、などがあると脱水になりやすくなります。

② 「高齢者が脱水になりやすい多くの理由」

- ・体の水分量が成人と比べもともと少なくなっている。
- ・のどの渇きを感じにくい。
- ・トイレを気にする。経口摂取不足。(嚥下障害がある)
- ・肝臓機能が低下し、水分が失われやすい。
- ・体の中の水分や塩分の調整機能が低下している。
- ・脱水を起こす病気にかかりやすい。
- ・さまざまな病気による症状と脱水による症状との区別がつきにくく、脱水を見逃しやすい。

③ 「脱水につながる要チェック点」

- ・数日間、食事が減っている。
- ・発熱が1日以上続いている。
- ・いつもより多く汗をかいている。
- ・暑い場所に長時間いた。
- ・下痢や嘔吐が続いている。
- ・排尿の回数や量が少ない。便秘気味である。
- ・唇が渇いている。舌が渇いている。脇の下が渇いている。

＜健康な成人 毎日の水分補給と排出量の関係＞

	補給	排出	
	食事で 1,000ml	排泄で	1,000ml
	飲料で 1,000ml	不感蒸泄で(※注2)	1,000ml
	計 2,000ml	計	2,000ml



イメージ写真



勉強会

④ 「水分補給のタイミング」

1. 発汗時(熱中症予防)
2. 食事が食べられない、下痢・嘔吐・発熱時(脱水、脱塩予防)
3. 起床時、入浴後(血栓予防・・・卒中)

体液は塩分を含む水。 ただの水だけを飲むと体液が薄まり(質が悪くなる)悪循環となる。

(※注1) …**高齢者は約 50%**: 高齢者は水分の貯蔵タンクとなる筋肉が減少し、水分のたくわえが少なくなります。

(※注2) …**不感蒸泄**: 人はじっとしていても呼吸や皮膚から水分を失っています。

(内容は、(株)大塚製薬工場 資料による)

皆さまも、発熱時の食欲がないとき「**おかゆに梅干し**」を食べた事があると思います。糖分と塩分のバランスが良く早く体に吸収され脱水気味の体にもってこいの伝統食です。

私も「明日は我が身」のおもいで、脱水に気をつけようと思いました。

【ひとりごと】

この夏は全国的な異常な暑さで、またひとつ気になることができました。それは、来春の杉・ひのき花粉の飛散状況です。(一般的には、冷夏の翌年は花粉の飛散量が少ないといわれています。今年は例年より少なめでした。) 7月の気温・日照時間・降雨の条件が雄花のでき具合に大きく影響しますが、この夏の気象状況は来春に花粉が多くなるすべての条件が揃っています。現在、来春は東北南部から近畿にかけ花粉の飛散が非常に多いとの見方が主流です。

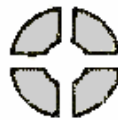
【ミニニじじ知識】 「パイナップル缶 果肉形状の呼び名について」



輪切り
(スライス)



二つ割り
(ハーフ)



四つ割り
(クォーター)



くさび形
(チビット)



小片
(ピース)



あてま
当間高原「コスモまつり」
in十日町市

【冬の花】

クリスマスローズ、シクラメン、シロタエギク、ツバキ

【冬の魚】

あんこう、かさご、黒鮪、とらふぐ、はたはた 鯛、ぶり、ほっけ、真鱈、わかさぎ

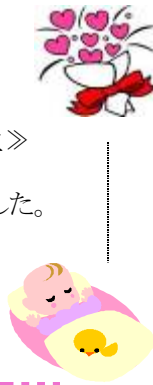
★出産おめでとう★

《常山冴子（三和愛宕の園）

8月18日 長女 結衣ちゃん(第2子) 誕生》



出産にはパパも立ち会ってくれました。妊娠中、辛い時期もありましたが、元気な産声を聞いた時、本当に嬉しかったです。



《野崎あかね(新潟リハビリテーション病院)

9月20日 長女 楓子ちゃん(第1子) 誕生》



大変な出産でしたが、赤ちゃんの元気な姿で疲れも吹き飛びました。日々の成長を楽しんで育児しています。

★結婚おめでとう★

《小林洋美（本部・献立室）9月18日挙式》

☆佐藤洋美さんになりました。



9月18日に結婚式を挙げ、小林から佐藤になりました。まだ佐藤に慣れていませんが、今後も献立室で頑張りますので、よろしくお願ひいたします。



《佐藤鮎美(黒埼病院) 9月19日挙式》

☆齋藤鮎美さんになりました。



入籍してから半年が経っていたので、式の準備はスムーズでした。当日は沢山の皆さんに祝福していただき、とても幸せでした。涙・涙の式でした。

《鈴木希里子(リバーサイド輝) 10月1日結婚》

☆新郎の方も鈴木さんでした。



新しい家族に支えてもらいながら明るい家族を築き、また仕事もがんばっていこうと思います。

《二瓶由香(リバーサイド輝) 10月10日挙式》

☆松本由香さんになりました。



多くの人に支えてもらって生きているのだなあと、改めて思いました。仕事も家庭も楽しくがんばっていきたいです。

《井上 晃(尾山愛広苑店長) 10月11日挙式》

ありがとうございます。
これを期に一層仕事頑張ります。
次はマイホーム!!目指して頑張ります。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成22年11月1日（奇数月発行）

■ 目次 ■

- ◎表紙 夏祭り
- ◎トピックス イベント …4頁
- ◎「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第10回目 … 6頁
- ◎ライフプロモート … 7頁
- ◎部門紹介… 2頁～3頁
- ◎トピックス(社内研修) … 5頁
- ◎出産、結婚報告 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