



ふーどりんく

～ 仕事を通してつなげる絆 ～ Vol. 16

小学校で招待給食が行われました。

1月26日、当社学校給食部門“新津西部学校給食センター”の調理スタッフが、新潟市立新津第一小学校様よりご招待いただき、1年生の皆さんと一緒に給食の時間を楽しく過ごしました。



吉崎調理員(栄養士)



松田調理員(調理師)

《 当日のメニューは、ごはん・舞茸汁・鮭の焼漬け・レンコンのキンピラ・牛乳 でした 》



「学校給食の意義や役割について、児童の理解と関心を高めたい」と願われる、新潟市および学校の校長先生、各先生方によって開催されるものです。

児童の皆さんの笑顔に囲まれて、「いつも給食を作ってくれてありがとう」と1枚1枚全員で書いたお手紙を手渡され、参加したスタッフは癒しと元気を“いっぱい”いただきました。

部門紹介 新津西部学校給食センター

新潟市秋葉区の、新津西部学校給食センターです。新潟市の設備をお借りして当社スタッフが学校給食を提供しています。大島業務責任者に、お話を伺いました。

ここでは新津西部地域の、小学校7校、中学校3校、幼稚園5園で合計約3,800食の給食提供を行っています。来月(4月)からは、更に約400食増える予定です。

スタッフは43名で、女性がとても多い職場です。(スタッフのほかに事務所にはセンター長様と栄養士の先生お二人がいらっしゃいます)。



大島業務責任者

私たちの職場は、チームワークがとても良いです。皆が明るくパワーがあります。私のモットーは、「人間関係が良くなければ、良い職場にはならない」です。明るいあいさつの声をかけ合うことはもちろん、毎日笑顔があふれ、「朝目覚めた時、今日も元気に仕事へ行きたくなる職場」を目指しています。

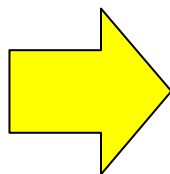


数年前のことです。センター長様と栄養士の先生から、「かつて有名ホテルで洋食部のシェフだった大島さんの経験を生かして、『シェフメニュー』と題したホテル料理を学校給食で調理してもらえませんか」と依頼を頂きました。

そこで、「魚貝のスープ ブイヤベース仕立て」、「スイス風カレー」、「千切り野菜のオーロラサラダ」、「ハンバーグの森林風」等を組み合わせて、2回企画しました。その後先生と食材価格の調整等苦労しながらも実現できて、しかも

好評を頂いたことはうれしい出来事でした。

また毎年小学校よりお招き頂く、「招待給食(表紙をご覧ください)」に以前は私が参加させて頂いていました。1年生児童の皆さんが、「いつもおいしい給食をありがとうございます」と言いながら、クラス全員から手作りのメダルを首にかけてもらったことは、とても感動する思い出として今でも時々思い出しています。



盛り付け



スタッフの皆さんとは、「とにかく喜んで食べて頂く給食を調理するために、一生懸命働こう。その代わり親睦会等では楽しく弾けようよ」と確認し合っています。(弾け過ぎる時もけっこうあるようですが)

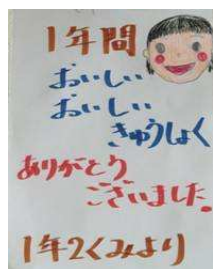


洗浄

これからも、スタッフ全員健康で元気に明るい職場作りを行っていききたいと思います。



(編集委員会より) 給食センターには、児童の皆さんから寄せられた感謝のお手紙が壁一面に貼られています。その中の一部をご紹介します。



いつも重たいコンテナを運んでくれて、ありがとうございます。だから私はやさいやくだものがきらいだったけど、少しずつチャレンジして食べるようにしました。そうしたらおいしいやさいがあることがわかりました。これからもできるだけ何でも食べられるようにチャレンジします。(4年生)

調理員さん、いつも給食を作ってくれてありがとうございます。たべたあと、あらってくれる人もありがとうございます。ちゃんとあらえるように、ちょっぴりにがてなやさいものこさず食べるようにします。(2年生)



調理員さんへ。ぼくは給食が大好きです。一生けんめいに食べています。とくにピビンバが好きです。フカヒレスープもおいしいので、たまに作ってください。これからも体に気を付けて、おいしい給食を作ってください。(6年生)

うんてん手さん。いつも運んでくれてありがとうございます。ぼくたちは、うんてん手さんのおかげできゅう食が食べられてうれしいです。(3年生)

いつもおいしいごはんを作ってください。ありがとうございます。毎日残さずぜんぶ食べています。(3年生)



情報をお寄せください。

《編集委員会からのお願い》

皆様の職場で行われるイベントおよび近況など、編集委員会（総務人事部）へお知らせ下さい。また達人はいませんか？「包丁を砥いたら誰にも負けない」、「盛り付けのセンスがすごい」「整理整頓がとても上手」等、隠れた達人を探しています。大小を問いません。ご一報下さい。

部門紹介 セントラルキッチン 中学校ランチルーム

中学校ランチルームの紹介です。

セントラルキッチンから新潟市内の中学校 10 校(Aブロック=藤見中・山の下中・松浜中・南浜中・大形中・濁川中・下山中・木戸中・大江山中・東石山中)に、ルーム用メニュー(A、B)、ボックス用メニュー(C、D)の計4パターンで提供しています。



各校のランチルームには5～6名のスタッフが勤務しており、盛り付け作業が中心ですが、汁・丼物・カレーなどを温めたり、麺を茹でたりして温かい物を提供しています。

生徒さんはプリペイドカードを使い、マークシート・予約機で5日前までに各自で予約します(ご家庭からお弁当を持参することもできます)
※ランチルームは、クラス毎または学年毎に交替で利用



ある日のルームメニュー



ランチルームでは食券と引き換えにカウンターで生徒さんにお渡しします。

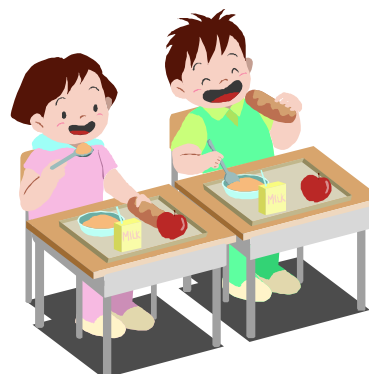
食券と引き換えに配食。ボックスメニューは教室で食べます。



ある日のボックスメニュー

ボックスメニューの汁もルームスタッフが温めてから盛り付けています。

生徒さん達がランチルームで楽しそうに給食を食べている姿をみると、とても嬉しくなります。これからも安心・安全・美味しい給食を笑顔と共に提供していきたいと思ひます。



◆当社では、次世代育成支援対策推進法に基づき、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。

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、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23年1月1日～平成27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

対策：平成23年1月～平成27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

目標：所定外労働の削減のための措置の実施

対策：平成23年1月～平成27年12月に各部門長を集めてグループディスカッションを行い、部門ごとの所定外労働の状況を把握・理解し、所定外労働の削減のための措置について検討する。

トピックス

カーボンオフセットフォーラムに参加して

2月1日、新潟県主催の「カーボン・オフセットフォーラム」に参加しました。その内容をお伝え致します。
“カーボン・オフセット”とは、地球温暖化対策の一環として、企業や個人が“温室ガス排出量を減らす努力、また森林等を育成してガスを吸収させる努力”を行うこと。自ら行動できない場合は、他で実行した削減量を“クレジット”として購入したり商品購入することで、社会参画を果たします。



日本は「京都議定書」(CO₂の排出量を各国で減らす努力)が採択されたことや、現在世界では「自然が吸収できる量の2倍以上のCO₂を人類が排出している」ため、国民へ積極的に意識づけを促進中です。有料ゴミ袋化やマイバッグ持参、また協賛企業のビールを買うと1本につき1円が森林整備に寄付される等皆で出来ることから環境改善を目指す時代に入っています。



新潟県では、平成22年1月18日「新潟県オフセット・クレジット制度」を全国で初めて取得しました。現在「佐渡トキの森クレジット」、「阿賀悠久の森クレジット」を登録・発行中です。一人の力は小さくても、多くの人が集まれば地球は暮らしやすい環境になるその運動は、今後ますます活発になっていくと思います。そして当社では、今以上の環境改善の何が出来るかを、皆で考えたいと思います。(編集委員会・塚田)

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第12回目

サブタイトル「文明の利器 IH。の巻」



CK総務担当
大伍 宏昭

あっという間の3月、季節はもう春(若干気温は低めですが)です。季節の変わり目は体調を崩しがちです。くれぐれもご自愛ください。
さて、今回はIH調理器についてです。

「IHは正しく使わないと危ないです。」

〈用語解説〉

Induction Heating = インダクション・ヒーティング(誘導加熱)の頭文字を略してIHといいます。また、IH調理器とは、IHコンロ・IH炊飯器・卓上電磁調理器などの総称です。



〈加熱の原理〉

内部のコイルにインバータで発生させた数十kHzの交流電流を流し、コンロ上に置いた鍋などの底面に電流を発生させ、電気抵抗により鍋そのものが発熱(金属に電流が流れると熱が発生)します。そのため磁力に反応する金属(鉄やステンレスの一部など)で底が平な鍋などしか使用できません。最近では金属であれば種類を選ばないオールメタル対応のIH調理器も販売されていますが、機器の価格が高い・消費電力が大きい・熱効率が2割ほど低くなるなどの側面もあります。

〈正しく使うには〉

まずは取扱説明書を読みましょう。いつものことですが、これは基本中の基本です。守らなくてはならない注意が書かれています。

例えば、「使用する際の油の量」=これは、少ない油量で加熱を行うと、油温が急激に上がるなどして発火する場合があります。油は炎などがなくても発火する恐れがあります。揚げ物以外の炒め物、焼き物の際も同様です。その場を離れずに使用しましょう。



火が見えないので調理中(加熱中)であることがわかりにくい。最近では使用中にLEDが点灯するタイプも。

「鍋やフライパン以外の物を置かない」=特にカセットコンロ(カセットボンベ)、缶詰などが誤って加熱されると爆発のおそれがあります。また、アルミ箔なべ、レトルトパックやアルミ箔、鍋のふたなどが誤って加熱され、やけどや発火の原因になります。使わない時は必ずスイッチを切りましょう。また、台上がフラットであるがために、ついつい物を置きがちになります。さらに、使用後熱くなったトッププレート(ガラス部)を触ってのやけどにもご注意ください。



メーカーにより、こんなことも書かれていたりします「トッププレート(ガラス部)の汚れ防止カバーなどは、使用しないでください」=カバーを使用した場合に温度検知や空焚き防止機能が正常に働かない場合があるそうです。

正しく使えば便利なIH。最後に大事な事をもう一度…。
「取扱説明書を読みましょう」

〈おまけ〉「RH=ラジエントヒーター」とは

IHとは異なり、リボン状金属発熱体をフラットになっているプレートの下に埋め込んであります。従来の電気調理器(電磁調理器ではなく)はスイッチを入れてから発熱するまでに時間がかかるというデメリットがありましたが、改良が進められ、通電すると3秒ほどで発熱するものもあります。IHクッキングヒーターなどで3口中、1口がRHになっている機種も多くあります。(エネルギー効率がIHよりもやや悪いという点はありません)

また、炎は出ませんが、IHと違いヒーター部分が直接熱くなりますので、鍋の種類にとらわれることなく土鍋・ガラス鍋なども利用することができます(ただしガスとは違い、炎が出る訳ではないので、フラットな鍋底のものが適しています)。このほか、IHでは不可能な、「海苔を炙る」「餅を焼く」といったことができるのも魅力の一つです。

それでは、また次回



本格的な花粉の飛散シーズン。を控え、花粉症対策の関連商品が店頭に並び始めました。日本気象協会によると、新潟県の飛散開始の時期は「平年並みか、やや遅れる」見込みで、2月末から飛散が始まり、ピークは3月下旬ごろとのことです。量は過去10年と比べて「やや多い」予想です。

また新潟市の予想は今年の約6倍とされています。同協会は今年、飛散量の予報などをインターネット上で紹介する「花粉情報」をスタートします。新潟市など全国50地点の飛散量を「非常に多い」－「少ない」の4ランクで表示します。飛散量の予測が多い日は、出かけるときにマスクが必要かの目安になると思います。



最近花粉症対策の市販薬も「眠くなりにくい薬」など新製品が登場していますが、食品でも抗アレルギー作用の臨床調査をしたお茶があります。それは「べにふうき緑茶」です。農業・食品産業技術総合研究機構・野菜茶業研究所の山本万里博士の研究で、多くの茶葉中の抗アレルギー物質探索の結果、1998年にメチル化カテキンという物質をみいだしています。メチル化カテキンは、肥満細胞や好酸球の脱顆粒・サイトカイン産生を抑制するなど強い抗アレルギー作用をもちます。この物質が「べにふうき」という品種に多く含まれていたわけです。

「べにふうき」とは、1965年に国産の紅茶用品種として開発されましたが、1975年に日本での紅茶生産が中止されてからは試験場の片隅にひっそりと栽培されるのみとなっていたらしいです。

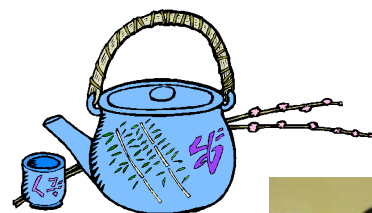
それが「メチル化カテキン」の研究により、再び脚光を浴びています。「メチル化カテキン」は発酵させると消失するため発酵を一切させない“蒸し製法”で仕上げられています。通常の飲用量でメチル化カテキンの十分な血中濃度が得られることや、アレルギー性鼻炎とスギ花粉症の症状を軽減するなど多くの研究成果を得て「べにふうき緑茶」は商品化され、今や3月の花粉症シーズンには飛ぶような売れ行きです。

ちなみに私たちが、日頃飲む緑茶はほとんどが「やぶきた」という品種ですが「メチル化カテキン」は残念ながら含まれていないとのことです。



【べにふうき緑茶のお召し上がり方】

- ◎熱湯を注ぎお飲みください。
(メチル化カテキン抽出は、熱湯がポイントとなります)
- ◎不快な症状が出る前に飲み始めると効果的です。
- ◎継続して飲んでいただくと更に効果があるとのことです。
- ◎マイボトルに詰めて、お飲みいただいても「OK」です。



★出産おめでとう★

《高崚 慎也（愛宕の園） 1月20日 次男 ^{のあ}希空君（第2子）誕生》

一人目が男の子だったので、二人目は女の子がいいと思っていたのですが、元気のいい男の子が産まれました。二人とも大きくなったら酒を一緒に酌み交わせるような親子になりたいです!!（親の私は、それほど酒は強くないですが…）



《本間 正美（相川愛広苑） 1月20日 次女 ^{まな}愛菜ちゃん（第2子）誕生》

1月20日に、無事次女を出産しました。これからも、仕事に育児にがんばりたいと思います。



★結婚おめでとう★

《水澤 智香（セントラルキッチン スクールランチ）》
☆中村智香さんになりました。



昨年12月24日に入籍して、水澤から中村になりました。
入社してから「ミズ」の愛称で呼ばれていたのが、未だに新姓で呼ばれるとドキッとします。



体調管理に気をつけましょう。

皆様は、日頃からインフルエンザやノロウイルスに十分気をつけて、業務に励んでおられます。給食業務は自分が健康でいることで、「他の方に安心して食事を召し上がって頂く喜びの提供」ができるというダブルハッピーワークだと思います。

季節はこれから^{さんかんしおん}三寒四温で春に向かいます。気候の変わり目にも注意しながら、“全ては健康あつての幸せ”を意識してお互い仕事で頑張りましょう。よろしくお願ひ致します。（編集委員会）



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成23年3月1日（奇数月発行）



■ 目 次 ■

- ◎表紙… トピックス(小学校招待給食) ◎部門紹介…2頁～4頁
- ◎行動計画 ◎カーボンオフセットフォーラムに参加して…5頁
- ◎「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第12回目…6頁
- ◎ライフプロモート連載第5回目…7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

