



ふーどりんく

～ 仕事を通してつなげる絆 ～ Vol. 18

日本フードリンク 平成23年度第1回全体会議開催

当社の新年度スタートは5月1日です。新潟県内60ヵ所近くの部門から店長(責任者)が集い、年に2回全体会議が開催されます。第1回目の会議が、5月19日(木)に開催されました。

社長のご挨拶では新年度の年度方針を始め、新しく店長に就任した社員もいたことから、改めて当社の歴史についての解説がありました。東日本大震災による影響を懸念し、「今まで通りではなく頭を切り替えて、不要なものを見直すという考えも必要だ」とのお話もありました。



勤続10年以上にわたり当社で貢献してくださった今年度該当する社員・パート7名の方に「永年勤続表彰」が授与されました。



代表して、全日本ウィンタースポーツ専門学校学生寮食堂の水崎店長に、目録と御祝金が授与されました。



そして、衛生管理優秀給食室の表彰が行われ、受賞部門店長に表彰状と目録が授与されました。



引き続き、各店長による「平成22年度の報告」と「23年度の目標」が発表されました。



当社の、新たな一年が始まりました。厳しい時代だからこそ、全社一丸となって一つの目標めざしてがんばりたいと思います。(本部編集委員会)

部門紹介 潟東学校給食センター

新潟市西蒲区の、潟東学校給食センターです。ここは長年新潟市の直営でしたが、今年の4月から民間委託となり当社の運営となりました。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。伊藤業務責任者に、お話をうかがいました。



伊藤業務責任者

当社が運営する前にここで働いていたスタッフ4名が、そのまま当社に入社してくれました。そのお陰で、当初考えていたよりもスムーズに業務を移行できたと思います。

小学校3校と中学校1校の、合計約600食近くの昼食を6名で調理・提供しています。

立ち上げ時に心がけたことは、まず新潟市から要求されるサービスの提供を今までと同等以上にできることです。安全・安心な食事提供は当社も厳しく管理していますが、新潟市の報告ルール等に沿ってしっかり行うという意味で、新たに気を引き締めて仕事に向かっています。またスタッフが戸惑わないよう、器材の種類や作業の流れをなるべく変えないことも大事です。



私たちの職場は、皆明るく仲が良いです。特にムードメーカーは、赤塚さんです。笑い声が絶えない感じです。そのため、仕事のチームワークもとても良いです。

毎年1月に各学校へ行って、児童・生徒さんと一緒に食事をする行事が恒例になっているそうです。当社にとっては来年が最初の参加になるので今から楽しみにしています。



立ち上げて引き継ぐ期間があまりなかったのですが、無事にスタートが切れたことをまずは喜びたいと思います。稼働準備にあたり本部・CKの皆さんから、自分の仕事があるにも関わらずいろいろ手伝っていただいたことにとても感謝しています。その皆さんが背中を押して下さる力あってこそその順調な始まりであったと感じています。

今まで当給食センターは、食事がおいしいと評判だったそうです。比較されることでプレッシャーを感じますが、スタッフ一丸となって「安全・安心・おいしい食事」を調理し続けていけば、私たちも児童・生徒さんに喜んで召し上がっていただける食事の提供ができると確信しています。みんなで、がんばります！



調理風景の一部

部門紹介 有徳の家 給食室

新潟市西区にある、有徳の家です。今年の4月にオープンした新しい施設です。早速、立野店長にお話をうかがいました。

私たちは3人でシフトを組んで調理しています。まだ開設したばかりですので、毎回30食前後を調理しています。

基本的に皆が一人仕事になってしまうので、コミュニケーション記録書を通して連絡や伝達事項を確認し合っています。それでもやはりできるだけ「フェイス・トゥ・フェイス」お互いに顔を見て、言葉をかけ合って確認するようにしています。



立野店長



スタッフ一人ひとりが仕事と休憩のメリハリが出来ていて、お互いを尊重し合う本当に良いメンバーに恵まれています。

そうそうこの施設の特長として、トイレのウォッシュレットが豪華なんですよ！女性の私たちにとっては、何だかうれしいですね。

これからいろいろ行事食の計画が進められていくと思いますが、秋には“敬老会”イベントが開催されるといいなと思っています。



4月1日に開設して、ちょうど3か月が経ちます。この間に給食室のスタッフはもちろん、施設の職員様、入居されておられる方々との信頼関係が少しずつ築けてきたことはありがたいことです。時には注意をいただくこともありますが、今は全てが勉強になると思い感謝をもってお受けしています。



とにかく健康第一で、次に笑顔。元気があれば何事も乗り越えていけるとと思っています。毎日小さな目標を立ててそれを達成しながら、少しずつであっても成長していきたいです。当社には目標となる諸先輩方がいっぱいいます。また困ったことがあっても、適切にアドバイスを下さる方もいらっしゃるので心強いです。

一日も早く私も、先輩店長さんのように施設様やご利用者様、給食室スタッフに信頼されるようになりたいと思います。



トピックス

関川村商工会食品衛生優良従業員表彰

6月23日に岩船郡関川村の“関川村商工会”より、関川愛広苑の森店長とケアハウスせきかわの小池店長が表彰されました。

これは、10年以上にわたり食品衛生を遵守し安全な食事を提供した功績を称え“食品衛生優良従業員”として会長表彰の授与となりました。毎日・毎食安定して「安全・安心・おいしい食事」を提供することの難しさとすばらしさを、多くの方がご存知で今回称えられたのだと思います。



私たちも同じ会社で働く仲間として、森店長や小池店長を見習いたいと思います。森店長、小池店長、おめでとうございます。



関川愛広苑
森店長



ケアせきかわ
小池店長



トピックス

節電対策のお願い

東日本大震災で被災された方々に、心よりお見舞い申し上げます。

国の節電呼びかけを受けて、新潟県は4月に2回と6月に1回計3回「ピークカット15%大作戦」の実験が行われました。ほかにも、官公庁及び民間の各団体・企業からも節電協力のお願いが届いています。

本部ではクールビズを実施し、広報誌第17号(5月1日発行)では各部門の皆様へもできる限り職場での節電対策をお願いしました。

しかし夏本番となるこれからは、各家庭で節電を意識していかないと電力不足は避けられないことから、例年より15%

の節電を呼びかけられています。「エアコン温度を28度に設定しましょう」もその一つです。



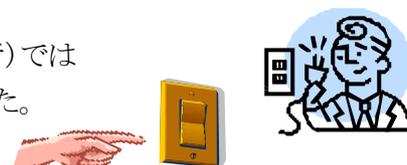
しかし、実施して体調を崩してはいけません。自分の身体の状態をよく見極めて、「扇風機と併用する」、「シーツの下にゴザを敷いて寝る」など、自分に合った工夫をしましょう。

まずは、元気な状態でできること。例えば

「テレビを深夜まで見ない」、「冷蔵庫内の食材、調味料、飲料等を減らし温度を少しだけ上げて、その分開け閉めを最小限にするなど。

玄関前や地面に打ち水をして、気化熱を利用し温度を下げるという先人の知恵もあります。電力不足を乗り切るため、お互いアイディアを出し合い声をかけ合うことも大切です。

今までの生活を見直し、気持ちが豊かなまま節電する工夫を一緒に始めましょう。



**厨房は夏場、30℃以上(火気付近は40℃以上)にもなる場合があります。
熱中症にならないよう、必ずこまめに水分と塩分の補給を行ってください。**



トピックス

米トレーサビリティ制度について

●米トレーサビリティ法とは？

米穀等の取引の情報を伝票に記録・保管し、産地情報を取引先や消費者へ伝達することを義務付けるものです。

●対象品目は？

米穀、米粉、米粉製品、米飯類(お弁当やおにぎりなど)、米加工製品(もち、団子、米菓、清酒、醤油、みりん)などとなります。

●取引等の記録・保管の方法は？

記録：伝票に「品名、産地(※)、数量、年月日、取引先名、搬入場所」を記載します。

※産地情報の記載は、2011年7月1日より施行。その他は2010年10月1日より施行中。

保管：基本は3年間。

●産地情報の記載方法

「国産」「国内産」「〇〇県産」「アメリカ産」「中国産」など

●一般消費者への伝達方法

- ・メニューに表記
- ・POPなどを店内に掲示
- ・口頭にて伝達 などがああります。

●対象品目に関して、 当社給食室で行って頂きたいこと

(1)「記録の保管」として納品伝票を保管します。

保管期間：3年間

(賞味期限が書類作成日より3年を超えるものに関しては5年間)

(2) 取引確認のため、納品伝票の「記録の確認」を行って下さい。

記録事項：①品名 ②産地情報 ③数量 ④年月日 ⑤取引先 ⑥搬入場所

ご不明な点は、食品安全管理室にご連絡下さい。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第14回目

サブタイトル「アナログ人間でも強制デジタル。の巻」



CK総務担当
大伍 宏昭

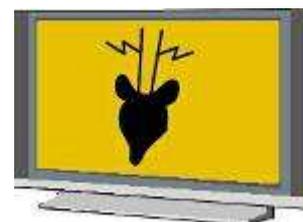
7月です。暑いですが、節電の関係もあり、使える電力も限られています。体調管理には例年以上にお気を付けてください。くれぐれも無理をなさらないように。

さて、7月24日にテレビのアナログ放送が終了します。地上デジタル放送移行への準備はお済みですか？「何をすればいいかわからない。難しい用語も多いし…」という方は是非お読みください。

「レッツ！地デジ！」

＜アナログ放送はいつまで見られるの？＞

2011年7月24日(日)正午にブルーバックのお知らせ画面になります。その後、同日24時までに完全停波となります。よって、アナログ放送を見ることができるのは24日正午までとなります。



ちなみに、アナログ停波で空いた周波数帯域はデジタルラジオなど「携帯端末向けマルチメディア放送」のほか、防災無線など放送以外の用途が予定されているそうです。

＜地デジ対応のテレビに入れ替えないとダメなの？＞

現在使用中のアナログテレビでも、地デジ対応チューナーや地デジ対応チューナー内蔵録画機でも視聴可能です。チューナーの場合、アナログテレビは表示をするだけの物になりますので、チャンネルはチューナー側で変える必要があります、使い勝手が若干悪くなります(テレビにつないだビデオのチャンネルを変えるような物と考えてください)

地デジチューナーは10,000円を超える機種もありますが、簡易(ハイビジョンやデータ放送などの機能が未対応、EPG(電子番組表)が簡易など)的な物は4,000～5,000円で販売されています。

＜ビデオ録画やカーナビの内蔵テレビはどうなるの？＞

地デジ対応のビデオデッキやカーナビではない場合は見られなくなります。アナログのビデオデッキでは番組録画ができなくなります(ビデオデッキにもチューナーを接続することにより録画することができます)

カーナビにもチューナーを接続することができますが、AV入力端子(外部入力=ビデオ入力や音声入力)がナビに装備されていないと接続できません。また、地デジ対応カーナビに入れ替える場合は12セグ専用、ワンセグ専用、12セグ/ワンセグ自動切り替え式などがありますので、カーナビの関係は販売店で相談することをお勧めします。

その他、地デジの事は「総務省 地デジコールセンター」へ。

ナビダイヤル 0570-07-0101。IP電話などからは 03-4334-1111。

平日は午前9時～午後9時。土曜、日曜、祝日は午前9時～午後6時です。

＜おまけ＞ ワンセグとは違うの？

地上デジタルは、1チャンネル分を13のセグメント(部分、断片、分割などの意)に分けて情報を送信しており、このうち12セグメント(12セグ=フルセグともいいます)を家庭用のデジタル放送として、残りの1セグメント(ワンセグ)を携帯端末のような小型画面向けの簡易動画放送として送信しています。ちなみに12セグの解像度は最大で1920×1080(フルハイビジョン)、ワンセグは320×240の低解像度となっています。ワンセグも地デジのひとつです。

それでは、また次回



今年も「健康博覧会2011」出展しました

東日本大震災により被災された方々には、心よりお見舞い申し上げます。
被災地の一日も早い復興を、心よりお祈り申し上げます。

さて6月7日(火)～9日(木)東京ビッグサイトで開催されました、国内最大級の健康産業の専門展示会「第29回健康博覧会2011」に出展して参りました。

「今こそ届け“健康”のチカラ！」として健康商材が全国より大集結し、来場者は3日間で40,618名でした。

例年3月開催でしたが、今年は東日本大震災により延期となり6月開催となりました。



また、今年も「健康ビジネス連峰政策」新潟県ブースの一社として参加いたしました。新潟県は、新潟県健康ビジネスの全国へ向けた情報発信及びブランド化を目的として、当該展示会では県内健康関連企業12社と合同出展しました。

当社の出展品

①クレアチン・グルコサミン含有食品は、新潟医療福祉大学との膝関節症に対応した機能性食品です。軟骨成分素材の“グルコサミン&コンドロイチン”に、運動する際に必要なアミノ酸の“クレアチン”を配合しています。今回出展した「ACTIVO(アキイーボ)」は、平成22年7月にリニューアルし、高齢者の飲み込み負担軽減を考慮した「水なしでも口の中で溶ける」顆粒(口腔内速崩壊)タイプの商品です。(製造工場:株式会社龍角散) また日本トレッキング協会推薦商品です。



健康ビジネス連峰

平成18年度、平成20年度
新潟県健康関連ビジネス推進事業採択

②コエンザイムQ10チュアブル(オレンジ味) 参考出品
官能などのリサーチのために、出品して参りました。
香味のオレンジの香り酸味及び甘みを有する評価は、概ね好評でした。口の中で軽く噛んで溶けるチュアブルも好感を得ました。主原料の高吸収性Q10はGMP認定の新潟の工場で製造しているので「新潟うまれ」でPRしました。



※近日発売予定です。モニター企画もございますので、その際はご応募お願いします。

★出産おめでとう★



《渡邊香奈子（献立室） 3月5日 二女 麻敬(まひろ)ちゃん（第2子）誕生》

宝物が二つに増えて、幸せが二百倍になりました。
にぎやかで楽しい毎日を過ごしています。



《中村智香（CKスクールランチ） 4月3日 長女 花菜(はな)ちゃん（第1子）誕生》

帝王切開での出産！ お腹の傷は無事産んであげられた証。
そして我が子は私たち家族の宝物。本当、可愛いです！！



《安達祐太（相川愛広苑） 4月6日 長女 りらちゃん（第1子）誕生》

待ちに待った我が子の誕生！ 毎日可愛くて仕方ありません。
初めての子供、楽しみながら育てていきたいです。



《宇留間美穂（新穂愛宕の園） 4月20日 長女 陽心(ひなみ)ちゃん（第1子）誕生》

初めての育児ですが、子供とパパと3人で新たに日々成長
していきたいと思います。産まれてきてくれて、ありがとう。



調理講習開催のご案内

今まで毎月会議実施に合わせて、店長を対象に調理講習が行われてきました。新年度から新たに、店長以外のスタッフを対象に調理講習を開催することになりました。これは、個々の技術向上とスタッフ間の横のつながりを深めることが目的です。既に初回は、6月23日に[かき揚げ、海老天の揚げ方]の講習が実施されました。今後は、2回目(9月22日、そば打ち)、3回目(11月24日、シャリ合わせと巻寿司、握り寿司)、4回目(2月23日、魚の捌き方)、5回目(4月26日デザートとフルーツカット)が予定されています。(内容は、状況により変更する場合があります。講習内容等に希望があれば、担当インストラクターにご連絡下さい)



イメージ図

◎毎回CK研修室で実施、定員は20名です。希望者は、各店長にお申し込み下さい。

広報誌ふーどりんく 【発行日】平成23年7月1日（奇数月発行）

■ 目次 ■

- ◎表紙… 第1回全体会議 ◎部門紹介… 2頁、3頁 ◎トピックス… 4頁、5頁
- ◎「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第14回目… 6頁
- ◎ライフプロモート連載第7回目… 7頁 ◎出産報告、案内、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