



# ふーどりんく

～ 仕事を通してつなげる絆 ～ Vol. 20



## お祝い膳



9月には、当社が給食提供をさせて頂いております各地施設で敬老会が開催されました。

長岡市の特別養護老人ホーム サンホームでは、9月17日(土)に開催されました。当日は、お客様やご利用者様のご家族をお招きしてお祝いの式典が行われました。

昼食には給食室で調理した“お祝い膳”と、地元名物のお祝い菓子“丸鯛(鯛菓子)”が振る舞われました。



常食



刻み食

(隠し包丁を入れたり、キンメダイは身をほぐしてから再び皮を乗せ常食と同じように整え、見た目も重視してお出しました)



ムース食

お粥はユニットで盛り付けます。



丸鯛(鯛菓子)

皆さん楽しそうに食事を召し上がっておられました。



式典



# トピックス

## 平成23年度フォローアップ研修 開催

毎年恒例の“フォローアップ研修”が、10月6日(木) 新潟市福島潟の〔菱風荘〕<sup>りょうふうそう</sup>で開催されました。  
今年入社した17名が受講し、“当社従業員として” また “一人の社会人として”、改めて自分を見直す大切な機会となりました。



講師のジョブカフェながおか増田様より、コミュニケーション、クレーム対応、メンタルヘルスの内容を中心にご指導いただきました。

グループワークを通して入社後半年を振り返り、各自モチベーションシートを記入しました。ラインの上がり下がりの多い人、横一直線の人など様々です。自分がどのような時に上下するのかを確認し、下がった時にはどのように克服し、誰に支援してもらったのか解決方法を理解する。これによりメンタルコントロールができるようになり、繰り返すことで免疫がつく等を学び、内容の深い研修となりました。



社長 ごあいさつ



近藤部長の総括



(つづく)

## 部門紹介 新潟県新星学園 給食室

佐渡市下新穂の、新潟県新星学園です。当社は今年4月より給食業務を開始しました。坂口店長にお話をうかがいます。



坂口店長

こちらの給食提供はこれまで新潟県の直営でしたが、今年から当社の運営となりました。知的障がい児童さんの入所施設で、現在17名が入所されています。毎食職員さんの分を含め、20～30名分の食事を調理しています。

当社が引き継いでから半年以上経ちましたが、これまで大きな問題もなく運営してこられたのも4名のスタッフが協力し合っただけだと思っています。

ここでは“おやつ”に関しては自由に変更できることもあって、児童さん方の要望を反映したり、普段食べないようなもの（パンケーキ、ホットケーキ、クレープ、アメリカンドッグ等）を提供することもあります。

焼き菓子でも飾りを付ける、生クリームで豪華にする等、自由な発想を取り入れています。

また食べた後に即感想を言ってもらえるので、調理する私たちには喜びがありとてもやりがいを感じます。

これからも児童さん方の笑顔を励みに、皆で《喜びのある職場》にしたいと思います。



食堂



厨房



(つづき)

研修終了後の午後6時から、親睦会が行われました。先輩社員が宿泊棟の厨房で調理した“おもてなし料理”を、皆でいただきました。

研修を受けた新入社員の皆さんは新潟県各地の部門で勤務しているため、普段はほとんど会うことがありません。それだけにあちらこちらで話の花が咲き、おいしい料理とともに楽しいひとときを過ごしました。



また途中には希望者が、“だし巻き玉子焼き実習”を行いました。うまく焼けても焼けなくても、皆で輪になり笑い合う時間はまたたく間に過ぎていきました。



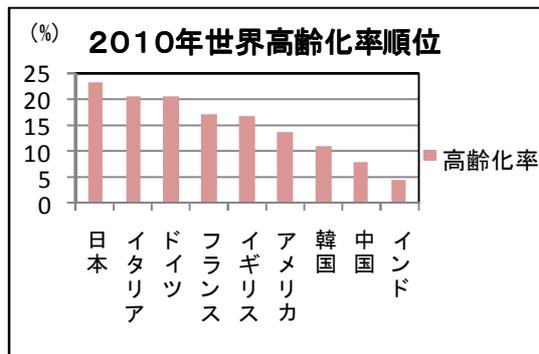
研修終了後は再び各地に戻りましたが、この日の交流を長く忘れずにいてほしいと思います。

## トピックス

### 今、日本中で注目されている凍結含浸法をご存知ですか？

10月26日に政府・総務省が発表した2010年10月実施の国勢調査では日本人の人口が1億2,535万8,854人と5年前の調査から37万人（現行の調査方法では初めて）減少しました。

一方65歳以上の高齢者は2,924万6千人で、総人口に占める割合は23%となり、二位以下を更に引き離して世界一の高齢化率国となりました。



当社が受託給食提供をさせて頂く各福祉施設でも、高齢者の方がいかに安全に、また咀嚼・嚥下が困難となった高齢者の方にも今まで以上に摂取可能な食事を提供できるかが求められています。

そんな咀嚼・嚥下が困難となった高齢者の方に安全に召し上がっていただける食品の開発が待たれる中で、“凍結含浸法”という新しい介護食調理技術があります。食材の見た目はそのまま、硬さを自由に調整でき歯茎や舌で簡単につぶせる柔らかい食事を実現できる調理法です。

これまでの刻み食・ムース食・ミキサー食に代わる新しい技術で、「素材そのままの形・味・風味・栄養を楽しむ食事」を通して、食べる喜びを感じていただくことを目的としています。

現在、当社 セントラルキッチンにて開発中です。

次回、全体会議にてご紹介させていただきたいと思っております。

当社は、近未来を見据えて研究・開発にも力を入れています。



## トピックス

### ISO内部監査員研修開催

当社は、“ISO 9001:2008(認証/医療、福祉施設及び学校に於ける給食受託事業)”のシステムルールに準じて、各施設等で毎食「安全・安心・おいしい食事」の提供を行っています。

年に1回、外部審査員から1項目ずつチェックを受ける「審査」が行われています。

しかし毎食その目標を継続するためには、決められた基準をしっかりと監視し正しい運営を積み重ねる日々でなければなりません。

そこで、社内の“内部監査員”が必要となります。当社はこれまでも必要人数は登録されていましたが、より充実した自主的審査を続けるために、今年9月には新たに9名が研修を受講し内部監査員に登録されました。



当社はこれからも厳しいチェックを行いながら、ご利用者様に喜んで頂ける食事を提供して参ります。



## トピックス

## 新潟アルビレックスBBラビッツ対外試合

前号(第19号)でご紹介しました“新潟アルビレックスBBラビッツ”が10月1日(土)、バスケットボール女子日本リーグ(Wリーグ)に初参戦しました。



日常の本部勤務

それに先駆けて、9月10日(土)新潟市の開志学園高校体育館で“山口県国体成年女子チーム”と県内初のプレシーズントレーニングマッチ(練習試合)が開催されました。

結果は、72対42でBBラビッツが大勝しました。観戦した私たち編集メンバーは、ボールを競り合う選手たちの早い動きとシューズのスリッパ音(スピード)や、床の振動(パワー)に驚きと感動を味わいました。



当日は、当社本部勤務の傍ら<sup>かたわ</sup>猛練習を重ねてきた近藤紗奈さんの“ナイスシュート”を含め、チームメンバー全員の持ち味が引き出された魅力ある試合となりました。

また日常業務ではゆったりと落ちついている近藤さんですが、<sup>ひとたび</sup>一度試合が始まると“戦闘

モード?”に切り替わる変化がステキでした。これからの“新潟アルビレックスBBラビッツ”の活躍が楽しみです。



◆試合で活躍する近藤紗奈さん(53番)◆



## 試合結果

新潟アルビレックスBBラビッツは、10月15日(土)と16日(日)に新潟市東総合スポーツセンターで三菱電機コアラーズとWリーグの公式戦を行いました。2試合ともシーソーゲームで、ハラハラドキドキしながら最後には勝利するという最高の展開で連勝しました。

- ★15日の試合では、終了間際に69対69の同点だったところ残り18秒で、**近藤紗奈さんが劇的なゴール**を決めて勝利をもたらした、この試合の **MVP** に選出されました。 **おめでとう!**
- ★翌16日の試合では前半リードを許したものの後半追い上げ、66対66の同点で第4クオーターを終えました。そして5分間の延長戦。序盤リードを許す苦しい展開から逆転し、77対75で勝利しました。2試合とも「**決して最後まであきらめない気持ち**」を、観戦する私たちにプレゼントしてくれました。勝利した瞬間の感動は、忘れられません。

皆さんも、試合観戦の感動を味わいませんか? 後援会入会またはチケット購入等に興味のある方は、お気軽に総務人事部までお問い合わせ下さい。

# 「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第16回目

## サブタイトル「防水って？防滴って？防まつって？の巻」



CK総務担当  
大伍 宏昭

例年より長く設定しておりましたクールビズも10月31日で終わりました。10月後半から日増しに気温が下がり、かなり寒い日が続いております。風邪・インフルエンザなどに気をつけて、元気に冬を乗り切りましょう。また、日が落ちるのも早くなっています。自動車などの運転には十分に注意して下さい。「早めのライトオン。ライトは基本上向き(ハイビーム)」を心掛けましょう。さて、今回は「水に関する保護等級」です。

意味を理解して正しく使いましょう。

「デジタルはかり」や「デジタル温度計」、「携帯電話」などの電気機器に、「防水」「防滴」といった表示や、「IPX7」などと記載されていますが、何が違うのでしょうか？ また、「IP」の意味とは？

<まずは「IP」について>

IEC(国際電気標準会議)にて標準化された防塵・防水の保護等級が「IP」です。防水性能の指標は「IPX」で表示されており、「IP」につづく3文字目で防塵性能を表していますが、防塵性能の指標ではないことを表すため、3文字目に「X」を入れて、防水性能のみの指標としています。

例) IPX7 = IP X 7  
↑ ↑  
防水性能の等級が「7」です。  
防塵性能を表します。防塵に対しての規定がないため「X」が入っています。  
(テストをしていないということです。無保護ということではありません)

例) IP65 = IP 6 5  
↑ ↑  
防水性能の等級が「5」です。  
防塵性能の等級が「6」です。



<水侵入に対する保護等級>

- 0 ( - ) 無保護
- 1 (防滴Ⅰ形) 垂直に落ちてくる水滴に対して保護されている。
- 2 (防滴Ⅱ形) 15° 以内で傾斜しても垂直に落ちてくる水滴に対して保護されている。
- 3 (防雨形) 60° 以内で傾斜しても垂直に落ちてくる水滴に対して保護されている。
- 4 (防まつ形) あらゆる方向からの水の飛まつに対して保護されている。
- 5 (防噴流形) あらゆる方向からの噴流水に対して保護されている。
- 6 (耐水形) あらゆる方向からの強い噴流水に対して保護されている。
- 7 (防浸形) 一時的に水に沈めても影響がないように保護されている。
- 8 (水中形) 潜水(断続的に水没)状態での使用に対して保護されている。



※参考 防塵の保護等級 1～6は別にあります。5 級(防塵形)有害な影響が発生するほどの粉塵が中に入らない。6 級(耐塵形)粉塵が中に入らない。など

<どこまでが「防滴」でどこからが「防水」？>

3等級以上を防水、1等級以上3等級未満が防滴と表示されています。

<おまけ>「生活防水」「完全防水」について。明確化されていないものの、一般的に保護等級4級未満が「生活防水」、保護等級5級以上が「完全防水」ですがメーカーによりまちまちです。詳しくはメーカーにお問い合わせください。

それでは、また次回

## 高齢者ソフト食品を開発中です

日本は高齢化社会になりつつありますが、高齢者や咀嚼そしゃくが困難な人は魚が食べられないという話を耳にします。たとえば魚肉は栄養豊富で美味しい食品ですが、加熱すると硬くなってしまふこともあるため咀嚼・嚥下えんげの困難な高齢者の方にとって食べにくい食材になります。

当社は現在「とろける食感」「カロリー高め」「使い方自由自在」を特長とした、今までの製品にはない「滑らかさとやわらかさ」を持つ高齢化社会のニーズに対応した食品を考案・開発中です。

皆様のご意見やアドバイスをお聞きしながら、ライフプロモートブランドとして高齢者の方に安心しておいしい食事を召し上がっていただきたいと考えています。



### トピックス

### (株)アグリライフ 初めての稲刈り

前号では「初荷便り」をご紹介しましたが、今回は初の稲刈りをご紹介します。

積載温度(注1)や天候を予測し、当初の計画通り9月14日に稲刈りを行いました。その後大型台風が縦断し雨と風で大変な状態になったこともあり、いかに正確な情報を得て正しい予測を立てることが大切かを目の当たりにしました。今回、20アールを2枚刈りました。

コシヒカリBL(イモチ病になりにくい品種を掛け合わせた稲)を減農薬で育てた「特別栽培米」の収穫です。精米後は、当社学校給食へ納めます。

アグリライフでは、安全で安心なお米をこれからも栽培していきます。

※(注1)／積載温度… それぞれの作物にとって最適な収穫となる目安の温度。



## ★結婚おめでとう★



《嶋 幸江（かもしか病院）》 ☆矢澤 幸江さんになりました。

5月28日に結婚して、嶋から矢澤になりました。これからは、二人で温かい家庭を築いていきたいです。今後ともよろしくお願いします。



## ★出産おめでとう★



《石附 弘樹（新津西部学校給食センター） 6月11日 隼士(しゅんと)君（第1子）誕生》

3,602gの大きな長男が生まれました！手足をよく動かす元気な男の子です☆



《高野 翠（いっぷく） 8月31日 咲弥(さくや)君（第3子）誕生》

家族が1人増えて、ますます賑やかになりました。お姉ちゃんお兄ちゃんのように、元気な子になってね。



《水嶋 康弘（セントラルキッチン クックチル 9月7日 莉生(りお)君(第2子)誕生》

第2子誕生しました。待望の男の子です。



## ★職場復帰おめでとう★



《常山 冴子(三和愛宕の園) 8月17日復帰》

2人目の可愛い家族が増えて、毎日にぎやかです。復帰して大変なこともありますが、給食室の皆さんや家族に支えてもらいながら頑張っています。



1歳になりました。

《山田 千恵(STEP) 9月21日復帰》

約6ヵ月間お休みをいただき、無事復帰いたしました。毎日忙しくしておりますが、みんなに助けてもらいながら頑張っています。これからまた、よろしくお願いします。

《野崎 あかね(新潟リハビリテーション病院) 10月1日復帰》

想像以上に育児との両立は大変ですが、仕事に復帰できて嬉しいです。スタッフの皆さんや家族の協力が支えになっています。ありがとうございます。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成23年11月1日（奇数月発行）

- ・発行元◆株式会社 日本フードリンク
- ・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791
- ・編集◆本部 編集委員会
- ・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122
- ・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>
- ・E-mail◆[info@j-foodrink.co.jp](mailto:info@j-foodrink.co.jp)

