



当社スタッフへの〔教育・訓練〕の取り組みについて

■ 一対一の関わりを基本として、皆で同じ方向を目指す

生活とは、生き活きと元気に過ごすことです。職場でも家庭でも元気な姿や明るい笑顔の人の周りに自然と人が集まります。私たちの住む世界はどのような時代や環境であっても、人と人が関わり文化・文明が発展しました。たとえ大規模集会であろうと、基本は一対一の関わりです。

そして希望の未来は、まず誰かの中にイメージが生み出され、それを形に表すことで実現されます。企業では、経営者がイメージを生み出し全従業員が形にする。家庭では、家長が幸福のイメージを生み出し皆で形にする。ここで大切なことは、職場でも家庭でもトップの目指す方向をメンバーは的確に理解しなければなりません。トップは「なぜ今、この目的に向かうのか」を明確に伝え、メンバーは納得した上で示された同じ方向を目指します。ただし経営者と従業員では生まれ育った環境や人生経験が異なるため、最初から全員がしっかり理解することは困難です。

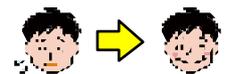


■ なぜ「教育・訓練」が必要か。本当のレベルアップとは

そこで大切なことの一つに「教育・訓練でスキルアップする」があります。技能、技術、技量をこれまでより上げることです。しかしそれだけで良いのでしょうか。自分がレベルアップしたからといって、かつてに場を乱す人間になったら本末転倒です。



本当のレベルアップとは、「多くの人たちの助力や応援があって自分は今ここにいる。だから足りない技術や技量を身につけ、今度は支える側に回りたい」という協調性が気持ちの中心に定まること。自分の正しさに強くこだわるのではなく、共に働く人たちが一緒に元気になるにはどうしたら良いかを考えることのできる従業員（または家族の一員）になること。経営者ならば、目的に向かい懸命に努力する従業員がかわいくて大切な存在に感じるのではないのでしょうか。



アップル社創業、また iPhone 等の製品で世界を変えたと言われるスティーブ・ジョブズ氏の名言録の中に、「即戦力になるような人材なんて存在しない。だから育てるんだ」という言葉があると報道で知りました。「どのように人材を育てるかで企業の未来が決まる」は、切実なテーマです。

■ 成長しようと努力をするスタッフには、チャンスが与えられる

当社社長は日頃から、「人材育成の大切さ」を口にします。そして実際に、教育・訓練の機会を数多く設けています。日々成長しようと努力するスタッフには、チャンスが与えられます。



また 受講してほしいが様々な条件から今回は残念ながら見送りになったスタッフ や 目立たないけれど陰日向なく職場を支えてくれるスタッフ に対しても受講者からの発表や報告書を通して少しでも吸収してほしいと願っています。

私たちはせっかく会社から与えられたチャンスを活かし、一步ずつ成長していきたいものです。

さて次号より、実際に外部及び内部研修を受講したスタッフのインタビュー企画がスタートします。そこで語られる体験や感想を通して、少しでも皆さんの参考にしていただけたら幸いです。 (本部 編集委員会)

新潟市西区の、新潟市黒埼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。塚田業務責任者に、お話を伺いました。



塚田業務責任者

私たちは、今年の4月から給食業務を開始しました。小学校4校、中学校1校で、1日約2,300食を提供しています。スタッフは17名で、そのうち女性が14名です。

業務開始直後の1学期は、調理に不慣れなスタッフがいたり休憩中の会話もあまりなかったりと、一つになりきってはいませんでした。しかし2学期が始まる頃から、全員で調理のレベルも上がり気持ちを合わせて仕事が出来ようになりチームワークが良くなりました。私は業務内容で大切なことはすぐその場で伝え、必要なことはその後も何度か声をかけていました。そのうちにスタッフ同士も気さくに声をかけ合うようになり、自然と皆で親しくなりました。それは、私が新潟市新津西部学校給食センターで勤務していた頃、業務責任者の大島さんから教わった「人間関係が良くなければ、良い職場にはならない」という考え方が基本にあります。明るくあいさつをし、日頃から声をかけ合う。その何気ない繰り返して職場の良い雰囲気が出来ていくと思います。



楽しい出来事としては、昨年12月に招待給食で小学校へおじゃまる機会がありました。その時児童の皆さんに囲まれ、質問攻めや自由帳

を開き「サインして」とせがまれました。また「給食いつもおいしいよ」、「また来てね」と言われ、嬉しいひとときを過ごしました。



それと今回初めて小学校の児童の皆さんから、私たちスタッフへ感謝のお手紙を頂きました。とても、励まされます。



「いつもおいしい給食ありがとうございます。すきな給食は、ごもごはんとワントンスープです」、「はじめのころはすこしかきゅうしょくをたべられなかったけど、いまはのこさずにたべられるようになりました」

(大野小学校1年生児童さんの抜粋です)

「いつもおいしい給食を作っていただきありがとうございます。調理員さんのおかげで好ききらいがへりました。毎日『今日はどんなメニューかな?』と楽しみにしています。4年生は、みんなカレーライスが大好きです」

(黒崎南小学校4年生代表児童さんのお手紙です)

今後の目標は、「労働災害をゼロにする！」です。労働災害が起こる職場では、安全で安心な食事提供が出来ません。そのためにスタッフ全員と面談をしたり、毎週月曜日の朝礼でも繰り返し注意喚起を呼びかけたりしています。分かっているつもりでも改めて一人一人が注意に意識を向けることで、防げる災害もあると思います。

また、センター長様と栄養士の先生方(施設様)からアドバイスを頂いたりスムーズなコミュニケーションのやりとりをして下さっていることで、とても良い職場環境になり心から感謝しています。



来月からは、業務2年目が始まります。更なる飛躍を目指し、毎日たゆむことなく「安全・安心でおいしく、児童・生徒さんに喜んで頂ける食事提供」の基本を貫くことで確かな信頼を頂き、スタッフ全員で絆を太くして働きがいのある充実した職場にしたいと思います。

トピックス

ブリ解体ショー

昨年末にデイサービスセンターはやどおりで、ブリ解体ショーが行われました。ご利用者様の目の前で大きなブリが1本の包丁でさばかれお刺身になっていく様は、何とも豪快で楽しいイベントです。



解体ショーの後は、皆さんに新鮮なまま召し上がっていただきました。



「おいしい」、「活がいい」ととても喜んでいただきました。

シリーズ 部門紹介 を終えるに当たり

新潟県内各地で当社業務展開中の部門をご紹介するシリーズが、今回で最終回となります。1回に1部門、最大一挙7部門を掲載した号もあり、創刊号から本22号までの丸4年で全部門を紹介できました。

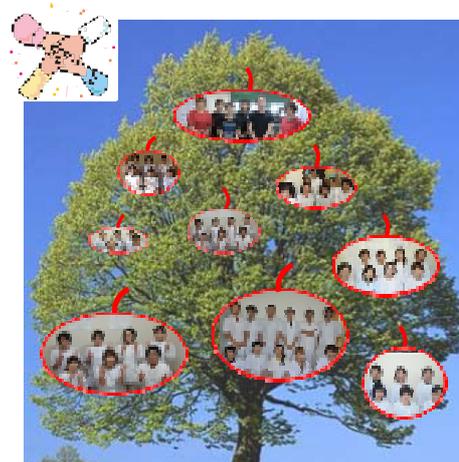
北は関川村から南は妙高市、また佐渡市や長岡市(旧栃尾市)上越市など各地へおじゃましてスタッフの皆さん、そして施設の方とも多くの出会いをいただきました。本当に、ありがとうございました。心より感謝申し上げます。

振り返れば、急な取材をお願いしたことがあります。また段取りの悪さから施設様よりご注意をいただくことも稀まれにありました。しかしその出来事を修復したり、施設様よりフォローして頂いたりという中で、当初計画していた誌面よりもっと良い広報誌が生み出されたという体験をさせていただく機会に恵まれました。



たくさんの嬉しい出会いがありました。今まで以上に親しくなったスタッフもいます。どの部門でも、店長及びスタッフの皆さんはお元気でした。日々様々ありながらも、**自分の弱気に負けない“内なる強さ”**に接し、どれほど励まされたことでしょう。

次号からは、新企画「研修参加感想記」が始まります。部門紹介シリーズ同様、どうぞご期待下さい。



トピックス

調理実習〔魚のさばき方〕

1月度毎月会議が1月18日(水)・19日(木)にセントラルキッチン研修室で開催され、会議後に調理実習が行われました。今回は、〔魚のさばき方〕です。



最後は皆でさばいた“あじ”をたたきにして、おいしく試食しました。

業界の現状及び動向

■当社が加入している各団体のうちより、下記法人をご紹介します。

◎公益社団法人 日本給食サービス協会（主務官庁／農林水産省） 全国で会員216社

◎社団法人 日本メディカル給食協会（主務官庁／厚生労働省） 全国で会員203社
（本年4月1日から公益社団法人になります）

各々の活動を行っていますが、基本の柱は「安全衛生管理」、「教育研修」、「安全安心」です。

その他「障がい者雇用」等の推進も進めています。

■集団給食の現状

現在日本国内（病院・福祉給食、産業給食、学校給食等）の市場は、1日約870万食を提供し25万人が働く業界です。



※政府は1日4時間以上勤務するパート勤務の皆さんすべてに、社会保険へ加入させようと計画しています。働く方の収入を減らし企業の弱体化を招くこの動きに対して、業界全体が反対しています。



■高齢社会の今後

平成23年高齢社会白書によると、今後10年間で高齢者の単身もしくは2人世帯が約25%増、高齢者世帯は世帯総数の約38%（7%増）になると予測されています。問題は、高齢者世帯における家庭調理を補助する加工食品の供給が大きく不足していることです。在宅高齢者約2,700万人への供給が、15万トンも不足する見込みです。



ところでこの度、一般社団法人 日本医療福祉セントラルキッチン協会 が設立されました。介護保険及び医療費が国民所得に対し10%以上の大きな負担となり財政収支が悪化している現在、栄養部門にはコスト低減や業務改善の効率化が強く求められています。そこで複数の医療・介護・福祉施設の食事を集中的に調理し配達するセントラルキッチンが注目を集め、食事サービス革新をより確かなものにするために、各種の調査・研究と知見の整備・普及活動をすることで協会がスタートしました。

今後の高齢社会に、明るい展望が見えたと感じています。

（編集委員会・注／上記文中の数値は各団体の調査に準拠しています）

トピックス

メタボリックシンドロームに気をつけましょう

厚生労働省及び農林水産省、健康保険協会、学会等より「メタボリックシンドローム」の予防が呼びかけられています。

「メタボリックシンドローム」とは **内臓脂肪症候群** のことで、内臓脂肪の蓄積による肥満と、高血糖・脂質異常・高血圧という動脈硬化の危険因子を併せ持った状態をいいます。

狭心症、心筋梗塞、脳梗塞、脳卒中、糖尿病合併症(人工透析・失明)等へと進展すると、命にかかわる病気の原因となる危険な状態でもあります。

この考え方にに基づき、生活習慣の改善に取り組んで病気を予防することが大切とされています。

◆まず自分の現状を知りましょう。定期健康診断で全体を測定しますが、自分でも自宅で計測できることは定期的に行いましょう。

腹囲／メジャーでおへその高さあたりの胴体を計ります。

男性は85cm未満、女性90cm未満でセーフです。

体重／風呂上がりなど毎日同じ時間に計る習慣をつけましょう。

血圧／測定器をお持ちの方は、やはり毎日時間を決めて計りましょう。

(その他中性脂肪、HDL(善玉)コレステロール他専門的数値は、健康診断結果及び照合表等で確認して下さい)



◆生活習慣の改善

1. 有酸素運動を行いましょう。

ウォーキングやジョギング、サイクリング、エアロバイク、水泳等の中から、自分が続けられそうなものを選び日頃から身体を動かしましょう。

その他自宅でテレビを見ながらでも、身体を動かす習慣をつけましょう。

2. 食生活を改善しましょう。

当社の経営理念は“食を介し健康を創る”が柱です。そして“安全・安心・おいしい食事を毎食提供する”が発展している理由です。そのためにはまず創り手(調理員)が健康でなければなりません。

①食べ過ぎや食事を抜く、また ^{かたよ}偏った食品ばかり食べるなどの不規則な食生活を改め、1日3食規則正しくバランスの良い食事を摂りましょう。

(厚生労働省及び農林水産省のホームページや書店の解説本で、駒のイラストで表示された「食事バランスガイド」を見ることができます)

②ビタミンやミネラル、食物繊維を積極的に摂りましょう。

③コレステロールが多い人は動物性脂肪を、また中性脂肪が多い人は糖質を取りすぎないようにしましょう。

④アルコール、たばこを控えましょう。



「健康あつての充実した仕事、家庭の調和＝日々の幸せ」です。

お互い健康に留意して、幸せな日々を過ごしましょう。



「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第18回目



CK総務担当
大伍 宏昭

サブタイトル「そんなところまで? こまかい事でも探究心。の巻」

雪また雪。全国的に雪関連のニュースが多いこの頃、皆様大変お疲れ様です。もう少しで暖かな春がやってきます。もうひと踏ん張り雪と付き合っていきましょう。さて今回は身近な「ペットボトルキャップとコンセント」です。

物には理由があります。

<ペットボトルキャップ>

じっくり見た事がありますか? 一部のキャップに切れ込み(スリット)が入っているものがあります。

「穴などあいてると不衛生じゃないの?」と思われるのですが、実はこのスリットは「ベントホール」などと呼ばれ、洗浄用にあけている物です。内容物充填後に上から水をかけ、毛細管現象を利用して水を流し込み、飲み口となるネジ山部分に付着した内容物を洗い流します。これにより飲み口が内容物で汚れたりカビたりせず清潔に保たれます。この洗浄水はネジ山とキャップの間を流れるため、ボトル内部に入る事はありません。



ちなみにペットボトル本体の形ですが、お茶やスポーツドリンクで四角形・長方形の物が存在しますが、炭酸飲料は全て円型です。なぜ角形の炭酸飲料が存在しないのか。これは角形では炭酸の圧力に耐えられないためです。さらにちなみにキャップ天面の丸いくぼみや、側面の他に比べて短いギザは、キャップをする際の位置決め用です。



<コンセント>

こちらあまり意識していないかと思いますが、良く見ると左の穴が右より大きいです。大きい方が「アース」と呼ばれ(グラウンドともいいます)電線を通して地面とつながっており、電気は流れていません。電化製品などは右側から電気の供給を受け動いています。

ケーブルにも向きがあります。基本的に「白い線が入っている」、「メーカー名や型番など文字が印刷されている」方をアース側として取り扱います(何も印字されていない場合は向きを考慮する必要がない機器です)気になる方は試しに向きを揃えてみてはいかがでしょうか。



通常は意識せずプラグを差し込んでいるかと思いますが、オーディオ機器などは差し込みを揃えるとノイズが減る(ブーンと音がするなどある場合は差し替えてみましょう)、音質が良くなったりする、パソコン関係ではインターネットの回線速度が上がるなどするそうです(あくまでも配線工事が正しく行われている場合のみです。音の違いの感じ方は個人差があります。ご了承ください)

<ご注意> 通電していないアース側だからといって、間違っても濡れた手で触れたり、プラグ以外の金属等をコンセントに差し込んだりしないで下さい。また、電子レンジや洗濯機などの漏電・感電防止のアース(緑色のコード)とは違います。差し込まないようにくれぐれもご注意下さい。

それでは、また次回

<おまけ> ペットボトルのPETは「ポリエチレンテレフタレート(PolyEthyleneTerephthalate)」のことです。



有機 J A S 認定優良茶葉を贅沢に使用した 「越の緑」新商品のご案内

マイコロジーテクノ株式会社の新商品「越の緑」は、大切に栽培された有機 J A S 認定優良茶葉を使用した抹茶入り玄米茶です。有機 J A S 認定のお茶の生産量は年間 1, 3 5 0 トン。全国で年間 9 万トンのお茶が栽培されていますが、その中で全体の「1. 5 %」しかないプレミアムなお茶です。製造は新潟の株式会社浅川園様で、全国に先がけ 1 0 年前から無農薬・有機栽培のお茶を扱っています。「飽きがこないやさしい味でまろやかな甘みが特長の薫り高い特上茶がある」との評判を聞き、マイコロジーテクノと新潟薬科大学で共同研究をしている「越後白雪茸」の粉末を入れ開発した風味豊かな抹茶入り玄米茶です。



60g入り2,100円



4g×5入り2,100円

「越の緑」原料原産地

- 煎茶・鹿児島産有機栽培茶（有機 J A S 認定）
- 玄米・北海道産有機栽培茶葉（有機 J A S 認定）
- 花 ・ 神奈川県産
- 抹茶・福岡産有機栽培茶（有機 J A S 認定）
- 越後白雪茸・新潟産

お茶本来の風味豊かな「6 0 g 入り」と、お取り扱いが大変便利なテトラ型ティーバッグ「2 0 g 入り」をご用意させていただきました。大切なお客様用として、またご自宅用としてもご満足いただける商品です。

是非一度、お試し下さい。ライフプロモートのお茶のシリーズに「越の緑」が新たにラインナップされます。どうぞ、よろしくお祈いします。

＜ 越の緑の商品詳細は マイコロジーテクノ株式会社 TEL 025-250-7335 ＞

★結婚おめでとう★

《酒井 由理（リバーサイド輝） 2月11日挙式》

2月に結婚しました。これからは夫婦2人で協力して温かい家庭を築き、幸せになりたいと思います。職場でも家庭でも、一生懸命がんばります。



★出産おめでとう★

《間瀬 しのぶ（新潟リハビリテーション病院）
平成23年12月5日 公晴(きみはる)君(第一子) 誕生》



12月に男の子を出産しました。母として、子供と一緒に成長したいです。

《齋藤 鮎美（黒埼病院） 1月7日 若菜ちゃん(第一子)、琴奈ちゃん(第二子) 誕生》

急な入院→転院。その日の夜に覚悟ができないまま帝王切開。予定日よりだいぶ早かったけれど、可愛い双子の娘が産まれてくれて本当に良かったです。双子で大変だろうけど、子育て頑張るぞ！！



若菜ちゃん



琴奈ちゃん

《木村恵美梨（愛広苑壱番館）平成24年1月22日 龍成(りゅうせい)君(第一子) 誕生》

1月22日に、男の子を出産しました。愛広苑壱番館給食室の皆さん、ご迷惑やご心配をおかけしましたが、お陰様で母子共に健康です。



【編集後記】

今年は、各地で豪雪でした。特に早朝、早番シフトで給食室へたどり着きたいのに雪がふさいで苦勞したスタッフの皆様。また朝自宅を出る時に除雪して職場でも除雪。帰宅すると再び除雪…と、一日中 雪と格闘した皆様も本当にお疲れ様でした。

春になり雪が消えた道路を自動車で走る時、その当たり前の状態がありがたいと思える気持ちは、雪で苦勞した分だけ味わえる感謝ではないでしょうか。

春がきて夏になり秋を迎えてまた冬がくる。はっきりとした輪郭を見せながら四季は巡り、たくさんの花が咲き私たちの目を楽しませてくれます。「横町を曲がれば、それが旅の始まり」と、永六輔氏は言いました。旅に出る時間の余裕がなくても、身近な場所よこまちで草花や風や雲を通して季節を楽しむことはできます。いくつ年を重ねても、忘れずにいたい気持ちです。(本部 編集委員会/塚田)



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成24年3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 ・ F A X◆025 (223) 7122
- URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>
- E-mail◆info@j-foodrink.co.jp