



未来の発展に向かって

キーワードは「人材育成」

日本人は、昔から礼義を重んじる風習がありました。剣道、柔道など武士道に通ずるものは「礼に始まり、礼に終わる」と言われ、自分が勝っても相手を敬う姿勢をなくしてはならないと教えます。

「最近の若者は礼儀を知らない」、「あいさつ一つできない」という声を聞きます。もちろん、きちんとあいさつができる若者もたくさんいます。



昭和時代から始まったといわれる「オアシス運動」は、当時小学校の道徳で教えられました。

※オアシス運動…オ=おはようございます、ア=ありがとうございます、シ=失礼します、ス=すみませんの言葉の頭文字をとり、「必要に応じて自分から積極的に声を出しましょう」と推奨しました。

あいさつのできない人がいたら、先輩が教えるべきではないでしょうか。「朝出社して『おはようございます』と言うと、自分が元気になる」、「ミスをして周りに迷惑をかけた時『すみませんでした』と心からおわびをすることで、二度と同じ失敗は繰り返さないという覚悟ができる」等々。



当社は毎日各職場で、より良い日々を生きる基本が書かれた冊子を全員で読み「人間関係を大切にできる会社」を定着させています。基本を繰り返し確認するだけで（もちろん良いことを吸収しようという前向きなスタッフにとっては）、少しずつ変化が現れてきます。あいさつのできなかつたスタッフが、小さな声で「おはようございます」と言えるようになり、数ヶ月すると大きな声で言えるようになります。毎日続けていると、照れの気持ちが薄れるからです。

調理員である前に、一人の社会人として自覚的に生きてほしい という会社の願いが反映されています。



明治時代に^{さかのぼ}遡ると、「知育・徳育・体育」の三育が提唱され、医師の石塚左玄が「体育智育才育は即ち食育なり」と提唱し「食育」という言葉が定着しました。

当社は食事を提供する会社です。そのため「食」のプロとしてより高いレベルへ成長していくよう、栄養学、調理技術、衛生等それぞれの担当に必要な学習を行う研修会及びセミナーに多数のスタッフが受講するようになりました。数年前と比較すると、受講者数は激増しています。当社には「人材育成こそが企業発展の原動力であり、それを理想論に終わらせず実行する」というビジョンが根底にあります。

就職希望の学生の方、調理経験があり今後長く働きたいとお考えの方、未経験だがやる気は強く少々のことでもこたれない方…。当社で働きませんか？

当社には、経験豊富なスタッフがたくさんいます。そして、コミュニケーションを大切にしています。ホームページ、新聞折込チラシ等でお近くの職場を募集することがあります。応募してみたいと思われる方は、ぜひご連絡下さい。



当社はこれからも、食を通して社会に貢献して参ります。どうぞ、よろしく願いいたします。

(本部 編集委員会)



研修受講感想記



《新規採用栄養士研修会》

官公庁、各法人、民間企業等の主催で毎年様々な栄養士研修会が各地で開催されています。当社スタッフの多くも、仕事に役立つ研修を受講しています。

今回は7月31日(火)に東京で開催された、公益社団法人日本メディカル給食協会主催「新規採用栄養士研修会」をご紹介します。

当社からは、栄養士資格を持つ今年度新入社員4名が受講しました。その中から新潟手の外科研究所病院給食室勤務の渡邊さん取材しました。



編集部／受講して、いかがでしたか。

渡邊／私は学校で栄養学を学びました。今回の研修のプログラムに「衛生管理について(感染症・食中毒等)」があって、学んできたことを思い出すと同時に新たな情報を聞いて参考になりました。

編集部／具体的には、どのようなことですか？

渡邊／もしも食中毒が起きたら、法的責任、社会的責任、風評被害が会社、組織全体に関わってきます。そのようなことを起こさないためにも、お客様に安全で美味しい食事を提供しなくてはなりません。そのためには衛生管理をしっかりして、食中毒予防に取り組んでいかななくてはならないのです。研修では、様々な菌の中でも発生件数、患者数が多いとされている腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、ノロウイルス、ウェルシュ菌の特徴や予防法、過去に起きた事故等を元に勉強しました。

編集部／他には、いかがでした？

渡邊／後半のプログラムで「委託会社の管理栄養士・栄養士としてのスキルについて」がありました。私が今行っている仕事で大切なこと、給食委託業務を行っている当社の目的や社会に対する使命感等が明確に理解できました。召し上がって下さるご利用者様に私たちが食事を提供するわけですが、「顧客満足度」ということがとても重要なのだと分かりました。

編集部／全体を通しての感想は、いかがですか。

渡邊／今年4月に新社会人としてスタートした私は、病院・老健の給食室勤務から始まりました。その後7月にオープンしたこちらの給食室へ異動となりました。どの環境でもすぐに対応できるスタッフとなるために、今後は経験や知識を身に付けていきたいと思っています。そのような気持ちで受講した研修でしたが、講師の方から「10年勤務して3年分の知識を吸収するのではなく、1年で3年分が身に付けられるような心構えで勤務する栄養士になってほしい」とお話がありました。それを忘れずにいたいと思います。



編集部／わかりました。では最後に、今後の目標を聞かせて下さい。

渡邊／毎日の調理業務を一生懸命集中して行うことはとても大事だと思います。けれど今回研修を受講してみて、基本的なことはもちろん新しい知識や技術を学ぶ機会も定期的に必要なのだと実感しました。常に視野を広くもち全体を見ながら、目の前の仕事にも集中できるスタッフになりたいと思います。

編集部／本日は、どうもありがとうございました。



トピックス

新潟手の外科研究所病院 給食室

今年7月、北蒲原郡聖籠町にオープンした新潟手の外科研究所病院です。
さっそく、近藤店長にお話をうかがいます。



近藤店長

こちらの給食室は、8名のスタッフでシフトを組んで食事をお出ししています。
私はこれまで短期間の勤務を含めると、当社の病院、老健、特養(※注)の各給食室
で勤務してきました。また最近まで在籍していた部門では増床があり、急に食事数が
増える変化も経験しました。これらが今後活かされるよう、がんばりたいと思います。

以前勤務していた病院では、糖尿、腎臓、肝臓、高血圧等内蔵疾患の方用に食事が多様に設定されて
いましたが、ここは名称の通り外傷の患者さんに元気になっていただく病院です。そのため栄養を優先した
美味しい食事が主です。また治療中の患者様が食べやすいように、おにぎりをお出しする日もあります。

この前患者様から「食事が美味しいです」と感謝のお手紙をいただきました。こちらこそ感謝の気持ちで
いっぱいです。ありがとうございます。



スタッフは皆さんしっかりしていて、一度仕事内容を伝えるときちんと
理解して下さりありがたいです。同じスタートラインから出発しましたので
「みんなで一緒」という意識が強いです。これからも何でも話し合っ
て、職場をレベルアップさせていきたいと思っています。

※注/老健=介護老人保健施設 特養=特別養護老人ホーム の略。

トピックス

毎月会議 調理実習

当社部門店長が参加して開催される毎月会議では、様々な食材を扱って調理実習が行われてきました。
今回は、天ぷらです。



サクサク・パリパリ感が出せる揚げ方のコツ
を教わり、おいしい天ぷらが完成しました。

トピックス

食育イベント「親子料理教室」開催

当社主催の「親子料理教室」が、今年も8月4日(土)に新潟市黒埼学校給食センター校区の児童さんと親御さんが参加して開催されました。ご好評をいただいた昨年同様、今年も親子で料理づくりを楽しんでいただきました。前職が有名ホテルシェフの塚田業務責任者、大島セントラルキッチン総括代理の他、当社調理のプロがいねいにご指導し、キッチンシンク上部の反射鏡で手元が良く見える工夫もされています。



今年はお父さんと子供さんのペアが数組あり、仲良く調理されている姿が印象的でした。

トピックス

2番手育成 料理講習会

当社各部門では、日頃運営責任を担う店長の不在時には2番手スタッフが責任を担います。「安全・安心・おいしい食事提供」は、スタッフに変動があっても変わることなく続けられています。そのために実務指導や心構え等が教育され、更に「調理技術の更なる向上」を目的として料理講習会が定期的で開催されています。

調理の熟練者である本部スタッフが講師となり、参加者は真剣に受講しています。今回はフルーツ盛りです。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第21回目



CK総務担当
大伍 宏昭

サブタイトル「考えれば考えるほど深みにはまっていく?の巻」

9月。真夏日(30℃以上)や猛暑日(35℃以上)が多くあった暑い夏を乗り越えて、少しでも涼しくなっていることを願います。まだまだ熱中症に注意が必要です。水分・塩分の補給をお忘れなく。さて、今回は「ビジネス文書」です。

郵便物の宛名に迷ったら参考に。

「御中」「殿」「様」「役職」を使い分けましょう。

<「御中」>

会社・組織・部署・団体などに送る場合に使用します。御中とは「そこに所属するどなたでもいいので読んで下さい」の意味となります。

例)「株式会社新潟食材 御中」、「株式会社日本備品 営業部 御中」

従って、「株式会社日本備品 営業部 御中 日本次郎 様」の様な書き方は誤りですのでご注意ください。

<「殿」、「様」>

本来、仕事・業務に関わる文書については「殿」、年賀状などの私信は「様」を使用します。しかし、ビジネス文書でも個人名に宛ての場合は「様」を使用するケースが多いです(私信の場合は「様」を使用します)

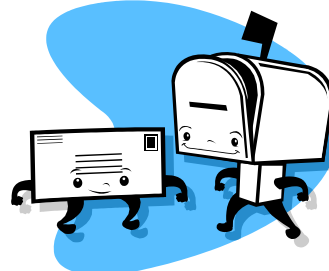
例)「株式会社新潟食材 社長 新潟太郎 殿」(個人名が入っている場合「様」でも可)
「株式会社日本備品 営業部長殿」

※役職などがつく場合は、役職が敬称となります(「殿」「様」は不要)
「株式会社新潟食材 新潟太郎社長」、「株式会社日本備品 日本次郎営業部長」

※「名前+役職+様」は二重敬称となりますので
「株式会社新潟食材 新潟太郎社長 様」は誤りです。(私信の場合はかまいません)

※役職を記入する場所によって「様」をつけます(名前の前に記入すると所属の扱いです)
「株式会社日本備品 営業部長 日本次郎 様」

紙面の関係でさわりの部分だけの掲載となります。いろいろなケースが存在しますので参考まで。





“2012 佐渡国際トライアスロンの前夜祭”



『ACTIVO (アクティーボ)』出店

トライアスロン(triathlon)は、水泳・自転車ロードレース・長距離走の3種目を、順番で連続して行う耐久競技ですが、比較的新しいスポーツで1974年にアメリカで初めて開催されました。

日本では1981年(昭和56年)鳥取県米子市の皆生温泉旅館組合の若手経営者達が開催した「皆生トライアスロン」(53人の選手が出場)が初で、2番目が1985年(昭和60年)「第一回全日本トライアスロン宮古島大会」(241人の選手が出場)、3番目に1989年「89トライアスロン・ジャパンカップ・イン佐渡」(1,328名の選手が出場)になります。

佐渡大会は、1998年(平成10年)9月には、アジア初の国際トライアスロン連合(ITU)のロング・ディスタンス(Swim3km・Bike136km・Run28km)のトライアスロン世界選手権として開催され、世界の主要プロ選手がそろった世界選手権において、日本選手が初メダル(3位)を獲得しました。

“2012 佐渡国際トライアスロン大会(9/2)”は、国内で最も距離の長いロング・ディスタンス大会になっています。国内はもちろん、外国人も多く参加しています。注目の国際Aタイプは、スイム:3.8km、バイク(自転車):190km、ラン:42.195kmの合計距離236km。バイク(190km)で佐渡島をほぼ一周する、起伏の多いコースになっています。国際Bタイプ(ミドル)も人気で、スイム:2km、バイク:105km、ラン:20kmの合計距離127km。日本選手権は、国際Bタイプになります。



表彰は、総合:1~6位/男女別のほか、年齢別:1~3位/男女別(総合入賞者は除く)、(1)18~24歳のグループ、(2)25歳以上69歳までは5歳刻みの9グループ、(3)70歳以上のグループからの表彰もあります。



今年の春、膝関節ケアに関心のあるトライアスリートの皆様を対象に、雑誌「LUMINA」5月号で、当社の「ACTIVO(アクティーボ)」のモニターを募集しました。「現在40歳以上で生涯スポーツを目指す皆さん。是非トライしてください！」のプレゼントパブリシティに、北は北海道から南は沖縄までのアスリートの方々から応募があり、6月~8月末まで「ACTIVO」の体感モニターをして頂いています。3ヶ月モニターの中には、有力トライアスロンチームである東京ヴェルディの選手(40歳未満ですが)もトライ中です。スイムからバイク、最後にラン競技のため、練習を含め膝の負担も大きく「ACTIVO」がアスリートの皆様のお役に立つことを願い、佐渡国際トライアスロン大会での活躍を楽しみにしています。

トライアスリートの皆さんには、是非完走して頂きたいと願っています！

2012 佐渡国際トライアスロンの前夜祭(8/31~9/1)アミューズメント佐渡に、トライアスロンギアを全国のプロショップに販売展開している株式会社 ACTION SPORTS のスタッフと一緒に「ACTIVO」を出店します。



ふるまちこうじせいぞうじょ
古町糘製造所

わきょう
(株式会社 和僑商店)

はぶき
葉葦正幸社長

東京銀座でおむすび屋“銀座十石”^{じゅっごく}を経営し、新潟市中央区古町通2番町で古町糘製造所という糘・甘さけのお店を経営。更に今年2月には、自由が丘店、松屋銀座店と東京の2店がオープンしました。

《本誌第6号(平成21年7月1日発行)で、同年7月4日オープンの古町糘製造所をご紹介しました》

7月にはBSNテレビ「水曜見ナイト」で古町糘製造所と新発売の糘ドリンクの発売が紹介され、同月24日新潟日報朝刊に葉葦社長の取材記事が掲載されました。

塩糘が一大ブームになる前から、既に糘のすばらしさを最大限に活用するドリンクを発売する等アイデアと実行力抜群の葉葦社長に、インタビューしました。



葉葦社長

編集部／銀座十石では数年前、日本テレビ「24時間テレビ」から総数1,600個のおむすびの注文があったと聞いています。美味しいおむすびは、各方面(歌舞伎座(現在改築中)他)で脅威的な売上を記録しました。また糘ドリンクでは新潟と東京で大反響を呼びました。しかしここにとどまらず、今度は日本酒製造・販売を手掛けるそうですね。

葉葦社長／日本は大昔から、米のうまさを引き出す技術が優れていました。日本が自信をもって世界に発信できる米を大切に考えた時、糘から生み出される日本酒の魅力もどんどん発信していきたいと考えました。

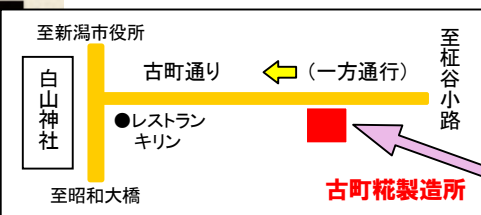
編集部／具体的なプランはありますか？

葉葦／**おむすび**では、安心な食材で美味しいものなら多くの皆様に食べて頂ける確信を得ました。また**糘**の魅力はドリンクやアイス製品等で知って頂きました。次に米の魅力を最大限に引き出す**日本酒**の製造そして販売を通し、米文化を国内外に広く伝えていきたいと考えています。今後、様々な人や情報ネットワークを駆使して一步ずつ実現します。

編集部／当社も「安全・安心・おいしい」食事提供をテーマとしていて、品目や提供方法は異なっても葉葦社長の目指す方向が共感できます。

葉葦／これまでも後藤社長には、アドバイス等いろいろお世話になってきました。人と人の触れ合いを大切にしながら目的に向かえば、日本が(新潟の経済も)元気に活性化していけると信じています。これからもよろしく願いいたします。

編集部／ぜひ、夢を実現させて下さい。私達も応援しています。本日は、お忙しい中ありがとうございました。



営業時間／11:00～18:00
定休日／日曜 小曜 (地域のイベントに合わせ、変更になる場合もあります)

古町通2番町533番地
(TEL025-228-6570)

各地で夏祭り(納涼祭)開催



今年も例年通り、各施設では夏祭り(納涼祭)が行われています。当社も日頃の食事とは異なるメニューをお出して、ご利用者様にお喜びいただいています。暑い夏を乗り切るために、楽しい食事で元気になっていただきたい。これは施設様も当社も変わらぬ思いです。



★結婚おめでとう★

《雨宮 多恵（新潟リハビリテーション病院） 7月15日挙式》



7月15日に、結婚式を挙げさせていただきました。
幸せな家庭を築いていきたいです。
今後とも、よろしくお願いいたします。



★出産おめでとう★

《片貝 由梨（かもしか病院）6月21日 茉結(まゆ)ちゃん 第二子誕生》



6月21日に、無事長女を出産しました。子供と一緒に成長して
いきたいです。復帰後、今まで以上に頑張っていきたいです。



★誕生おめでとう★

《小池 勝博（ケアせきかわ）7月19日 勇輝(ユキ)君 三男、第四子誕生》

予定日より1ヶ月以上早い出産でしたが、無事に元気良く産ま
れました。これからも兄弟仲良く元気に育ててほしいと思っています。



9月



トピックス

避難訓練

9月1日は防災の日です。そこで当社は、毎年実施している避難訓練をセントラルキッチンで行いました。
地震、津波、台風、大雨、竜巻等過去の災害を見ると、それは突然起こります。日頃の意識の持ち方一つで、生死を分ける場合があると専門家は伝えています。
職場、自宅で、日頃から避難場所や避難経路を確認しておきましょう。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成24年9月1日（奇数月発行）

・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

