



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 28

やわ

柔らかい頭で 楽しい食事をイメージする

当社の仕事発想のスタート地点は、現場の店長及びスタッフの皆さんのアイディアにかかっています。

毎日の食事に関しての要望は…「食べる方の口に慣れ親しんでいる食事。美味しく身体に良く季節感があり、翌日の食事にも楽しみにしていただけるような食事。福祉施設のご利用者様であればさらに食べやすく軟らかく…。目先が変わって、豪華な料理も時には食べたい … etc、etc …」

しかしこれらをすべてを現状の集団給食調理の枠で実現することは、至難のわざです。

スタッフの皆さんは、現場のプロです。まずは自分の職場で出来ることと出来ないことを冷静に判断し、仕事・作業をイメージしましょう。必要に応じて周りの人に意見を聞く、専門部署に手助けを依頼することも一つです。とにかく時間がかかっても回り道をして、ご利用者様に喜んでいただける方法を常に考えて探すことが第一です。

その考え方や行動がおもしろい と感じるようになれば、毎日の仕事も一味違ったものになるでしょう。



商品開発室
姉崎室長

【アイディア料理の一例】



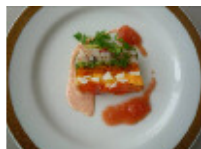
とろける鮭に
温かいオリーブ
オイル



魚の焼きものに
ジャガイモの
ピューレ



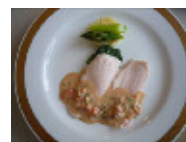
やわらか鱈(たう)の
ビール酵母(コウホ)
衣揚げ



カラフル野菜の
ゼリー寄せ



長時間煮込みの
お肉にやわらか
人参添え



しっとり鶏肉に
茸(キノ)のソース



野菜嫌いの人も
美味しく食べられる
野菜のケーキ



おもしろデザート
の盛り合わせ



シフォンケーキで
クリスマス



ざくろとカスタード
のゆるゆるゼリー



フルーツのクリーム
ソース添え

会社が必要なのは、皆さんの「柔軟な頭(脳) と熟練度とモチベーション(動機づけ)」です。集団給食調理という職業を良い形で次の世代に受け継ぐためにも、考える努力をしてください。

**ご利用者様のことを常に考え続けていれば、きっと良いアイディアが浮かびます。
人間の脳は、そんなふうにあります。**

会社は、スタッフの皆さんに楽しく働いてもらえるように一生懸命考えて実行します。スタッフの皆さんは、ご利用者様に楽しんでいただけるように一生懸命仕事をします。これが会社組織の原則です。… 柔らかい頭で …。(商品開発室 姉崎)



トピックス

2月度毎月会議 調理講習



2月度毎月会議の調理講習は2月16日と17日に、〔握り寿司〕を調理しました。



先輩の手の動きをよく見て、握る力の入れ方や最後の整え方のコツを教わり、参加者皆で上手に握り寿司を完成させました。

1月度毎月会議 調理講習

1月度毎月会議の調理講習は、〔肉の調理〕です。鶏肉の煮物を題材に、下記3パターンの調理方法を比較し食べ比べてみました。

1. 鶏肉のみ鍋で茹でる。(またはスチーム 100℃以上でしっかり火を通す)
別の鍋で茹でた野菜と合わせる。水と調味料を加えて味が染みるまで煮る。
2. 鶏肉をバットに広げスチーム 90～95℃の低温で加熱する。鍋で茹でた野菜に、水と調味料を加えさらに味が染みるまで煮る。最後に鶏肉を混ぜ合わせる。
3. 先に野菜を柔らかくなるまで茹でる。更に生の鶏肉を加えてほぐしてから加熱する。味が染みるまで煮る。(野菜と肉を一緒に煮込む一般的な調理方法)



それぞれの調理方法には、鶏肉を柔らかく仕上げたり、肉禁止食、アレルギー対応食に向いているといった特徴があります。使い分けすることで、安全・安心でよりおいしい食事ができるという体験をしました。

安全 は作ることができるが、**安心** は「安全が定着し続けた後」に初めてもたらされる

トピックス

天ぷら、フライの悩み解決勉強会

2月6日に業者さんが開催された勉強会に、当社社員が参加しました。以下は、その感想です。

まず、“エビ天”と“かき揚げ”を調理しました。特に“かき揚げ”はバラバラに散ってしまったり、逆に下側に天ぷら粉がたまって難しい揚げ物です。特別に開発したという天ぷら粉を使用して混ぜ方も工夫があり指導していただいた通りに揚げてみたらきれいに揚げり、時間がたってもサクサク感が損なわれません。

次に、“とんかつ”を揚げました。開発された粉をまぶした後でバター液とパン粉をつけます。食べてみると、肉のうま味がしっかりと中に閉じ込められていて、とてもおいしくなりました。



イメージ

なかなか思うように仕上がらない天ぷらやフライが、こんなに形が良くておいしく調理できることは喜びでした。この勉強会に参加して良かったです。



豊浦病院・愛広苑
給食室
相沢店長

私も相沢店長と同様、こんなに上手く天ぷらやとんかつが揚がるのは、すばらしいと思いました。

老人福祉施設のご利用者様の中には、天ぷらの衣が固いと食べられない方もいらっしゃいます。そういった方向けに口に入れると衣がすっと溶けるようなタイプと、お店で食べるようなサクサクとした食感が持続するタイプの2種類の天ぷら粉がありました。施設の用途に合わせて選ぶことができるので、活用しやすいと思います。



営業推進・店舗事業部
野崎インストラクター

また、“とんかつ”は開発された打ち粉とバター液を使用することで、肉と衣が剥がれにくい状態になり、肉汁を内側に閉じ込めるので、とても柔らかく仕上がりました。魚を使用した場合、ぱさつきを防ぎふっくらと仕上がると思います。



学んできたことを社内のスタッフと情報共有し、全体にレベルアップをしていきたいと思います。

トピックス

小学校で“食育授業”開催

新潟市の各学校給食センターでは、“招待給食”として毎年小学校よりお招きいただき児童の皆さんと一緒に給食を楽しんできました。その中で新津西部学校給食センターでは昨年12月17日(月)に新潟市立金津小学校で“食育授業”を行いました。これは「毎日給食が作られていくまでを知り、感謝の気持ちをもち残さず食べて健康になってほしい」と願われる新潟市の担当の方、小学校の校長先生および各先生、学校給食センターの先生と、当社スタッフとの連携で実現しました。



イラストはイメージです。

給食調理で実際に使用している大きなしゃもじやおたまを児童の皆さんが見て触れる体験学習と、写真で大きなお鍋や作業の様子を見て、給食に関心をもってくださいました。



当社スタッフは今回のイベントを通して、児童の皆さんに給食の意義や役割を楽しみながらお伝えできた喜びを体験しました。



新津西部学校給食センター
松田業務責任者

トピックス

学校給食センター合同新年会 開催

毎年恒例の「学校給食センター合同新年会」が、2月2日(土) 東映ホテルで開催されました。

学校給食センターおよびクックチルグループ部門で業務するスタッフの皆さん約140名が一堂に会して一年間無事に働けた喜びと、これからも元気でがんばろうという気持ちの交流が行われました。



社長挨拶



ビンゴ大会



尺八の名演奏



お誕生日おめでとう



商品ゲット！



じゃんけん大会、ビンゴ大会などお楽しみイベントの他、スタッフによる尺八演奏も披露され、とても盛り上がった新年会となりました。

トピックス

メディケアフーズ展2013に参加して

2月19日・20日に、東京ビッグサイトで開催された「メディアケアフーズ展2013」に、当社からも多数参加しました。

代表して2名に感想を聞きました。



《ソフィア輝 加藤店長》

噛むことや飲み込み困難な方向けの食材は、柔らかく嚥下しやすく見た目も大切に工夫されていました。一人暮らしの方でも、電子レンジで出来るお弁当タイプの食材などを見て、きれいさと手軽さに驚きました。

目新しい食材を見せていただけたことで、今後より良い食事提供につなげていきたいと思います。



加藤店長



《食品安全管理室 森井》

今回のメディケアフーズ展に参加してみて、在宅の方向けの「配食・宅配サービス」を取り扱う業者が増えていると感じました。冷凍で宅配する場合はほとんどであるため温度管理、そして「食品表示」の記載が特に重要視されます。

クックサーブではなかなか食品表示は取り扱いませんが、今後も重要視されるであろう「食品表示」についてもしっかりと理解していきたいと思います。



森井

トピックス

あかり未来フォーラム

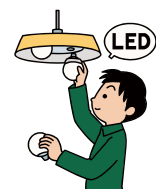


新潟県及び新潟県白熱電球削減推進協議会主催の「あかり未来フォーラム」が開催され参加しました。節電意識が高まる中、新潟県でも官学民一体で様々な取り組みが行われています。「白熱電球削減推進」運動が進められ、県は協力した店舗・事業者に登録証を発行しています。《新潟県のホームページをご覧ください》

環境省は、「省エネ・照明デザインアワード」で協力企業・団体・施設等を公募し表彰しています。2012年に受賞した中には、東京スカイツリー、渋谷ヒカリエも入りました。



イメージ



LED電球を、白熱電球と比較してみると…。LEDの寿命が約25倍。白だけでなく目にやさしい淡い色もあり、光量を微調整できる。電力が5分の1～10分の1ほどに節電できる等。スマホやタブレット画面に使用、天上から光と音楽がシャワーとなってストレス軽減環境を作る等、様々なシーンで実用化されつつあります。まだ価格が高いため、こうした普及活動を通して需要を拡大し技術力の進歩と相まって安価となっていけば、日本中の多くの施設や道路、自宅でも広まるでしょう。

まさに「新しいあかり」が「希望の光」になっていくと感じられたフォーラムでした。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第24回目

サブタイトル「開けた事ありますか？ の巻」

今年の新潟市内は例年に比べ雪が少ないように感じます。寒さを乗り越え暖かな春を迎えましょう。季節の変わり目は体調管理にご注意を。さて、今回は「排水トラップ」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

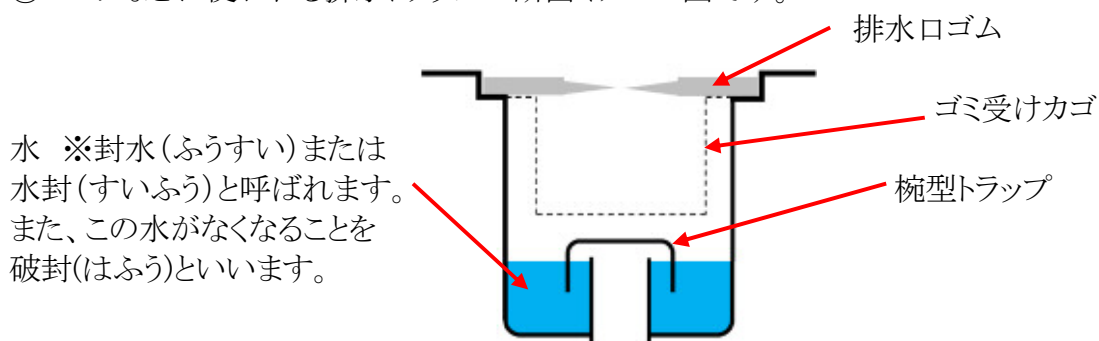
悪臭・害虫を防ぐ

<排水トラップ>

排水設備の配管の途中に設けられ、封水トラップにより悪臭やガス、害虫が屋内へ侵入するのを防ぐ器具・装置を指します。ゴミが溜まりやすくパイプ詰まりの原因になりやすいため清掃が必要です。

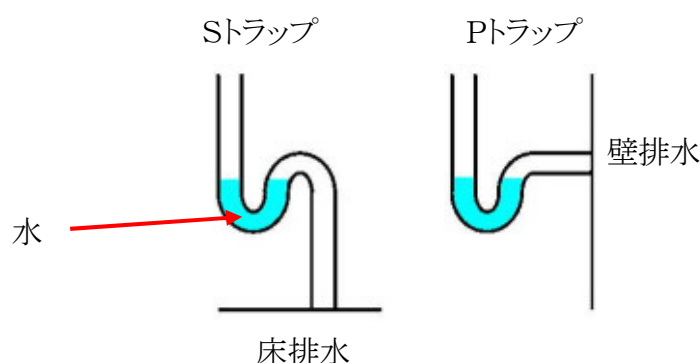
<構造など>

①シンクなどに使われる排水トラップの断面イメージ図です。



水のたまっている部分に「油分」「水アカ」などが溜まり流れが悪くなります。定期的に「椀型トラップ」をはずしゴミ・汚れを取り除いてください。

②手洗い台などに使われる排水トラップの断面イメージ図です。配管の形状から「Sトラップ」「Pトラップ」「Uトラップ」などと呼ばれます。



同じく水の溜まっているところに汚れも溜まります。カーブしている配管の部分をはずして管内を清掃してください。汚れが溜まると流れが悪くなります。長期間使用していない手洗いなどは水が蒸発(破封)して悪臭が上がってくる場合があります。定期的に水を流す(トラップに水を溜める)ことで解消できます。

清掃方法、洗剤の相談など、ご不明の点は (株)ライフプロモート大伍までお問い合わせください。

それでは、また次回



メディケアフーズ展 2013 に行ってきました

今年で 5 回目を迎える医療・介護分野に特化した食品展示会「メディケアフーズ展 2013」が、2月19日、20日の2日間 東京ビッグサイトで開催されました。

メディケアフーズ展には「明日から使える高齢者介護食がここに集結！」のタイトルのとおり、60を超える企業、団体がブース出展しており、関連するセミナーも多数開催されこの分野の関心の高さがうかがわれました。

展示会に参加すると各メーカー商社の市場の捉え方が垣間見えますが、私が感じたキーワードは

①在宅向け介護食 ②省力化 です。



在宅介護向けの介護食については、

発売当初から弊社でも個人向けに実績を伸ばしているマルハニチロ食品株式会社のメディケアシリーズも新たにフリーズドライのお粥を加え UD1～UD4 の全てのラインナップを取り揃えて初出展しており、その他ハウス食品(株)、キッコーマン食品(株)、フジッコ(株)など誰でも一度は耳にしたことのある食品メーカー各社も在宅を意識した商品を展示して市場参入に本腰を入れ始めたことを強く感じました。また物流面でも改善が見られ、個人でも購入しやすい環境整備が確実に進んでいました。

省力化については、

給食業界の人手不足を意識した調理済食品の充実と品質の向上についてアピールするブースが多く、ふっくら感や軟らかさ食味も大きく改善された商品が目立ち、これらの製品の上手な活用が不可欠な時代に入っていると今更ながら感じてきました。

面白いところでは、冷凍野菜製造メーカー各社が揃って現場のカット作業を省くため、冷凍のカット野菜をリリースしており、ここまで加工するか？ との驚きと人手不足の深刻さが垣間見えた気がしました。

技術革新も進み且つ普及してきており、数年前に広島県立総合技術研究所で開発された「凍結含浸」技術を用いた製品が実用化され複数のメーカーから発売されていたのが印象的でした。

この技術を用いると、見た目は一般食材と変わらないのですが舌で簡単に潰せるほどやわらかくなり、従来の刻みやペーストと比較して常食と変わらない食のバリアフリー化が可能になるとのこと。

早速その場の商談で業務用の素材としての取り扱いが可能となりましたので、近々ご案内出来るものと思います。



昨年の政権交代から「変化」という言葉も耳にするようになりましたが、この業界・市場もまさに「潮目しおめが変わった」と感じたそんな展示会でした。

※関心のある方はご連絡下されば資料を取り揃えて、製品の詳細情報等を改めてご案内致します。

ご遠慮なくお申し付け下さい。

以上

★結婚おめでとう★

《藤井 麻美（中之口愛宕の園） 平成24年12月1日挙式》
（旧姓・横山さん）

毎日ご飯を作るのが大変ですが、とても充実しています。
新しい苗字にも少しずつ慣れてきました。
これからは、二人で支え合って温かい家庭を築きたいです。



《青木 惇味（かもしか病院） 1月13日入籍》（旧姓・坂井さん）

1月13日に入籍して、坂井から青木になりました。2人で色々なことを協力し合いながら、温かい家庭を築いていきたいと思います。



★職場復帰おめでとう★

《木村 恵美梨（愛広苑壱番館） 1月22日復帰》

一年間の産休後、復帰させていただきありがとうございます。
給食室のみなさんにフォローしていただきながら、日々の仕事に育児に頑張っていきたいです。



《片貝 由梨（かもしか病院） 2月1日復帰》

周りのスタッフに温かく迎えてもらい、助けてもらいながら、仕事に励んでいます。育児、仕事と充実した毎日を過ごさせて頂いています。



【編集後記】

昔、「少女パレアナ」という物語を読みました。世界中で親しまれている名作童話です。

両親が亡くなり孤児となった11歳のパレアナが、叔母に引き取られて新しい町で明るく生きる物語です。父から「何でも喜ぶ遊び」を教わり、夕食のとき今日喜びに感じたことを話し合います。「〇〇おばさんと話ができて良かった」、「△△さんにうれしいことがあって、それを聞いた」等。毎日続けるうち、次第に小さな変化にも反応します。「枯葉が目の前に落ちてきたのが、とても美しかった」

パレアナは叔母から屋根裏部屋を与えられますが、「ここには鏡がなく、そばかす顔を見なくてうれしい」、「遠くの山がよく見える」と感謝します。気難しい叔母が、パレアナと暮らし始め次第に明るく変わっていきます。それは彼女が心から「うれしい」、「楽しい」と感じているのが分かるからです。多くの人がパレアナの影響を受けて人生に小さな喜びを見つける生き方を始めます。実際は一人になると苦しみ泣き、物語の後半には大きな試練が待っているパレアナですが、気持ちを切り換えて明るく生きる姿が多くの人に感動を与えました。

かつて「〇〇してくれない」といつも不満を口にする人たちを、「くれない族」と呼びました。

与えられることを求める前に「仕事は大変なこともあるけれど、働けて幸せ」、「たまにケンカをしても職場の人（または家族）と毎日会える幸せ」など『喜びを見つける』発想で、自分の幸せを点検してみませんか。

案外「いくつもの幸せを手に入れている」事実を知り、心が豊かになりますよ。（塚田）



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成25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
・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

