



ふーどりんく

～ 仕事を通してつなげる絆 ～

Vol. 31

“循環型給食”を実施しています。

当社セントラルキッチンで調理・提供する学校給食では、その残食を〔生ゴミ処理機〕にかけて^{たいひ}堆肥(有機肥料)にし、田畑へ^{かえ}還しています。その作物をセントラルキッチンへ納入し、学校給食へ提供します。

このような“循環型給食”により、化学肥料や農薬の使用を抑え、「環境にやさしい安全・安心」な食事を召し上がっていただくことができます。



農業体験を通して、安全・安心な食材を扱う重要性を理解する

当社学校給食スタッフは、“循環型給食”を協力して進める(株)アグリライフの田畑へ行き、農業体験研修を行っています。今までより更に「安全・安心な食材を生産し調理する大切さ」を学び、“食育”への理解を深めることが目的です。



【受講スタッフの感想】

初めての農作業は大変でしたが、とても楽しく貴重な体験をすることができました。給食を調理する私たちはもちろんですが、食べてくださる方にも、生産者の方への感謝の気持ちをもっていただけたら嬉しいなあと思いました。

トピックス

第一営業部 紹介

当社は7月8日(月)〔第一営業部〕開設に伴い、営業推進、店舗運営、献立室の各部門が本社から移転し業務を開始しました。

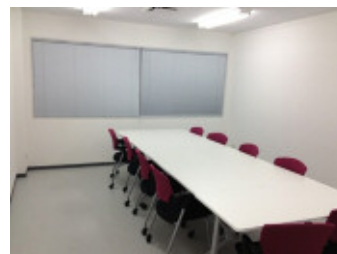
セントラルキッチンに近く、(株)ライフプロモートと同じ敷地・建物内に事務所があります。



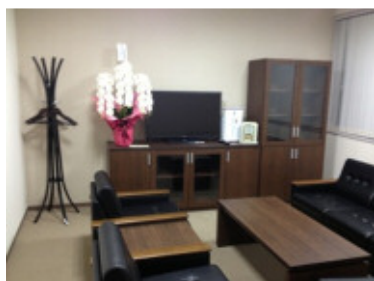
玄関



玄関ホール



研修室



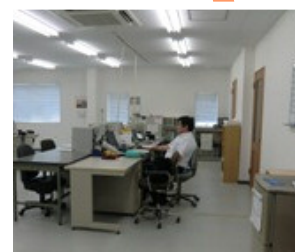
応接室



事務室



スケジュール調整で
打ち合わせをする
献立室スタッフ



休憩室

営業推進および店舗運営スタッフは、県内各地に忙しく飛び回っているため、全員でそろう機会はありません。新たなお客様の元へ営業に行く。お世話になっているお客様の要望をお聞きする。各部門で勤務するスタッフの指導やヒアリング、また調理の応援に行く……。

会う機会が少ないからこそ知恵を使い、“会社とスタッフ”や“スタッフ同士”のコミュニケーションを大切にしています。

トピックス

食育イベント「第3回 親子クッキング教室」

毎年恒例の当社主催「親子クッキング教室」を、7月31日(水) および8月3日(土) に開催しました。当日は、新潟市黒埼学校給食センター校区の親御さんと小学生のお子さんが参加され、楽しいひとときを過ごしました。

また31日にはプロバスケット選手で当社(本社)勤務の後夕方から練習を重ね秋の試合に備えている、新潟アルビレックスBBラビッツの近藤紗奈選手がゲスト参加しました。一緒に料理づくりのお手伝いと、お子さんにバスケットも教えてくれました。

★まずは1日目(7月31日)です。(新潟日報が取材に来られ、8月6日新潟版に掲載されました)



【メニュー】

- ①低脂肪、高タンパクの鶏ササミのバンバンジー
- ②食物繊維が多いキノコのスープ
- ③筋肉や血液を作る食材がたっぷり 枝豆ご飯のビビンバ
- ④骨の元となるカルシウムが取れるヨーグルトゼリー



近藤選手も
お手伝い

食事後にお子さんたちは、近藤選手からサインを書いてもらい、バスケットも教わり楽しい1日となりました。

★2日目(8月3日)は、アレルギー対応食です。一部代用品でおいしくいただける料理に工夫されています。ドリアには、卵抜きマヨネーズと米粉を使用しておいしく出来上がりました。



【メニュー】

- ①給食で人気のジャガイモのシャキシャキサラダ
- ②米粉と豆乳で作った夏野菜たっぷりドリア
- ③お魚のムニエル さっぱりレモンしょうゆのソース
- ④枝豆の白玉団子 フルーツソースかけ



トピックス

防災セミナー

7月18日(木)に、「防災セミナー2013」が開催され受講しました。
 東日本大震災以降、節電と共に防災管理が注目されています。直接の被害だけではなく、割れたガラスや倒壊物で傷を負うなど二次災害の危険もあります。書棚やロッカーなどには倒れないようストッパーを付ける。スタッフ全員に防災用具入りの小さなバッグを渡しておく。職場の所定の場所にヘルメットや毛布、のこぎりやバール、非常用トイレ、トランシーバー、発電機、照明器具、ラジオなどを設置する等々、様々な防災方法があります。



阪神淡路大震災時の死因の8割は「建物の倒壊による圧死・窒息死」倒壊物の下敷きになった人を救助するチャンスは、災害発生後15分。また救われるタイムリミットは3日間(黄金の72時間と呼ばれています)。

何よりも人命を第一に考え、帰宅できなくなった場合は公的支援が来るまでに一人3日分の水と食料をそろえる(水は1日3ℓ、3日で9ℓ必要。主食は9食。ただし、3日分の水と食料を用意すべきという条例等の定めは無い)。

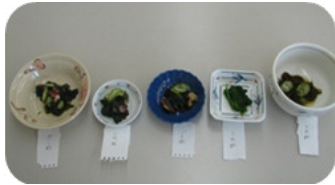
地震や津波はいつ来るか予測できないからこそ怖いのですが、もしかしてこの先来ないかもしれない災害に対してどれだけ企業や家庭で多くのお金をかけられるか。「^{そな}えあれば^{うれ}いなし」ですが、人の命を守るためにどこまで備えるか。それぞれの環境において、真剣に協議する課題であると痛感しました。



トピックス

毎月会議 調理講習

8月度毎月会議の調理講習は、「合わせ酢の配合」と「フライパンで^{ぶり}鰯の照り焼き調理」です。



ポン酢 二杯酢 いしませ 三杯酢 土佐酢



フライパンで鰯の照り焼きを調理し試食しました。

それぞれ酢の配合を変えると食材がどのようにおいしくなるのか試しました。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第27回目

サブタイトル「原因は・・・それだっ！の巻」

9月です。ひと雨ごとに涼しくなっていますが、そのひと雨の量が多い。そして降り方が極端。もしかして今年の冬は雪が降らない日が続いて一気に豪雪？とても心配です。さて、今回は「問題特定」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

どこに問題があるのか

① 「ブレンダーが動かなくなりました」との連絡が。話を聞いてみると電源が入らないとのこと。「過負荷でモーターが焼きついてしまったかな？」と原因を考えつつ、業務に支障が出ないように代替機を抱え現場へ。

確かに電源が入らない。では、まずは本体のカバーを外して中を見てみようと思ったその時、「こっちのフードプロセッサーも壊れてしまいました。」と店長。

いや、同時に故障するのは確率的にそうないだろう。と、いうことでブレーカーをチェック。落ちてました。機器のスイッチをOFFにしブレーカー入れ直して対応完了。

※入れ直しても再度落ちるようであれば電気配線の施工業者様へ連絡。

② 「食器消毒保管庫が動きません」との連絡が。①の例もあるので、ブレーカーを確認していただく。「落ちてません」との回答。現場が近かったのとあわせて1回見に行く事に。念のためブレーカーをチェック。ONではあるが若干ズレている。軽く触ってみるとグラグラするいわゆる半落ち状態。ブレーカーのスイッチを一旦OFF側に倒したのちON。対応完了

①②の確認事項

- ・電化製品が動かなくなった場合、まずはコンセントが生きているか確認(別の機器を接続してみる)。それにより電気系の問題か機器の問題か判断
- ・漏電ブレーカーは配線や接続している機器に問題がない場合でも、電波障害やノイズ障害によって落ちる事がある

【他にもこんな事がありました。】

③ 「スチコン立ち上げ時にエラーが出て使用できません」水道の元栓が閉まっており、給水できなかったためにエラーが出ていました。

④ 「フードプロセッサーが使えなくなりました」蓋についている安全スイッチを押すためのツメが折れていました。

⑤ 「炊飯ジャーでご飯が炊けません」蓋のパッキン取り付け忘れでした。



それでは、また次回



株式会社大冷 『プライベート展示会』レポート

今では一般的となりましたが、日本で初めて「骨なし魚」を開発した冷凍食品メーカーが株式会社大冷です。

一般に先駆けて取引先等を招待し、新商品や開発途中の商品を公開する「プライベート展示会」に参加してまいりました。

プライベート展示会は今回で2回目。福祉給食、一般飲食店向けを含め40品もの新商品のリリースです。(株大冷は解凍せずにそのまま調理できる骨なし魚「楽らくクックシリーズ」や同様に解凍不要な肉製品「楽らく匠味^{たくみ}」をリリースし市場にもかなり浸透していますが、更にその幅を広げており、いかに手間を省いて美味しいものを提供出来るか＝現場のニーズを汲み取った商品の充実が目を引きました。以下、(株大冷のお薦めです。



「楽らく調味骨なし魚シリーズ」

焼き魚用の漬け魚(みりん漬け、酒粕漬け、西京漬け)ですが、漬けの調味液と生(非加熱の骨なし)切り身がパックされ、解凍せずにそのまま調理出来る商品。既に発売の魚種に さばのみりん漬け、赤魚の酒粕漬け、さらわ、トラウトの西京漬けなどが加わりました。曰く「人手の薄い朝食や夕食など漬け込み作業が不要でそのまま調理出来る(＝いわゆるお湯ポチャも可)為、多くの施設様や給食会社で急速に導入が進んでいます。」との事。

「刻み野菜シリーズ」

冷凍野菜を刻んだ商品 8種(れんこん、いんげん、人参、里芋、牛蒡、玉葱、ほうれん草、小松菜)使用頻度の高い野菜の刻む手間を省いた、曰く「今までであるようでなかった目からうろこの商品。勿論、刻み加工の無い冷凍野菜の方が安いですが、多少原材料コストが上がっても現場作業を軽減したい程、人の確保が難しくなっているようですね。非常に引き合いが強いです。」



「健康惣菜シリーズ」

UD1の軟らかめに仕上げた惣菜シリーズ、(株大冷として初のリリースです。

大豆と昆布のうま煮、根菜と豚肉の炒め煮、じゃがいも鶏そぼろ煮の3種。高齢者の方にも食べやすく軟らかく仕上げました。「この根菜と豚肉の炒め煮のれんこん。軟らかいでしょう！！！」と自信満々の説明。

「骨なしの新しい魚種」として「楽らく骨なし甘鯛^{あまだい}」:甘鯛^{あまだい}といえば高級魚のイメージが強いですが使用しやすい価格での提供が可能です。淡泊で上品な白身^{すず}ですのでお薦めです。

既に発売済みですが、「骨なしキャットフィッシュ」はガンガン出荷しています。いわゆる「ナマズ」ですが白身で美味しい魚です。比較的安価なため、驚くほど好調です。

当社ではあまり実績がありませんが、ナマズのイメージが悪いのでしょうか？ 顔のイメージがわからない深海魚に比べても美味しそうな顔をしています。「もう少し皆さんに案内をして下さい。」と担当よりハッパを掛けられました。



今年のメディケアフードのレポートでも触れましたが、「潮目^{しおめ}が変わった」

環境下では、従来のような原料系だけではなく、ひと手間加工を施した商品を上手に使うなど、食材に関する考え方を環境に合わせて変化させてゆく必要があると感じた展示会でした。

※製品情報など詳細は資料取り揃えて改めてご案内致します。

以上

★結婚おめでとう★

《瀬高 陽子（いっぷく2番館） 6月15日挙式》

6月15日に結婚式を挙げ、五十嵐から瀬高あになりました。
これからは2人で協力し合って温かい家庭を築いて行きたい
と思います。



《渡辺 絵里子（CK食品加工事業部 クックチル） 7月6日挙式》

7月6日に結婚式をあげました。同居生活もスタートし、毎日
新しい発見ばかりです。頼れるところは頼り、仕事も一生懸命
がんばろうと思います。



★出産おめでとう★

《高野 翠（いっぷく） 6月10日 翔弥（しょうや）君（第4子）誕生》

いつも元気なお姉ちゃん、お兄ちゃん達に可愛いがってもらいながら
すくすく元気に育っています。優しい男の子に育ててほしいです。



《本間 正美（相川愛広苑） 6月13日 未菜都（みなと）ちゃん（第3子）誕生》

6月13日に、三女が誕生しました。2人のお姉ちゃんたちにもまれ
ながら、元気に成長中です。相川愛広苑給食室の皆さん、これからも
よろしくお願いします。



《星野 佑香里（黒埼病院） 7月6日 渉（わたる）君（第1子）誕生》

とっても頭の大きな男の子。何をしてもいとおしくてたまりません♥
初めての子育てですが、楽しみながらがんばりたいです。



《酒井 由理（山王苑にいがた） 7月15日 優成（ゆうせい）君（第1子）誕生》

妊娠しながらの仕事は辛い時もありましたが、店長を始めスタッフの
皆さんに支えてもらい無事出産することができました。これから育児
を、がんばります。



体調管理に十分ご注意下さい



8月下旬になって過ごしやすくなりましたが、前半は全国各地で気温が35度を超える“猛暑日”が連続しました。高知県の四万十市では12日(月)に観測史上最高の41度を記録し、九州や大阪では半月も猛暑日が続きました。

新潟県各地では猛暑の他、局地的に激しい雨が降り長岡市ほか各地で被害が発生しました。



これから涼しくなる秋口には、夏の暑さに耐えた身体の疲れが出やすい時期でもあります。体調を崩さないために睡眠を十分とりましょう。



夜更かしなどを避けて、規則正しい生活リズムを続けましょう。

体調を崩すと本人が一番つらいのですが、共に働くスタッフにも心配をかけてしまいます。



お互い、毎日元気に顔を合わせることができるよう体調管理をお願いいたします。

【編集後記】

近年注目されていることに、[平均寿命]と[健康寿命]があります。現在日本人の平均寿命は、男性約80歳、女性約86歳。それに対して日常生活を一人で支障なく過ごす期間である健康寿命は、男性で約9年、女性で約12年も平均寿命より短いそうです。私もこの9年間を介護なしで生きたいと思ひ、身体に良いと知人に勧められた藻塩もしおをサラダにかけています。

(適度な運動や、早食いを止めることが先だよなあ～と思いつつ)



当社は、“循環型給食(表紙掲載)”に取り組み始めました。地元農業法人との連携の利点は、

1. 地産地消… 地元で採れた農産物を消費する(食べる)こと。
2. 食品トレーサビリティ… 生産、加工等の流通(どこで採れて誰が運んだか)食品の移動を把握すること。
3. 地球環境に優しい… ゴミを減らしリサイクルを増やすことで、資源を無駄なく有効に活用する。

これらを土台にして、「安全・安心な食材使用＝会社の信用を高める」ことができます。

ただ、規模を拡大するためには多額な経費がかかるため、今できることから一歩ずつ確実に歩みを進めているところです。

会社の経営理念が「食を介し健康を創る」ですので、まずは我々スタッフが健康でなければなりません。というわけで、今まで以上に身体に良い食事を摂りたいと思っている今日この頃です。(塚田)



広報誌ふーどりんく [発行日] 平成25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