



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 32

平成25年度 フォローアップ研修開催



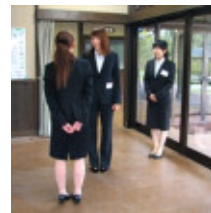
今年も10月3日(木) 新潟市北区福島潟^{りょうふうそう}の菱風荘で「フォローアップ研修」を開催し、今年度入社したスタッフ12名が受講しました。



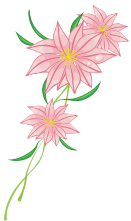
研修会場



自己紹介



あいさつの練習



コミュニケーションの基本を再確認し良好な職場の人間関係を築くための学習

カリキュラムでは、入社後のふりかえり、コミュニケーションの基本、メンタルヘルスの基礎知識等を学びました。改めて勤務に対する姿勢や、職場で共に働くスタッフとの関わり方の大切さを学びました。

平成25年度 フォローアップ研修

入社から半年が経ち業務にも少しずつ慣れ責任感と仕事の意義が分かり始めた新入社員が、改めて自分を見つめ直すフォローアップ研修を受講して何を感じこれからどう活かしていきたいか…。

受講者の中から、2名に感想を聞きました。



フォローアップ研修を受講して

研修では大切なことを学びました。特にコミュニケーションについて「話し手よりも聴き手に決定権がある」と教わり、質問をする大切さや大事な内容は復唱することで間違いを減らし正確に理解できると知り、これから実行していきたいと思います。



石黒由夏
(関川愛広苑)

入社後半年が経過して、他の施設で勤務する同期の皆さんと再会し仕事内容や考えを知ることができて、大変良い機会となりました。どのように成長できたかを具体的に聴けたこと、体調管理に気をつけるようになったこと、気持ちの切り替えができるようになったことなど。



学生から社会人となり、仕事を通して責任と自覚が芽生え始めている皆さんそして私も……。改めて自分を見つめ直す研修を受講させて頂き、ありがとうございました。

研修の目的は、①同じ立場の人たちと情報交換を通じて、悩みや課題を共有する。②仕事で求められるコミュニケーションの重要なポイントを押さえ、相手との良好な関係作りの方法を学ぶ。③精神面での健康の保ち方を学ぶ …… の3つでした。



佐藤すみれ
(豊浦病院・愛広苑)

ゲーム方式でコミュニケーションの基本を振り返りました。正しく、分かりやすく、感じよく話す点に注意すること。聴き手は、傾聴の姿勢で最後まで聴くなど。どちらも相手を思いやる心を持つことで、より良いコミュニケーションをとることが分かりました。

またクレーム対応も学びました。クレームはただ悪いものという考えではなくお客様の信頼度、期待度の現れということを知りました。クレームにはすぐ対応し、お客様の「事実」と「気持ち」を熱心に聴き議論しない（そのために自分の感情を落ち着かせる）。苦情から逃げずに（個人に向けられた不満ではないと考え）真剣に受け止め、サービス改善の機会を与えて頂いたことに感謝する。それらの考え方で行動し、さまざまなことに対応できるようになりたいと思います。



今回の研修と親睦会では、同期の皆さんと再会でき先輩社員の方からは、人生についてのお話やアドバイスを聴くことができました。学んだ新しい知識をしっかりと活かし、早く一人前になりたいです。

(監修:当社 食品安全管理室)

ノロウイルスに気を付けよう!



10月～3月にかけてノロウイルスが大流行します。ノロウイルスは人から人へ・食事から人へ様々な形で私たちに襲いかかってきます。日ごろからの健康管理・予防策を実施し、万が一の時も調理者として冷静に対応しましょう。

おう吐物処理の風景 (10月会議での様子)



10月の店長会議では「おう吐物処理の実践」を行い、おう吐物がどれだけ広がるかヨーグルトを吐物として体験し処理方法の実践をしました。

ノロウイルス
臨時講習の実施

流行前に今一度スタッフ全員に連絡体制や事例をもとに危険を伝える講習を実施しました。



家族での予防が重要です。

家に帰ったら石けんで手洗いをしましょう! 家族にも衛生的な手洗いを伝えるとより良いですよ★

人混みが多い場所ではマスクを着けましょう!

食品はしっかりと加熱しましょう!

美味しい食事はまず安全から。家族で予防に取り組みましょう。



トピックス

ISO内部監査実施



毎年ISOの外部審査を受けていますが、それに先立ち社内で内部監査を実施しています。今年も9月後半から10月上旬にかけて、各部門を対象に実施しました。

これは日々自分(及びチーム)の業務が「基本に忠実」に行われているかどうかの確認を行い、より精度を高めることができます。

また別な仕事のスタッフ同士(調理業務員と事務職員等)が互いに業務内容を知り理解を深める結果、会社は目的に向かって正しく進むことができます。

OJT(オン・ザ・ジョブトレーニング=企業内教育・教育訓練で、上司が部下を指導・育成する手法の一つ)を具体的に実施する、最も有効な方法だと思います。



研修受講感想記



★ 食品衛生責任者実務講習会について ★

「新潟県食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準等に関する条例」により、食品衛生責任者は4年に1度「食品衛生責任者実務講習会」を受講することが定められています。これは、食品衛生責任者の衛生知識向上を目的としています。

今年も多くの店長(責任者)が受講しました。代表して、佐渡の新潟県新星学園給食室の神田店長に感想をお聞きました。



神田店長

編集部/受講して、いかがでしたか。

神田店長/私たちが調理する給食室の衛生管理を守るために毎日の手洗いや身だしなみをしっかり整える衛生教育は、社内の食品安全管理室スタッフから習っています。今回外部受講をしてみて、社内で教わっている衛生管理が正しき的確である事、その「基本に忠実な衛生管理」をしっかり守って作業を行おうと改めて思いました。

編集部/特に気をつけようと思った事、また気になった内容はありますか。

神田/はい。ノロウイルスの話ですね。実際に起きた感染例を見て、感染したら恐ろしいウイルスだと実感しました。今のところ確実に死滅させる方法は見つかっていないと知り、予防が重要だと分かりました。講習担当の食品衛生監視員の方は、「とにかく手洗いが大切」と何回もおっしゃっていました。それを持ち帰りスタッフに伝え、日々の手洗いが雑になる時はないか常に確認するようにしています。

編集部/当社でも「ノロウイルス対策講習」が行われました。(本誌3ページをご参照下さい)

神田/はい。講習を行っていただくと、健康管理や予防対策に対する“心がまえ”が違ってきます。できることをしっかり行って、備えていたいと思います。

編集部/本日は、ありがとうございました。



トピックス

10月度 毎月会議 調理講習

10月度毎月会議の調理講習では、“オムレツ乗せハヤシライス”に皆で挑戦しました。オムレツを形良くフワフワトロトロに仕上げることが難しく、最初は固めの卵焼きのようになるものもありました。



バターを引いたフライパンに、溶き卵3個を流し素早くかき混ぜる。

→ 奥へ寄せ、柄を持った手首を軽く叩き形を整える

→ ひっくり返す。

→ 手前側が扇形になるように整える。

→ ひっくり返し、薄く焼き目をつける。



オムレツ乗せ
ハヤシライス

最後はコツを教わり、うまく完成しました。楽しくおいしい講習になりました。

フォローアップ研修後の親睦会

研修終了後、新入社員の皆さんを歓迎する親睦会の食事を、数名の先輩社員が腕によりをかけて調理しました。当日のメニューは《オードブル（スモークサーモン）、スープ、鶏モモのソテー、ローストビーフ、ちらし寿司、あんかけ焼きそば、デザート（ブリュレ、アイスクリーム）》です。



料理の一部



日頃は県内各地の給食室で勤務していてめったに会う機会がない新社員同士が、おいしい食事を囲み楽しいひとときを過ごす「かけがえのない時間」はあっという間に過ぎました。それでも良い思い出として、これからも長く記憶に残ると思います。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第28回目

サブタイトル「 仕組みをご存じ？ の巻 」

11月。寒いです。気温もかなり下がりに今にも雪が降りそうです。季節変わり目は体調を崩しやすくなります。今年もあと2ヶ月。万全の体調で新年を迎えましょう。さて、今回は「FAX(ファクシミリ)」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

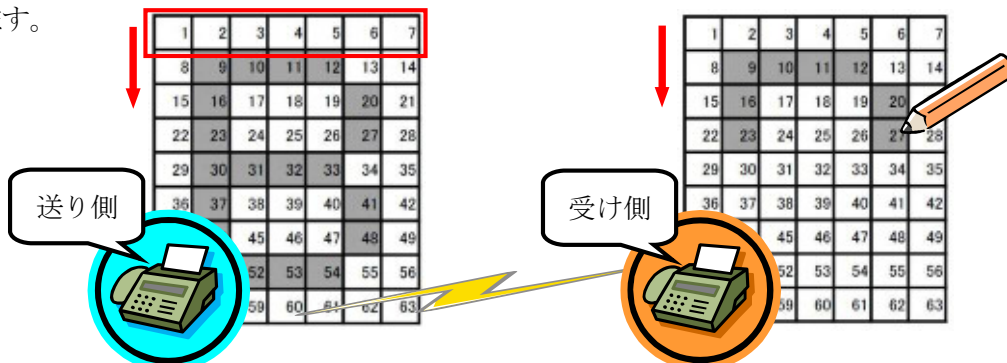
仕組みがわかると問題箇所も探し易いですよ

< FAXの原理を **思いっきり簡素化したイメージ** で分かり易く解説 >

① 送り側が原稿を1段(赤枠)ずつ読み取り(スキャン)ます

例) 1段目 1白、2白…7白。2段目 8白、9黒…14白 ……9段目…62白、63白。

② 読み取り結果を電気信号(いわゆる「ピーガガガ」音)に変え送信します。受け側は受信した内容を再現します。



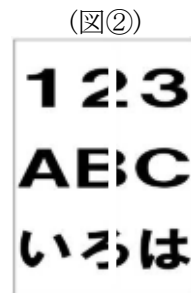
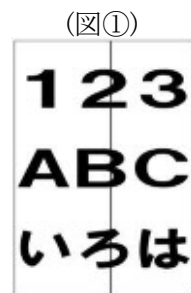
< 送ったFAXに黒い線(図①)が入っていたり、白く抜ける(図②)と言われます >

これは送り側の原稿読み取りのガラス面に原因があります。

上の解説の通り、その部分が「黒」なのか「白」なのかを読み取っているため、原稿は紙送りで動いていても、ゴミや汚れ部分は動かないため、その部分ははずっと「黒」で読み取られてしまいます。ガラス面を清掃しましょう。



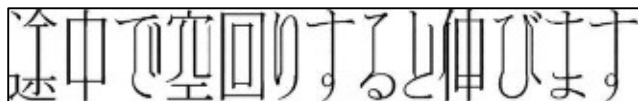
← FAXの前カバーを開けたところ。
細長いガラス部分で原稿を読み取ります。
この面にゴミや汚れがついていると、「黒い部分」として読み取られます。またガラス面に修正液(修正テープ)など白いものがついていると「白い部分」として読み取られます。



※「白く抜ける」は受け側の印刷(印字ヘッド)の故障も考えられます。違う機器からのFAXも同じ症状が出るかどうかで、送り側・受け側どちらに問題があるか判断します。

< 他によくある症状 「紙送りができない(ローラーが滑っている)」 >

紙送りが空回りしていてもエラーにならず読み取られた場合、「黒」か「白」かははずっと同じになります。すると受け側では文字が伸びます。



FAXのカバーを開けると大小何個かのゴムローラーがついています。そのローラーが汚れていたり、ホコリ・紙粉がついていると空回りしてしまいます。柔らかい布に中性洗剤(薄めたもの)をつけよく絞ったものでローラーを回しながら拭きます(ティッシュペーパーはお勧めしません)

それでは、また次回

フードソリューション2013に参加して

9月25日～27日の3日間、東京ビッグサイトで開催された **フードシステムソリューション2013** に参加して参りました。例年よりは開催規模が縮小気味と聞いておりましたが、来場者は3日間で6万人を超え、この業界に関する期待と関心の高さが伺われました。

設備関係のブースが中心で特に厨房機器のメーカーは大小そろい踏みといったところで、中でも私の注目したのは某社の提唱する「冷却調理」です。

写真は急速冷却機 ブラストチラー



<冷却調理とは>

冷たい料理を作るシステム？冷却しながら調理するシステム？一体何のことなのか想像が付きにくい名前ですが、新調理システムに括られる4つの調理法 1. クックチル 2. クックフリーズ 3. 真空調理 4. クックサーブ(従来型に科学的根拠を加えた)システムの各工程に必ず組み込まれている「冷却」に注目したもので、新調理システムでは計画生産が前提ですので、**加熱したものは必ず冷却し、保管する** = 確実な冷却が安全性や品質に大きく関わることから「冷却」が重要な調理法であるとの考え方です。

方です。

冷却の目的である安全性の他に美味しさ品質のUPを謳っていたことは、私にとっては、ナルホドと納得できる考え方でした。

<冷却の品質UP美味しさキープ効果とは>

例えば、焼き魚を調理後に急速冷却機で粗熱を取り保管した場合、自然冷却に比べ **蒸気と一緒に逃していた旨味、香り、水分を封じ込めて逃さない**又、安全な温度帯まで加熱(75℃、85℃等)しても

すぐに冷却するので**余熱による加熱超過、オーバークッキングを防ぎ、固くならず**にジューシー感を保てるとのことです。

冷却時間の短縮による作業の効率化や加熱した野菜の流水での冷却(実際にはあまり無いと思いますが)に比べ栄養価が損なわれないなどの説明に比べ非常に興味を引いた内容でした。

帰社後、当の某社より「冷却調理」の勉強会の申し入れがありましたので、早速、社内にて開催していただきました。



ご興味のある方は、メーカー担当者を招いて勉強を開催できますので遠慮なく申し付け下さい。



★結婚おめでとう★

≪桐生 明日香（新津医療センター病院） 8月24日 入籍≫（旧姓・村山さん）

8月24日に入籍して、村山から桐生になりました。結婚をして仕事と家事の両立が大変ですが、毎日笑顔の絶えない幸せな家庭を築いていきたいです。



★出産おめでとう★

≪小見山 ^{やすこ} 恵子（新潟医療福祉大学第3厚生棟食堂）
7月24日 正太郎(しょうたろう)君（第1子）誕生≫



4,020g と思いがけず大物の誕生でビックリでしたが、元気に産声をあげてくれました。

日々感謝をしながら、息子と一緒に成長していきたいと思います。

パパが
阪神タイガース
のファンだよ！



≪相澤 久美子（上吉野愛宕の園）
9月10日 芽依(めい)ちゃん（第1子）誕生≫

家族の宝、希望！

9月10日に第1子である女の子を無事に出産いたしました。家族が一人増え、産まれて来てくれたわが子と共に、明るい家庭を築いて行きたいと思います。



★職場復帰おめでとう★

≪本間 正美（相川愛広苑） 8月8日復帰≫



相川愛広苑給食室の皆さん、2度の育児休業をありがとうございました。毎日騒がしいですが、仕事に育児に頑張ります。

3姉妹よ！



≪小林 香織（てまり総合ケアセンター） 8月21日復帰≫

育休から復帰して1ヵ月が経ちました。最初の頃は育児と仕事の両立がとても大変でしたが、少しずつ慣れてきました。これからも、一生懸命がんばります。

元気で～す！



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成25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
・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