



## フード・ディフェンスの時代が到来

現代社会は、食材の偽装表示や冷凍食品の農薬混入事件、ノロウイルスによる食中毒やインフルエンザという目に見えない菌への脅威など、様々な形で“食の世界”が脅かされています。そこでこれまで以上に、フード・ディフェンス(食品防御)の取り組み(※注)が必要です。



- 食材の偽装表示
- 冷凍食品への農薬混入
- ノロウイルスによる食中毒  
(不顕性感染者《感染しても発症しない人》もいる)
- インフルエンザ
- 異物混入



(※注)

- ◆何か問題が起こったら、ただちに関係各位に報告することは当然です。食の「安全・安心」に責任をもつ姿勢を徹底させます。
- ◆教育・研修等でスタッフの質の向上を更に図ります。
- ◆社会で起きた事件や事例を教訓とし、自社で起こさない対策を講じます。

(モデル)  
新潟アルビレックスBBラビッツ  
近藤紗奈選手 (53番,センターフォワード)  
【当社(本社)勤務】  
©NIIGATA ALBIREX BB RABBITS/WJBL

★その他にも、食品ロス(3分の1ルール)見直し、食品表示の一元化、アレルギー食品対応、ハラールを基準にした食事の提供等、時代のニーズやルール改正等への対処があります。

危機管理体制の強化を要す

## フード・オフENSEの時代も到来

- 和食のユネスコ世界無形文化遺産の登録
- 2020年 東京オリンピック・パラリンピック開催決定。  
前回の東京オリンピック開催は1964年(昭和39年)で、日本全体が“豊かになることが人間の幸せに直結した時代”でした。

食も、洋風化一直線。欧米に追い付け追い越せで50年を経て、逆に和食の良さが世界中に認められ、改めて“豊かさとは何かを見つめ直す時代”となりました。

6年後のオリンピック・パラリンピックに日本代表として活躍されるであろう世代のお子様の身体づくりのお手伝いができるよう、努力したいと思います。



→  
当社スタッフの  
農作業研修



# トピックス

## 職場だより

毎日元気に  
がんばってま〜す



新潟県下様々な地域の給食室や学生寮等で勤務する当社スタッフは、毎日“安全・安心・おいしい給食”を調理して皆様に喜んで頂けるようがんばっています。今回は、全700名のスタッフの中から2名を取材しました。

### 上月調理員（愛宕の園給食室勤務 パートタイマー、平成25年4月入社）

私が働いている職場は、皆さんとにかく熱心に仕事に取り組み、分からないことを聞いても嫌な顔ひとつせず<sup>いや</sup>に教えてくれる、とても良い雰囲気<sup>ふんいき</sup>です。

昼休みは皆さんと気さくに会話をして、楽しい時間を過ごしています。

思うように作業ができない時は「次こそメンバーに迷惑をかけない」よう、何度も段取りを紙に書いて覚えています。あと、そんな日は帰宅してから、大好きな韓流ドラマを見て気持ちを切り替えています。

私は今心身ともに元気ですが、年も年なのでいつまで働けるかは分かりません。でも皆さんのチームワークが素晴らしいこの職場(会社)で、ずっと長く働きたいと思っています。(ボケ防止も兼ねて??)

皆さん、これからもよろしく願いいたします。

◆編集委員/上月さん取材したところ、すごく明るくお元氣な方でした。「とても良い雰囲気の職場」と言われていますが、ご自分も良い職場にしたいという気持ちが強く、それが良い人間関係を引きよせているのだと感じました。



上月調理員

### 伊藤調理員（中之口愛宕の園勤務 正社員、平成24年4月新卒入社）

私は入社して、もうすぐ2年が経ちます。調理師専門学校を卒業して社会人になってからずっと今の職場で勤務しています。スタッフの皆さんと、お互いに助け合い支え合いながら働いているので、とても楽しいです。



伊藤調理員

ここでは、ONとOFFの切り替えがしっかりとできています。休憩中(OFF)には楽しい会話で笑い合っても仕事(ON)では皆が集中し、もし作業が間に合わないメンバーがいたら作業が終わった人が黙っていても手伝う流れができています。和田店長を中心に、信頼し合える“チーム中之口!!”です。

私は前に、作業が押していてあせってお皿を割ったことがあります。少し落ち込んでいた時に、エリア責任者の坂口さんから「まず身の回り(作業環境)をよく見ること。そして整理整頓をすること」というアドバイスを受けました。それを心がけていたら、その後はあわてずしっかりと仕事に集中できるようになりました。

このように店長、スタッフ、エリア責任者の皆さんと接している私は、ここで働ける幸せをすごく感じています。

これからは、もっとスキルアップして皆さんに恩返しができるスタッフになりたいと思います。

◆編集委員/伊藤さんはとても素直な性格で、先輩からアドバイスを受けるとたとえそれが厳しい意見であっても「はい」と明るく受け止めます。整理整頓をして良い食事を提供したいと思ったことも、素直に先輩の言葉を受け入れて考えて納得したからでした。

これからも、まっすぐに成長していってほしいと感じました。  
ガンバレ~!



私が22歳になったお祝いに、スタッフの皆さんが休憩室の壁とロッカーに“ハッピーバースデー”の文字を飾ってくれました。

## トピックス

### 小学校で“食育授業”開催

新潟市新津西部学校給食センターでは毎年恒例の“食育授業”を、今年も1月22日に新潟市立金津小学校で行いました。これは「給食調理を知り、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開催されます。



給食調理クイズです。  
「わかる人」「は〜い」



給食調理で使っている釜の  
大きさを、新聞紙で再現。



調理で使うしゃもじを見てください。おおきいでしょ。



家庭用のおたまと、調理用の大きおたまを比べる。



調理工程を写真で紹介。



実際にさわって体験し喜ぶ児童の皆さん

## トピックス

### ISO内部監査員養成セミナー開催

一昨年に続き、今年も“ISO:9001内部監査員養成セミナー”を1月11日にセントラルキッチンで、社外講師の先生をお招きして開催しました。

ISOのシステムを業務で生かし会社をレベルアップさせるためには、内部で管理・監督がしっかり行われていることが大切です。その基本を学びました。



スタッフの皆さんは、“内部品質監査”をご存知でしょうか？

それは、養成セミナーを受講し認定された“内部監査員”が、社内の対象業務部門を監査することです。ISO:9001のルールにそって監査し、良い点には評価を、悪い点には改善を勧めます。



このシステムがうまく機能すると、仕事やスタッフの質の向上と効率化、働きやすい作業環境、そして何よりもお客様に喜んで頂ける“顧客満足度の向上”へとつながります。

今回認定されたスタッフを含めて、内部監査員は16名になりました。今後は更に目的へ近づけるため、内部品質監査の充実をめざしてがんばります。



## 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では、“卵とじ野菜鍋料理”に挑戦しました。

鍋に野菜を入れて煮ます。その後卵を数回に分けて入れ、大きくかき混ぜてできあがりです。茶碗蒸しをお皿に盛ったような料理です。ふんわりした食感がたまりません。あさりの味噌汁を添えて完成です。



タマネギ、白菜、人参等の野菜とお好みでナルトを入れます。その後、鶏肉を入れて煮ます。



水で溶いた片栗粉をまぜ合わせます。



卵(液卵)を数回に分けて入れます。



軽く煮たてたら出来上がり。



最後はスチコンで火を通して出来上がり(スチーム 90℃、15~20分)



ご飯の上にかけて完成です。あさりの味噌汁と一緒に「いただきます」

今月も、楽しくおいしい講習になりました。



## トピックス

## 食品加工事業部合同新年会 及び セントラルキッチン10周年記念祝賀会

毎年恒例の「食品加工事業部合同新年会」が、2月8日(土)に新潟市内のホテルで行われました。今回は、セントラルキッチン10周年記念祝賀会も併せた開催です。スタッフ145名とそのお子さんを含め総勢190名近くの盛会でした。



給食を召し上がって下さる方、お世話になっている関係各位様。そしてスタッフ全員が健康で勤務できることに感謝しつつ、10年後も盛大に祝賀会ができる会社であることを目指して日々がんばります。



## 職場環境の改善 ～ 何か良い方法は？ ～

仕事としてまたは家庭でも今まで当たり前調理をしている中で、「あれ？ これはもっと良い方法はないかな」と疑問に感じたことはありませんか？ そんなアイデア**大募集です!!**

小さなことでも意外に良いアイデアの場合があります。ぜひ皆さんで知恵を出し合ひましょう。

### ★スタッフのアイデアから作業が楽に…

新潟市にある“横雲の里給食室”勤務の小松さんは、仕込み前日に冷凍庫から冷蔵庫へ移した半冷凍の野菜を切ってビニール袋へ移す時、手がとても冷たくてイヤだなと思っていました。そして「何か良いアイデアはないかしら」と、いつも考えていました。

ある日100円ショップで買い物をしている、“ミニほうき&ちりとりセット”を目にします。その瞬間小松さんは、「そうだ、これを使えば冷たい食材を楽に移動できるかも」と**ひらめきました。**

実際に野菜を切ったあと包丁とミニちりとりで包むように持ったら、手は冷たくならないし一度にたくさんの材料を持ち上げることができました。(このミニちりとりは、材料まとめ専用道具として使用しています)



ミニちりとり



表面に薄い氷が付いている。



包丁とミニちりとりでまとめて、ビニール袋へ入れる。



特に小さめの袋ではちりとりを使うと、きれいに入れられる。

さらに小松さんは、「せっかくセットで買ったのに、ほうきはどうしよう」と考えました。厨房の食品庫には、<sup>しいたけ</sup>椎茸等の乾物棚や米びつがあります。細かい乾物のゴミや米が何粒か落ちている場所を見て**再びひらめきます。**

「ミニほうきで掃けば、せまい場所でも楽にそうじができる」でもちりとりは上記の作業で利用しているので今度は毎回捨てていたプラスチック製の業務用ヨーグルト容器を半分に切って使用したところ、楽にそうじができました。



業務用ヨーグルトの空容器



せまい場所のゴミも簡単にそうじができる。

「何か良い方法は？」いつも思っていたからこそひらめいたのですが、小松さんは「人に言うほどのことでもないから」と今まで黙っていました。しかし他の給食室から来たスタッフやベテラン調理師は、そのアイデアに感心します。「ほうきやちりとりは、そうじで使うもの」としか考えられなかったのに、「**自由な発想で、少しでもより良い職場環境にしたいと思う気持ちがすばらしい**」と……。

給食は、毎食メニューが異なります。調理が難しいものなら多くの時間をかけていいということはありません。決められた時間に完成品をお出しするため、あせって包丁で指を傷つけたり、しびれるほど手が冷たくなっても我慢して作業を続けます。その大変さを経験しているスタッフだからこそ、このアイデアがすばらしいと分かります。

自分が働く環境は、誰かが良くしてくれるのを待っていてもその日は来ないかもしれません。**アイデアを提案し自分から動いてみることで理想に近づけて行く**ことを小松さんから教わりました。

「自分が働いている職場を少しでも良い環境にしたい」と常に思っていると、良いアイデアが浮かぶ!

# 「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第30回目

## サブタイトル「殺菌というからには…身体は大丈夫？ の巻」

記念すべき30回。2ヶ月ごとの発行となりますので丸5年！途中ネタ切れ感はありませんでしたが、いろいろ起きる日々の出来事からピックアップして、何とか続けております。これからもよろしくお願ひします。さて、今回は「殺菌灯」です。



(株)ライフプロモート  
大佐 宏昭

正しく使って衛生的に！ 説明が細かいですが重要です！

給食室では空気殺菌(吊下げ・壁直付など)や包丁まな板殺菌庫などで殺菌灯が使われております。空気殺菌では床からの高さ・天井までの距離・機器の間隔などに設置基準があり、誤った取り扱いをしますと人体に影響を及ぼします。



### <殺菌灯(GL)の解説>



太陽光線の中の紫外放射を利用した日光消毒は、今日でも広く行われていますが、この紫外放射による殺菌作用は波長によって異なり、260nm 付近に極大点があります。一般の蛍光灯では、水銀放電による253.7nm 紫外放射で蛍光体を発光させていますが、普通のガラスは300nm 以下の紫外放射を透過しないため、外部にはこの253.7nm の紫外放射は全てカットされます。殺菌ランプは、特殊紫外放射透過ガラスを使用し、殺菌効果の極大点に近い253.7nm の紫外放射を多量に放射するように設計されています。※NEC

ライティング株式会社 カタログより引用

殺菌灯には「GL-\*\*」と記載されています。\*\*の部分はW(ワット)数を指します。「GL-15」は15Wです。捕虫器で使われるケミカルランプやブラックライトは近紫外線(可視光線と紫外線の間)の域を放射しますが、波長域の違いで人体への影響は比較的小さいものです。

### <殺菌灯の留意事項(抜粋)を改めて確認>

- 1: 殺菌線は皮膚や眼に強い刺激を与え、炎症を起こす場合があります。ランプを直接見る場合には、必ずメガネをかけるかガラスを通してください。また皮膚にも長時間の照射はお避けください。
- 2: ランプが直接見えなくても、天井・壁に反射率の高い材料(アルミニウム・ステンレス・白色プラスチックなど)を使用しますと、その反射によって上記と同様の現象を起こすことがありますのでご注意ください(消灯いただくか、防護服・防護メガネ等で保護してください。)
- 3: 人が連続して作業される環境の場合は、消灯いただくか、防護服・防護メガネ等で保護してください。人体への許容限界値は、1日あたり8時間以内で、波長254nmの紫外線において60J/m<sup>2</sup>以下にしなければなりません。(JIS Z 8812)
- 4: 赤ちゃんのように皮膚の弱い人がいる場所では使用しないでください。
- 5: 点灯中の殺菌線出力は、点灯によるガラスの劣化等により、ガラス管の透過率が悪くなります。寿命時間以上点灯しても初期の殺菌効果が得られませんので定期的にランプを交換してください。
- 6: ランプや反射板がほこりや油煙で汚れますと殺菌効果が著しく低下します。常に清掃を心がけてください。
- 7: 殺菌線は虫には無効です。また植物は紫外線に敏感です。殺菌線により葉がしおれてしまうことがありますのでご注意ください。
- 8: 点灯する時に、多少オゾンが発生するため臭う場合があります。体に悪影響はありません。
- 9: 樹脂パネルを有する照明器具などと併設される場合は、殺菌線がパネルに当たらないように設置してください。パネル劣化の原因となります。
- 10: 殺菌線を直接受けると塗装面や樹脂面・壁紙や布地などが変色・劣化したり、食品に直接照射しますと酸化臭が着く場合がありますのでご注意ください。



中国での話ですが、塾で教師が通常の照明と間違い殺菌灯3本を取り付け点灯、授業に参加していた生徒が4時間以上にわたって殺菌灯の光を浴び続け、その時点では特に被害はみられなかったものの、夜になると、目が赤く腫れる・涙が止まらない・目を閉じられない・物がよく見えない・皮膚が黒ずみ軽く触れるだけでも激痛が走るという症状を訴える事故がありました。気をつけましょう。

それでは、また次回



## 展示会に行ってきました。

2月19日～医療・介護分野に特化した展示会「メディケアフーズ展2014」外食・中食・宿泊に特化した専門展示会「国際ホテルレストランショー」「フード・ケータリングショー」「厨房設備機器展」が、東京ビッグサイトで、また大手食品商社の業務用冷凍食品展示会も都内で開催され参加してきました。

メディケアフーズ展は「高齢者の食を、もっと豊かに～病院・施設から在宅まで～」のタイトルのとおり、70社ほどの企業・団体がブース出展し、関連するセミナーも多数開催されており、初日には開場30分前に既に長蛇の列が出来ており、この分野の関心の高さが伺えます。



展示商品にはこれといった新商品を目にすることはありませんでしたが、昨年ブース出展していた広島県立総合技術研究所で開発された「凍結含浸」技術を用いた製品については、より多くのメーカーが参入し、商品も増え、使いやすさの点などより進化していたのが印象的でしたのに加え、減塩を謳った商品もいくつか目にし、ここでも一般商品に近づいているように感じました。



また在宅向けの冷凍弁当(ご飯含む)も複数社出展しており、ある意味このような冷凍品でもニーズがあるのか!? ちょっと驚きであり、コスト面も含め在宅向けの難しさを感じました。

「国際ホテルレストランショー」「フード・ケータリングショー」「厨房設備機器展」では、食器から設備まで厨房に関する様々な展示ブースがありますが、最大級だけあって大手厨房機器メーカーはそろい踏みといったところです。ここでも機器については各社横並びで目を引く商品はありませんでしたが、各メーカーとも一連のクックチルシステムが一般的なものとして紹介されており、もはや調理についてはクックチル抜きには語れないといった感でした。



大手食品商社の業務用冷凍食展示会では、**少子高齢化、広がる市場に 대응します！ シニア市場は施設から企業、居酒屋まで。柔らか食材、機能性食材でお薦め新メニューと活用術提案。**のサブタイトルが目を引きまます。



メーカー販売員曰く、やわらか食や高齢者向けの機能性ある食品のニーズは集団給食や在宅の範囲を超え一般飲食店も意識せざるを得なくなってきていて引き合いも評価も高くなってきているとのこと。一般食との境界が無くなつて来ていることに驚きでした。



**スチコンがメニューを変えます！！ 手間をかけずに大量調理！しかも均一下味付けで提供いただけます。**のサブタイトルもあり、人手不足が深刻化するなか手間をかけずに提供出来る商品を熱心に薦めている姿が印象的でした。



それぞれの展示会を通じ私が感じた今年のキーワードは、①裾野の広がり ②省力化、人手不足対策…です。特に人手不足対策としての省力化や様々なメニューは「人が集められない！」が、一層深刻化し常態化しており、これらの展示商品の上手な活用が問題の軽減や解決に繋がるのではと思いました。



## ★誕生おめでとう★

≪富樫 順（尾山愛広苑）

25年12月2日 美結(みゆ)ちゃん（第2子）誕生≫

12月2日に、第2子が生まれました。予定より2週間早く産まれたことで、会社や職場の皆様にはご迷惑をおかけしました。これからは、仕事と育児をがんばります。



## ★出産おめでとう★

≪滝澤 瞳（山王苑にいがた）

1月17日 蒼翔(あおと)君（第1子）誕生≫

無事に元気な男児を出産しました！

息子には、やんちゃすぎて困るくらい元気に育ててほしいです。

妊娠中サポートしていただいた皆様に、心より御礼申し上げます。



≪小林 亜矢美（経理財務部）

1月21日 圭冴(けいご)君（第2子）誕生≫

お休みをいただき、ありがとうございます。会社の環境と職場の皆様にも恵まれお陰様で現在育児に専念する事ができ、すくすくと育てています。職場復帰の際はまた精一杯頑張りますので、よろしくお願いいたします。



≪宮川 宏美（巻愛宕の園）

1月26日 琉馬(りゅうま)君（第3子）誕生≫

9年ぶりの出産でした。無事に産まれてきた事がうれしかったです。

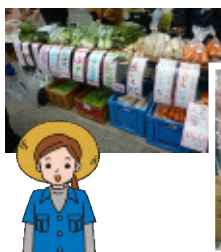
これから、お兄ちゃんお姉ちゃんと仲良くしていきってもらいたいと思います。



## トピックス

## にいがた 冬 食の陣 古町会場に出店

2月8日(土)及び9日(日)開催の“にいがた食の陣”に、当社関連企業 農業法人(株)アグリライフのスタッフ後藤さんが農業を志す若い仲間と共に、新潟市4Hクラブ「アースチャイルド」を、古町5番町に出店しました。



産直



8日は雪が舞う寒い日でしたが、新鮮な農作物を見た多くの方が買って行きました。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成26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](mailto:info@j-foodrink.co.jp)

