



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 38

平成26年度 フォローアップ研修開催

今年は10月6日(月)に、初めて使用する会場「新潟市アグリパーク」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17名が元気に受講しました。



午前中のプログラムでは“コミュニケーションをテーマとした座学”を、午後からは“自分の職場紹介”と“調理実習”を行いました。

職場紹介では、一人ひとりの発表に対し各地区のエリア責任者(先輩社員)がフォロー・コメントをすることで自分の職場以外の様子を理解し、また疑問点や不明点を先輩に相談したり同期スタッフ同士で意見交換をしたり、終始和やかな研修となりました。



研修風景

“調理実習”では、2人1組になりクジ引きで調理品目を決め、協力しながら完成するというテーマで進められました。



調理にチャレンジした新入社員の皆さんは、包丁の上手な使い方や盛り付けのコツなどを先輩のアドバイスを受けながら、完了です。先輩方の調理の技を目の前で見ることができる良い機会となりました。



研修終了後は、皆で調理した料理を囲み親睦会が行われ楽しい会話に花が咲きました。



トピックス

特別企画 入社後の感想

当社へ新卒入社したスタッフ2名に、入社後の感想をインタビューしました。就職活動中の方、また来年春から社会人になる方の参考になりましたら幸いです。

入社してから1年半が経ちました。同期新入社員の皆さんは栄養士の学校や調理師専門学校で学んでいますが、私は高校卒業と同時にこの職場で働き始めました。調理の技術も理論も何も分からないままでしたので、とにかく1日も早く仕事を覚えて周りのスタッフの方々に追いつきたいと思い、職場環境に慣れるよう頑張ってきました。



渡邊謙也
(パートタイマー)
平成25年4月入社
山王苑にいがた勤務

スタッフの皆さんからていねいに仕事を教えてもらいましたが、私の理解不足のところは「そこがよく分かりません。すみません、もう一度教えて下さい」としっかり聞き直すことを心がけています。今はだんだん調理が身につき充実感も出てきました。

現在就職活動をしている学生さんにアドバイスするのはおこがましいのですが、私の場合知識も技術もなくいきなり調理の現場に入ったので、最初は戸惑うことばかりでした。でもプロになろうと決めたからには、**何があろうと最後まで決して諦めない気持ちで続けることが大事**だと思っています。

私もいずれは先輩スタッフの皆さんのように、どのようなメニューであってもあわてず毎日安定した仕事ができるようになりたいです。



そして将来は、調理師免許取得試験の合格を目指しています。

入社から2年半が経ちましたが、本当にあっという間でした。最初は早番(朝5:30業務開始。中番と遅番を3交代シフトで勤務)のリズムに慣れずに大変でしたが、1日も早く仕事を覚えようと思っていました。ミスをして迷惑をかけないように、周りのベテランスタッフの方の動作を見て、それだけでは覚えきれないところは積極的に質問をして、とにかく必死でした。入社し4ヶ月経った頃、産休に入るスタッフと引き継ぎをする時に、「新人だからといって甘えてはいけません。早く一人前の調理員になろう」と改めて決意しました。



永井恵美佳
(正社員)
平成24年4月入社
(栄養士免許所持
横雲の里勤務)



「黙ってはいつまでも自分のゆったりペースのままだ」と感じ、最初から先輩スタッフに話しかけて教えてもらっていました。今でも積極的に自分から話しかけ相手の考えを理解したり自分の気持ちを伝えたりしています。

これから就職活動を目指す方や、就職が決まって新社会人になる学生さんには、「とにかく引込み思案にならないで、**恥ずかしがらず何でも先輩に質問し理解すること**が大切だと思います。

お蔭で私は、周りのスタッフの方が温かく接して下さり、とても居心地の良い職場になっています。また同期入社の皆さんと仲良く交流していることも楽しみの一つです。

この会社で働けて、本当に良かったなと思っています。



トピックス

新卒内定者 懇親会

当社は今年初めて《平成27年新卒内定者の懇親会》を、9月10日(水)に新潟市のホテルイタリア軒12階“レストラン ゴンドリーナ”を貸し切って開催しました。

半年後、卒業と同時に当社へ就職が決まっている学生の皆さんは、社会人となることへの期待と同時に不安も抱えているのではないかと。ならば少しでも早く当社のことを知ってほしい、ランチを囲みながら先輩社員や同期入社となる皆さんと語り、希望を膨らませてほしいと考えました。



料理の一部



学生さんは、明るく元気に参加してくれました。



見晴らしの良いロケーション
(新潟市内を見下ろす)

★学生さんの声…「参加する前は不安でいっぱいでしたが、先輩社員の方や春から同期入社として一緒に頑張っていく仲間たちともお話ができ、大変有意義で楽しいひとときでした。ありがとうございます」

トピックス

行事食 そば打ち体験

大人気

当社行事食の中で、一番人気が“そば打ち体験”です。

参加型ですので、たとえば普段お身体を杖で支えながらゆっくり歩く方が、この時ばかりは頭にタオルを巻いたり腕まくりをしたりと元気いっぱいそば打ちを楽しめます。(当社の調理師がていねいにサポートします)そして打ち立てのおいしいそばを召し上がって頂きます。(今回はデイサービスセンター大潟(上越市)と、ケアハウスせきかわ(関川村)で開催しました)新そばの季節を迎え、各施設で実施予定です。



打ち立てのそばを
召し上がっていただき
ました。



トピックス

新潟医療福祉大学 第3厚生棟食堂 紹介

今回は、新潟医療福祉大学の第3厚生棟食堂“B・Cホール”をご紹介します。
まず精算機に1,000円単位で現金を支払い“学生証”に電子マネーをチャージ(購入)します。
外部の方が食事をする場合は、学生証の代わりに“ゲストカード”を発行します。(1,000円単位
ですが、最初に500円の保障金が保管されます)

精算機



トレイを持って食べたいおかずの皿を取ったら置いていき、最後にご飯の量を選びます。(麺類もあります)



選び終わったら、オートレジにお盆を載せます。

各食器の底にチップが付いていて、読み取った合計を表示します。そして“学生証”または“ゲストカード”を置くと金額が差し引かれます。

“ゲストカード”の場合、残った電子マネーは精算機で払い戻しができます。500円の保障金も戻ってきます。

お近くを通られた際には、お気軽にご利用下さい。

(営業時間／月曜～金曜 11:30～14:00 (休校時期除く))



オートレジ

ゲストカード



トピックス

調理実習 すしネタの準備・切り方

今月の調理実習は、すしネタがテーマでした。サーモン、マグロ、イナダ、アジ、サンマ、玉子焼きを
食べやすく切り、甘エビ、イナダのナメロウを添え、ネギをのせて出来上がりです。



今月も、最後は全員でおいしくいただきました。

ノロウイルスを予防しよう！～おう吐物処理の実践～

毎年10月～3月はノロウイルスの流行時期となります。
健康管理も大切ですが、正しいおう吐物の処理もまた大切な予防方法です。
万が一に備え、また、落ち着いて対応できるようにしておきましょう！



おう吐物処理の実践(10月会議)



おう吐物は広範囲(1～2m)に飛び散ります！



おう吐物には**多量**のウイルスが含まれている可能性があります。慎重に処理しましょう！



必ず消毒を実施しよう！



10/22 セカンド会議



ノロウイルスはいつ感染するかわかりません。日頃の体調管理に気を付け、体調不良の場合は必ず連絡するようにしましょう！

報・連・相も感染拡大予防のポイントです！

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第34回目

サブタイトル「寒くなっても油断しないで…。の巻」

平成 26 年も残すところあとわずかです。スタッドレスタイヤのCMを見るたびに「もうそんな時期？雪はいつ降り始めるの？」と天気予報が気になる今日この頃。身体が冬に向け栄養を蓄え始めているのか体重がまずい状況に！こちらにも気になる秋。さて今回は「冷却不良」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

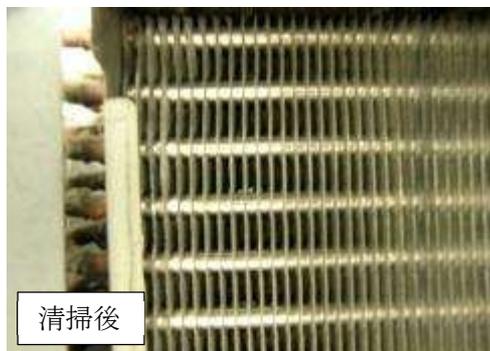
「冷えが悪いみたいだけど…。気のせい？」

<冷媒ガス>

冷蔵庫・冷凍庫は冷媒ガスを使用して温度を下げています。冷媒ガス配管に穴や亀裂ができガスが漏れる場合、経年劣化により微細な穴から微量なガスが漏れる場合(スローリーク)など、適切なガス量がなくなると冷却力が低下します。扉の開閉後いつもより温度が下がるのに時間がかかる場合は冷媒ガスが不足しているかもしれません(温度比較時は室温にも留意ください)

<フィルター・コンデンサ清掃>

フロントパネルを開けフィルターが目詰まりしていないかを確認ください。目詰まりしていると性能を十分発揮できていません。また下写真のようにフィルターを外したあとにコンデンサのフィンに埃などが付着していないか確認してください。油分の付着が少なければブラシ等で埃をとることが出来ます(手を切らないように手袋着用)。アルミですので非常に柔らかい部品です。優しく清掃してください。汚れが酷い場合は業者による薬剤洗浄が必要です。



<パッキンチェック>

パッキンが劣化して固くなっている、亀裂が入っているなど、冷気が漏れている場合があります。定期的にチェックして、扉が本体にきちんと密着するか確認してください。

<おまけ>

この連載第 1 回でも触れました。「冷蔵庫は冷風が循環するスペースが必要。逆に冷凍庫はキッチリ詰めるほうが効果的」もお忘れなく！他にも、異音など普段と違うこと、気になる点があれば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

2泊3日移動距離 4,800km 山東省の食品工場視察 《その2》

前号に引き続き、中華人民共和国、山東省の食品工場視察の報告です。



(イメージ図)

視察2日目は潍坊市から萊陽市まで高速で約150Kmを移動、龍大検査センターを訪れました。同検査センターは、残留農薬、抗生物質、添加物、アレルギー物質、重金属、微生物検査など



(イメージ図)

あらゆる項目の検査に対応できる専門部署で、専属の検査スタッフが最新の分析機器（見学した1室の機器だけで数億円以上の投資とのこと）を駆使し万全な検査体制を整えており、その評価も高く、山東省CIQ検査認定を取得、国家実験室国際認可委員会（CNAS）認証取得＝日本での厚生省の認可と同等検査レベルと厳格さには絶対の自信を持っています。

“中国毒餃子事件”から中国＝安全性に不安が残るイメージが拭えませんが、現地メーカーの取り組みはある意味、日本以上に危機感を持って安全を確保していると感じました。同センターを有する龍大食品有限公司は1986年創業、売上13億元（1,300億円）、日中合弁15社含めて33の子会社を持つ、山東省有数の企業です。同社の躍進のきっかけが日本の某スープ春雨。異物混入の無い安全な春雨の供給から始まったこともあり、海外事業の90%が日本向け、厳しい検査体制は対日輸出で培ったものといえます。



新幹線の建設現場（橋脚が細い?）

センターを後にし、龍大食品の日中合弁企業の1社、セイショーフーズ(株)の工場に移動いよいよ今回の視察の佳境「骨無し魚」の工場に入り、同社の生産ラインを2ライン視察（1魚種1ライン生産で工場建屋もライン毎に完全別棟）します。

生産ラインの各所に独自のノウハウがあり、撮影は一切禁止。それでも視察者の我々には隅々まで開示していただきました。



まず入念な消毒、エアースペースを通り、専門の中国人スタッフの最終チェックを経て骨無しカラスカレイのラインを視察。その後、同様の入室チェックを経て別棟の骨なしのサンマの生産ラインに入りました。生産の詳細については省略しますが、衛生的なことは元より厳格なルールと大量生産でありながらここまでやるの？ 例えば、骨無しさんまの頭のカット部分は見た目を良くするため、直線的に切り落とすのではなくほんのわずかに湾曲させている。例えば、骨を除去し開いた切り身を再び1尾の秋サンマに戻す際、切り口部分が隠れるように予め開いた片側の身の部分にわずか1mm～2mm皮を残して、所謂のり代部分を作る。等驚くほどの細やかな加工と熟練技は、ある部分日本を超えており、日本国内で同様の生産を維持することはおそらく不可能だろうと衝撃を受けました。



建設中のショッピングモールと昔ながらの雑居ビル



日本の食は中国抜きには語れないと理解していたものの、実際に現地を視察してその深さに横っ面をたたかれた思いの2泊3日の旅でした。

★結婚おめでとう★

《新保 由紀（三和愛宕の園） 9月21日 挙式》（旧姓・藤田さん）

9月21日に結婚式を挙げ、藤田から新保になりました。
仕事との両立は大変ですが、家族に支えてもらいながら
頑張ります。今後とも、よろしくお願ひします。



★出産おめでとう★

《桐生 明日香（新津医療センター病院）
8月5日 陽向（ひなた）君（第1子）誕生》

我が家に新しい家族が増えました。
毎日家事に育児に大変ですが、家族に支えられ
そして息子の笑顔に癒されながら頑張っています。



《小林 智英子（潟東学校給食センター） 9月12日 歩夢（あゆむ）君（第3子）誕生》

妊娠中は職場のスタッフに支えられ、安心して働く事が出来ました。
おかげで元気な歩夢が誕生し、家族みんな大喜び♥
本当に、ありがとうございました。



★職場復帰おめでとう★

《星野 佑香里（すずまり） 8月21日復帰》

家族と職場のみなさんに支えられ、毎日とても充実しています。
子育てと仕事の両立をがんばります。



《坂井 みさこ（CK食品加工事業部 ワークセンター） 9月1日復帰》

仕事と育児の両立は大変ですが、職場の皆さんの協力のおかげで
頑張れています。娘の笑顔を糧にして頑張ります。



当社のお客が増えました



【特別養護老人ホーム かめだ本町の里】 《新潟市》

スタッフ一丸となって、「安全・安心・おいしい給食」をこれまでも、これからも…。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成26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