

ふーどりんく

仕事を通して つなげる絆 ~ Vol. 49

学校給食センター子供料理教室

7月30日(土)、新潟市黒埼学校給食センター主催の料理教室が 地域の健康センターで開かれました。今年で6回目の開催となります。 子供さんがメインで26名(新潟市6校)が参加し、子供さんに人気の 高いメニューを調理しました。かわいいデザインの見やすいレシピを 配り、上部ミラーで調理が見えるようにデモンストレーションも行って



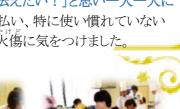


●人気メニュー 「ジャンバラヤ・カレー味ごはん」 「キャロット・ラペ」 「冷製ポテトスープ」 「手作りナン」

ジャンバラヤはサミット(主要国首脳会議)に参加している アメリカの料理です。子供さんが苦手なピーマン、人参、セロリが使われて いますが、カレー粉やケチャップを使うことで野菜の甘味が引き立っています。

手作りナンの成型では、アニメのキャラクターに似せたり、ミニトマトを乗せ たりしました。粘り気があるため成型に苦戦しましたが楽しくこねていました。 食感はもっちりしており、小麦の甘味が際立っています。

**タッフは子供たちと向き合い、「作る楽しさを伝えたい!」と思い一人一人に 気を配っています。ケガのないよう細心の注意を払い、特に使い慣れていない 包丁で指を切らないよう、また煮込みや焼く際の火傷に気をつけました。











親御さんがいらっしゃらない中、無事料理の面白さに気づき、好き嫌いを無くすきっかけになったと思います。 綺麗に盛付けて、食べ物の大切さも感じ取れたようです。





その後は親御さんと合流し、料理とサプライズデザートを 一緒に食べて、作ったときの思い出を振り返りながら楽しい 時間を過ごしました。

終了の際は料理をしている姿の写真をお一人ずつに 手渡し、思い出深い子供料理教室になりました。



研修受講感想記



新規採用栄養士研修会

(主催/(公社)日本メディカル給食協会)

7月11日(月) に東京で「**平成28年度 新規採用栄養士研修会」**が開催され、 当社から4名が参加しました。栄養士としてのスキルを磨く大切な研修です。

今回は参加者の中から、中条愛広苑 給食室の本間優美さんに 受講後のインタビューを行いました。

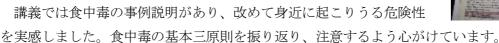


編集部/受講して、いかがでした?

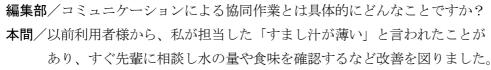
本間/これからの仕事に、役立つ知識を学ぶことができました。調理に対する意識も変わりました。「安全」「安心」「おいしい」とはどんなことを指すのかが漠然としていましたが、研修を受けてからはよく考えるようになりました。「安全」であれば、《食中毒などの事故を起こさない》。「安心」は、《調理している者が分かるように、利用者様に一声かけて明るく接する》。「おいしい」は、《利用者様から感謝の言葉をいただいて初めて分かる》 などです。

編集部/ご利用者様に食事を心から楽しんでいただけるような意識を持って仕事をしているのですね。 仕事に役立つ知識は、どんなことがありましたか?

本間/「衛生管理」を学び、管理栄養士・栄養士としてのスキルを理解しました。事前に学生の時に学んだ教科書を出して、知識を整理してから 受講しました。



また、管理栄養士・栄養士はコミュニケーションによる協同作業が とても大切であると感じました。分からないことはそのままにせず、 すぐ先輩に聞いてから行動しています。



お客様の声は聞いて終わりではなく、どれだけ要望に近づけられるか。 そのために、お気持ちに気づけるようになりたいと思います。

編集部/今回の研修を受けて、今後どういうことをしていきたいですか?

本間/店長のように、発注から調理まですべての作業ができるようになりたいです。管理栄養士の資格を取得したので、今後可能であれば栄養管理の知識を活かせるような仕事もしたいと思います。

編集部/これからもがんばって下さい。本日は、ありがとうございました。







~ 人事部より お知らせ ~





【バースデー休暇】

平成28年7月1日より、特別(有給)休暇に【バースデー休暇】が追加されました!

従業員の誕生日(起算日)から前後15日以内を取得可能期間とし、バースデー休暇を1日付与します。

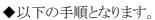
※学校給食センター等学期契約のパートタイマーの方は、誕生日から前後30日以内とします。

ただし、本休暇は事前申請でのみ許可されるものとし、事後申請による取得や取得可能期間を過ぎてからの申請は認めません。平成28年7月1日以降の誕生日の方から取得できるものとします。

【バースデー休暇】を活用し、リフレッシュしてください。

【人材紹介制度の拡充】

平成28年7月21日より、【人材紹介制度】が拡充されます! 謝礼が、2万円から3万円! にアップしました。



- 1. 紹介したい方がいる場合、人事部または店舗運営スタッフ、業務責任者等にご連絡下さい。
- 2. ご紹介頂いた方に詳しい条件等を説明し、関心のある方へは公平に面談し選考させて頂きます。
- 3. 採用決定の場合は、配属先及び入社日等を紹介者に報告します。
- 4. ご紹介頂いた方が、6ヵ月間継続勤務することができた場合、紹介者に**3万円の謝礼**をお支払いいたします。

ぜひ、お知り合いの方を紹介してください。よろしくお願いいたします。



トピックス

調理講習 ~フルーツバスケット~

今回は、フルーツバスケットの調理講習を受けました。様々なフルーツが重なり合うことで個性が引き立つと同時に全体で華やかなイメージが表現されました。練習を重ね先輩の調理を参考にしながら、皆でセンスを磨きます。



トピックス

夏バテ回復に《甘酒寒天》

(監修)当社 献立室

飲む点滴と言われている甘酒 で、胃腸のはたらきを改善!

甘酒は米と米麹でできていますが、"飲む点滴"と言われるほど、ビタミンB1・B2・B6、アミノ酸、ブドウ糖、オリゴ糖、葉酸、食物繊維、グルタミン他 豊富な栄養素が含まれています。 夏バテになり「だるい」、「疲れた」「食欲がない」等の症状の時には、甘酒を固めて冷やした "甘酒寒天" はいかがでしょうか。ぜひお試しください。



★材料(4人分)

[粉寒天:2g、水:300cc、

甘酒:200g]

★レシピ

- ①鍋に水と粉寒天を入れて、かき混ぜてから中火にかける。 寒天がよく溶けるまで約2分加熱する。
- ②甘酒を加え、よく混ぜ1分加熱したら火をとめる。
- ③甘酒が沈殿して二層になるのを防ぐため、粗熱をとりながら時々かき混ぜる。
- ④少しとろみがつきかけたら、バットに流して冷蔵庫で冷やして固める。

※甘さ控えめレシピですので、お好みで砂糖を加えたり後から黒蜜などをかけるのもお勧めです。



甘酒寒天(献立室調理による)



体調管理に注意!

夏の暑さに耐えてきた身体は、これから涼しくなる秋口に疲れが 出やすいと言われています。体調を崩さないために適度な栄養と 十分な睡眠をとり規則正しい生活を心がけましょう。











防災訓練実施

6月21日(火)、当社セントラルキッチンで防災訓練を実施しました。スタッフが 総勢49名と昨年よりも増えたのですが、今年は3ヶ所の《避難口》から30秒ほど 早く避難することができました。身の回りの安全確保をし、逃げ遅れがないか互い に確認しながら避難し点呼を行いました。火災を想定した訓練でしたが、東日本 大震災を思い出し落ち着いて避難しました。消火活動に必要なことや火元の対 処方法、避難経路などを改めて確認し、緊張感を持って訓練に取り組みました。



ハザードマップ



大震災が突発的に起きたとしても、冷静に行動できるよう訓練できた良い機会となりました。

トピックス

夏を乗りきる行事食

暑い季節を健康的に過ごすため、各施設様のご要望を受け「スタミナの付く料理」を提供しています。 今回は、エネルギーを吸収しやすい食材を使った行事食をご紹介します。ご利用者様もしっかり 食べてくださり、元気な姿をお見受けするのが私たちの喜びです。

天ぷら



7月22日は二十四節気の一つ「大暑」の日で、<u>天ぷらの日</u>とも呼ばれています。夏バテ防止に、食材の栄養成分を逃さず疲労回復に適した天ぷらですが、新潟県は天ぷら・フライの支出額が全国で第2位に選ばれるほど食べられています。行事食では、利用者様の目の前で<mark>揚げたて</mark>を召し上がっていただいています。

7月7日(木)の七夕は天ぷらを天つゆに入れほどよく染み込んだところで、そうめんとともに召し上がっていただきました。天ぷらはサクッとした食感で、しかも色取りが良くなるように衣の付け方を工夫します。

【調理ポイント】

- 衣は混ぜすぎない
- 衣が濃くなりすぎない
- ・氷水を使う
- ・ 具材の水気をよく拭く
- ・具材により揚げる温度を変える









うなぎ

夏の「土用の丑の日」にうなぎを食べると「夏負けしない」という言い伝えがあります。この時期は、汗とともにビタミンが流出し疲れやすくなります。うなぎには、良質なたんぱく質とビタミンを多く含む効率の良い食べ物です。食感はとても柔らかいのですが、生の状態ではゴムのように硬いです。加熱によって柔らかくなり、旨みや香ばしさも増します。タレを漬けて焼くことによって旨みや風味が蓄えられます。山椒をつけることで独特の香りが味を引き立たせてくれます。





ブリ



ブリは、栄養素が豊富です。

良質なタンパク質やビタミンを含み、栄養価は 青魚の中でも鯖や鮭と同じくらいに高めです。

佐渡では寒ブリが有名で、ブリカツ丼がご当地 グルメになっています。厚く切りパン粉にくぐら

せて揚げます。脂の乗った味と、サクッとした食感が楽しめます。





「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第45回目

サブタイトル 「水の流れは上から下へ。 の巻」

「暑さ寒さも彼岸まで」とは、「夏の暑さは秋分頃まで、冬の寒さは春分頃までには和らぎ凌ぎやすくなる」という慣用句です。今年は9/19(月)が彼岸の入りですが、気温予想は9/10頃までは28~30℃、その後は9月末の22℃に向けて下がっていきます。体調にご注意ください。さて今回は「上下水道について」です。



(株)ライフプロモート 大伍 宏昭

普段何気に使っている上下水道の仕組みを知ろう!

<上水道>

水道は浄水場からのポンプ圧力で水が出る仕組みになっています。新潟市の家庭用では、3階建てまでの建物についてほとんどがその水圧で水を送る直結直圧給水方式です。中高層建物については増圧ポンプを使って送る直結増圧給水方式と、いったん受水槽にためてからポンプを使って送る貯水槽給水方式などがあります。

また、事業用では基準により受水槽の設置が必要です。

・配水管の供給能力を超えて一時に多量に水を使用する施設(規模の大きな集合住宅、プール施設など)

·災害、事故、渇水などの断減水時に著しく影響を受ける用途に使う施設(入院設備のある医療施設、ホテル、デパートなど)

·薬品を使う工場など、逆流によって配水管や給水装置内の水質を 汚染する可能性のある施設(クリーニング店、メッキ工場、印刷工場、 薬品工場、石油化学工場など)



浄水場→配水管→止水栓までは水道局の管理、止水栓より先蛇口までは設置者(使用者・大家など)の管理です(水道メーターは水道局からの貸し出し)。受水槽は1年以内に1回(該当する建物が特定建築物の場合は年2回)定期的に清掃と水質検査を実施し、報告する必要があります。

蛇口を開けると水が出るのではなく、圧力によって流れ込む水を蛇口で止めています。停電でポンプを動かす電力がなくなると、家庭では水が流れなくなります。

<下水道>

使用後の水は「汚水(おすい)」といいます(流し台の排水、バス・トイレの排水など) 汚水は地下に斜めに設置された下水道管を通り、相当な深さになるとポンプ場で汲み上げまた流れていく。これを繰り返して下水処理場まで流れていきます。雨水等も下水道管に流れます。



下水処理場では①「沈砂池(ちんさち)」でゴミや砂を落とす ②「最初沈澱池(さいしょちんでんち)」では①で取れなかった汚れを沈殿させる ③「反応タンク」微生物が入った活性汚泥(かっせいおでい)に空気を吹き込み微生物に水の汚れを食べさせる ④「最終沈澱池」では③で重くなった微生物を含んだ活性汚泥をゆっくり沈める ⑤「消毒設備」水を殺菌・消毒 ⑥きれいになった水を川へ戻す と、いう工程が行われています。

ちなみに新潟市には下水処理場4箇所、ポンプ場31箇所(雨水・汚水合わせて)があります。他に雨水ポンプ場2箇所(山田・白根)が平成30年度に供用開始となります。

それでは、また次回

当社の新たなお客様です

〔特別養護老人ホーム 遊生の園〕 《新潟市》〔新潟市白根学校給食センター〕〔新潟市西川学校給食センター〕〔新潟市小須戸学校給食センター〕

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…。

トピックス

新卒社員激励会

7月23日(土) にイタリア軒で、今年(平成28年度)及び昨年(同27年度)の新卒社員を招き、今後更にステップアップしてほしいという希望を託し、社長、上長を含む総勢40名の激励会が開催されました。









「この会社で頑張ろう」と決意した入社時の気持ちや、将来の夢を描いたモチベーションを思い出すとても楽しい一時を過ごしました。何よりも「私には先輩や仲間が大勢いる」という安心感が大きいようです。

トピックス

NSGグループ 永年勤続懇親会

7月11日(月) に、NSGグループ各企業に在籍する永年勤続社員を祝してイタリア軒で懇親会が開催されました。今年度当社には10年、15年、20年の永年勤続者が、計23名います。

当日は勤務の関係でやむを得ず出席できなった社員と共に、毎日元気に勤務してこられたことに感謝しながら、これからもそれぞれの持ち場で頑張ろうという気持ちを新たにしました。









当日は200名超の出席者で 会場は大変盛り上がりました。

★結婚おめでとう★



山際 允子 (藤花) 8月7日 挙式≫

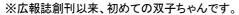
このたび、結婚いたしました。たくさんの方に祝福していただき 嬉しかったです。不安もありますが、協力して楽しい家庭を 築いていこうと思います。



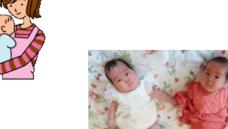
★出産おめでとう★



≪古川 美希(上吉野愛宕の園) 5月27日 綺凜(きりん)ちゃん、莉々菜(りりな)ちゃん (第1、2子 双子)誕生≫



妊娠中は、たくさんの方から支えていただきました。 お陰様で、元気な双子の女の子を出産することが できました。本当にありがとうございます。



(左)姉・綺凜ちゃん、(右)妹・莉々菜ちゃん

≪時田 みゆき (食品加工事業部 CK スクールランチ) 6月9日 爽羽(そうは)君 (第3子)誕生≫

このたび、時田家に3男が産まれました。男の子3人の母親なんて夢のようで、毎日楽しく過ごしています。



≪井上 真理子(中条愛広苑)7月14日 翼(つばさ)君(第1子)誕生≫

予定日より少し早い出産でしたが、無事に元気な男の子が誕生 しました。我が子の成長を楽しみながら、育児をしていきたいです。



★職場復帰おめでとう★



≪相澤 久美子(上吉野愛宕の園) 7月12日復帰≫

息子も1歳になり、もうすぐ3歳になる娘とけんかしながらも 仲良く毎日を過ごしています。子供たちの成長が楽しみです。 これからもよろしくお願いします。







広報誌ふ一どりんく 〔発行日〕平成28年9月1日 (奇数月発行)

- ・編集発行◆株式会社 日本フードリンク 本部編集委員会 ・所在地◆〒950-0801 新潟市東区津島屋 6-99-1