



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 52

店長会議

グループディスカッション



毎月の店長会議では、各店長が研修やグループディスカッション等で研鑽を重ねています。

1月18日、19日両日実施の店長会議では、【緊急時の対応】をテーマに各店長でグループディスカッションを行いました。

当社は、緊急事態により食事提供が不可能となった場合を想定して、同業他社と“代行保証契約”を結んでいます。（代行保証とは、提供不能に陥った時に、代わりの契約企業が食事を提供するシステムです）
しかしいざという時に、実際調理を担当しているスタッフの思考力や対応力を養っておくことも重要です。

- ・災害時の対応 … 給食室が利用できなくなった場合の対応。備蓄食の確認。
- ・緊急時の対応 … ご飯が炊けていなかった場合（炊き忘れ、めっこ、軟らかすぎ）
鍋で炊飯する。スチームコンベクションオーブン（スチコン）で炊飯する等の
方策のレクチャー
- ・停電等でスチコンが使用できない場合の調理方法について
ガス台で煮る、焼く、蒸す。メニューの変更方法等のディスカッション



その後、実際にスチコンを使用してご飯を炊くなどの調理講習を行い、研修は終了しました。



「安全・安心」を守るには、こうした非常時でもしっかりと対応が求められます。

『備えあれば憂いなし』いざという時に慌てなくても良いよう、日頃からの準備が大切です。



トピックス

資格紹介

当社には様々な資格を持った専門スタッフが給食を調理しています。

2月現在、調理師225名、栄養士112名、管理栄養士36名 が在籍しています。その中から今回は、横雲の里給食室におじゃまして、取材を行いました。

栄養士

栄養士とは、栄養学の知識を持ち食事についての指導を行います。詳細について栄養士免許を持つ永井店長にお話を伺いました。

「スポーツ栄養学」に興味があり、埼玉県^{うかが}の短大で栄養士の資格を取得しました。スポーツ栄養学とはスポーツ、運動の現場に役立てるための栄養学でいつ、何を、どれだけ摂取するとよいのかを研究する学問です。運動時のエネルギー源、基礎体力・筋力の向上、ケガの予防、コンディショニングを考慮した栄養管理を行います。

スポーツジムにも通い、運動時の栄養の必要性について自分の身体で体験し参考にするために有酸素運動に取り組むこともあります。

栄養士として衛生管理や生物学、化学など学んだことを仕事に活かしていると、自然に「食」のことを考える機会が増えます。「食は健康の基本」ともなりますので栄養価の高い調理を心がけています。ゆで時間や水分量、食材を入れる順番などを考えて調理しています。**短大で学んだ知識を活かし、給食で和食、洋食、中華と幅広い献立を調理しています。**ホワイトソースなど時間がかかるものを調理することもあります。普段は時間に追われて調理していますが、家では栄養^{ていねい}バランスのよいスタミナのある餃子を1つ1つ丁寧に作ります。栄養士は、あらゆる世代の人に対して「栄養」という面から、その人の生活や健康をサポートすることができる資格と考えています。



調理師

調理師免許は食品の「栄養」や「衛生」、「適切な調理法」などの知識を持ち、安全な料理を作ることができます。詳細について調理師免許を持つ渋谷さんにお話を伺いました。

高校時代食が好きで、調理師学校で試験を受けて調理師免許を取得しました。高齢者の方の食事は様々な食形態(常食、刻み、極刻み、ミキサー)やアレルギー対応食等、食材の切り方や味付けが難しい部分もありますが、この仕事のやりがいとして挙げるのは、食べた方からおいしかったというお声や、笑顔があることです。

揚げ物の献立は調理に一手間かかりますが、**自分が心を込めて作った料理を食べて下さるご利用者様が満足されることこそが、調理師にとって最大の喜びとなります。**給食ではさまざまな料理を作り調理技術が身につくたび、おいしい料理が作れるようになっていきます。これからもいろいろな経験を調理から得られるよう仕事を進めていきます！



トピックス

給食室 紹介

当社には特色のある給食室が多く、皆様に知って頂けるようコーナーを設けました。第1回目は、新潟市北区にある 障がい者支援施設【松鴻の園】をご紹介します。唐崎店長にお話を伺いました。

☆☆☆☆☆ 食事へのおもてなし ☆☆☆☆☆

① ムース食の導入

ご利用者様に少しでも食べやすい食事の提供をと施設様と協議し、昨年4月からムース食を導入しています。色取りを考慮したカットや盛付けに苦労しますが、安心して召し上がって頂いています。

② 手作り商品の提供

手作り商品は、ご好評を頂いています。調理に時間がかかるため昼食・夕食に提供しています。お肉を頻繁に使用するので骨や筋など食べにくい部位がないかしっかり確認し調理しています。

■ロールキャベツ:調理当日、キャベツでお肉を巻いてじっくり煮込みます

■ハンバーグ:鶏と豚のあいびき肉を用いて軟らかくジューシーに仕上げています

■錦糸焼売:1つ1つ丁寧に成型し、蒸してジューシーに彩りよく作ります

③ 郷土料理の提供

毎月1回、郷土料理を提供しています。昨年8月に沖縄そばを提供したところ、大好評でした。その後、石狩鍋やじゃがバター、ほうとううどんなど全国の郷土料理を提供しています。初めてチャレンジするものも多いので苦労しますがやりがいを感じています。

④ 特殊メニューの導入

毎月2回、選択メニューがあります。好きなメニューを選べるので利用者様からも満足して頂いています。麺類も人気があり毎月6回提供し、月1回、麺類が好きな方は障がい者就労支援センター「ドリーム」の屋台で召し上がっています。

☆☆☆☆☆ 調理への工夫 ☆☆☆☆☆

① 冷凍野菜

生野菜などの価格が上昇した際にできるだけ色々な野菜で栄養を取って頂こうと冷凍野菜の使用を増やしました。加熱時間や冷却の仕方、切り方を工夫することでおいしく仕上げるようにしています。

② 行事食

昨年のクリスマスでは、ケーキのスポンジをスチームコンベクションオーブンで調理しました。手作りは手間がかかりますが、イチゴとキウイ、生クリームで色取りよくデコレーションして好評を得ることができました。

スタッフは、皆さん仲が良く飲み会で語り合ったり温泉に出かけられるような関係を築いています。施設様からも新年会や忘年会にお招き頂くこともあります。配膳の際にはご利用者様や施設の職員様とお話する機会もありますので今後もこの関係を大切に食事を作っていきたいと考えています。



～ 施設概要 ～

ご利用者：身体上の著しい障害により常時介護を必要とされる方が入所・通所している。年齢層は幅広い
給食室従業員：5名

食数：朝30食、昼40食前後、夕30食

食事形態：常食、刻み食、ムース食

提供方式：配膳車で男女に分かれたユニットへ運ぶ



トピックス

冬期合同研修会

食品加工事業部は、給食調理業務の品質向上のため、昨年12月末と今年1月に冬期合同研修会を開催しました。

研修では、冬場に猛威を振るう感染症（ノロウイルスやロタウイルス、インフルエンザ等）の基本を振り返り、感染時の原因となる嘔吐物の処理を学びました。受講者（スタッフ）は家庭での健康管理に注意し、感染時など速やかに連絡を取れるよう、感染拡大防止に意識を向けています。身近な手袋などの備品が異物になり兼ねないことも再認識でき、取扱いに注意するようになっています。

日常の作業点検や記録（温度、湿度など）については、主旨を確認し、正しい記入について講習しました。食材受入れ時の温度管理基準など、自主的に重要な管理基準を掲示する給食センターも出てきました。

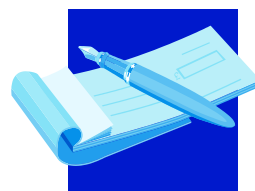
冬期に多発する労働災害やアレルギーの事故を防ぐためヒヤリハットなど、日々起こり兼ねない問題も取り上げ注意喚起を行っています。

私たちの基本理念「食を介し、健康を創る」を元に、子供たちの健康と笑顔が支えられるよう意識を高めるよい機会となりました。



トピックス

安全運転について！



冬は、路面が雪や氷に覆われ、「滑りやすい」「見えにくい」「わだちができる」「道路が狭くなる」などの危険な状況が生じ、スリップ事故や視界不良による事故が多発します。

交通事故防止のため、昨年12月26日に専門機関による安全運転セミナーを、(株)ライフプロモートで開催しました。配送スタッフを中心に、総勢40名前後が参加しています。

実際の事故について、ドライブレコーダーを見ながら危険を察知する訓練を実施しました。**いかにして事故を防ぎ安全運転ができるか**が重要なポイントとなります。事故の責任と会社等に及ぼす影響を考えると、**『起こさない』**
『巻き込まれない』
『誘発させない』… の運転を心がける必要があることに気付きます。

皆さんも強い意志と責任感で、事故を予測できるような安全運転を心がけましょう。



トピックス

情報の発信・受信について

情報化社会と呼ばれる現代では、パソコンやスマートフォンから誰もが気軽にSNS（ソーシャル・ネットワークワーキング・サービス）で情報のやりとりができます。従来は、電話や手紙などのパーソナルメディア、新聞やテレビ・ラジオをはじめとするマスメディアといった伝統的な方法が主流でした。

最近では、SNSの利用にまつわるトラブルや混乱も頻発するようになっています。

外へ漏らしてはならない大切な情報を、軽いノリで投稿してしまい大問題に発展するケースもあります。

新しいメディアによる情報の発信・受信と共に取り扱う責任を、今一度振り返りましょう。



【情報発信】

不特定多数の人が見えています。情報発信することで記録も残ります。

写真や情報を発信するときは、責任をもって取り扱ひましょう。

【情報受信】

インターネットなどで情報を検索しますが、それは本当に正しい情報でしょうか？

公開されているからといって、正しい情報とは限りません。選別する力も必要です。

トピックス

防ごうノロウイルス！消毒剤



今年は例年以上にノロウイルスが猛威をふるっています。感染者の吐物や便には目に見えない大量のウイルスが含まれているため、感染拡大防止のために迅速な処理が大切となります。処理には適切な濃度に希釈した消毒剤が必要となります。作り方を覚えておきましょう！

家庭で作る ハイター、ブリーチ等(原液濃度 5%)

吐物処理：1000ppm 500ml ペットボトルに 10ml (キャップ 2 杯)

清掃消毒：200 ppm 500ml ペットボトルに 2ml

(キャップ半分よりやや少し目)

給食室で作る 次亜塩素酸ナトリウム(原液濃度 12%)

吐物処理：1000ppm バケツ 10L に 83ml

清掃消毒：300ppm バケツ 10L に 25ml

キャップ
1 杯 5ml



消毒剤の長期作り置きは効果がなくなる場合があります。希釈用ペットボトルやバケツを準備しておくとい良いでしょう！ 希釈方法について質問があれば食品安全管理室までご連絡ください。

トピックス

行事食

佐渡で行事を行いました！

【そば打ち】

そばの屋台で、利用者様と共にそばを打ちました。最初はうまく伸ばせず固さも統一できずに苦労した方も、ベテラン給食スタッフの協力で、最後は美味しい打ち立てそばを味わうことができました。



【^{ぶり}鰯解体^{あぶら}】

脂ののった新鮮な鰯を利用者様の目の前で解体しました。



【^{えほう}節分恵方巻き】

2月3日、節分に恵方を向いて食べると縁起が良いとされる恵方巻を提供しました。いずれの行事食も好評のうちに終わることができました。これからも驚きと感動を体験していただける行事食を目指します。



トピックス

環境セミナー

2月6日、(社)日本フードサービス協会主催の環境セミナーに出席しました。関連業者等が食品廃棄物の発生抑制と再生利用を目的とした「食品リサイクル」の、取り組み内容を確認しました。これは最終処分量を減少させるとともに、肥料や飼料等として利用することを推進します。限られた食料を無駄にしないためにも、普段からゴミの分別や食材の残渣を減らさなければなりません。



当社のセントラルキッチンでは、給食残食および調理くずを生ゴミ処理機へ投入し、完熟させた堆肥にし、それを(株)アグリライフの畑に散布し育てた農作物を給食材料に利用しています。これからは当社は環境負荷の少ない、循環型社会の構築をめざしていきます。

「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第48回目

サブタイトル「ひと手間かけて末永く。の巻」

3月。未だ雪もちらつき寒い日が続いています。去年はいつ頃まで雪降ってたかな? と思い出そうにも思い出せない。インターネットで天気検索してみたところ新潟では3/26に雪が降っていました。春が待ち遠しい今日この頃。
さて、今回は食器のお話です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

土物陶器は使い始める前に目止めをしよう

<原料・用語解説>

土物陶器(つちものとうぎ)の生地は粘土です。そのため目に見えない小さな孔があり、釉薬(ゆうやく・うわぐすり)をかけて焼成することにより水分などを通さないようにしています。その生地と釉薬の収縮率の差で目に見えない無数の小さなひびが発生します。これを貫入(かんにゅう)といいます(意図的に大きな貫入を生じさせる製法・技法もあります)



<目止め(めどめ) 土鍋の場合>

目止めによって貫入や生地の孔を塞ぐことで侵入する汚れを抑えることができます。
方法を土鍋で説明します(下記方法いずれかお好みで)

方法①「米のとぎ汁を使う場合」

鍋の8分目までとぎ汁を入れてよく混ぜる。中火で30分程度煮込む。火を止め、さわれる程度に冷えるのを待って水洗い。

方法②「小麦粉もしくは片栗粉を使う場合」

鍋の8分目まで水を入れて水の量の10%程度の小麦粉もしくは片栗粉を入れよく混ぜる。中火で10~20分程度煮込む。火を止め、完全に冷えるのを待って水洗い。

方法③「米飯(ご飯)を使う場合」

※必ず炊き上がったご飯を使用すること(米から行くとでんぷん質が出るまで時間がかかるため)

鍋の8分目まで水を入れて水の量の1/5程度の米飯(ご飯)を入れて軽く混ぜる。吹きこぼれに注意し弱火で数分程度煮込む。火を止め、一晚~半日程度おいて水洗い。

<目止め 直接火にかけられない食器の場合>

大きめの鍋(ステンレス製をお勧めします)などに入れて上記方法で目止めします。その際は沸騰時に食器がぶつかって割れないように「白無地ふきん」「キッチンペーパー」などを底面に敷く、重ねた食器の間に挟むなどしてください。



<その他>

- ・定期的に目止めを行うことで細かなヒビ、汚れや臭いを防ぐことができます
- ・食器購入時に取扱説明書がついている場合はよくお読みになってご使用ください

それでは、また次回

★結婚おめでとう★

《小野 綾（ショートステイぢりめき） 平成28年12月25日 結婚》

12月25日に入籍しました。去年実家が火災にあい大変なこともありましたが、無事結婚出来て良かったです。これから2人で支え合って頑張っていきたいと思います。



★出産おめでとう★

《桐生 明日香（すずまり）
平成28年11月29日 葉帆ちゃん（第2子）誕生》

昨年11月29日に、第2子となる元気な女の子を出産しました。2人の育児は大変ですが、赤ちゃんの時期はあっという間なので子供との時間を大切にしていきたいです。



《中村 智香（食品加工事業部 CK スクールランチ）
同年11月30日 柚希ちゃん（第3子）誕生》

生まれるまで楽しみにしていた性別は、女の子でした。3,528グラムととても大きくて、柚のような真ん丸顔の我が家のアイドルです。



《桑原 好美（いっぷく）
同年12月23日 幸大君（第1子）誕生》

12月23日の夕方、3,805gの元気な男の子が産まれました。初めての事だらけで戸惑いながらも、家族が増えた喜びを感じています。



《滝沢 瞳（店舗運営 献立室）
平成29年1月1日 心翔ちゃん（第2子）誕生》

無事に第2子を出産いたしました。家族4人で笑いのある毎日を過ごしていきたいです。妊娠中は多くのサポートを、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） 平成28年12月12日復帰》

産前からたくさんの方々に支えていただき、とても感謝しています。復帰後は子育てと仕事のどちらも少し力を抜いて楽しめたらいいなと思っています。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成29年3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
・電話◆025(282)7023 ・FAX◆025(282)7024 ・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>