



2017年度 スタートにあたり

地方創生、経営構造改革が叫ばれている世の中です、IOT、AIといった新しい考え方による、コンピュータ化が業種を問わず浸透しつつあります。

給食業界も例外ではありません、ロボット化が進んでいます。単純作業は近い将来ロボットに任せる事になるでしょう。人が必要とされるには？当社が必要とされるには？

「なぜロボットではなく人なのか？」「なぜ他社ではなく当社なのか？」

「人だから気付ける、応えられる！」「当社だから創られるサービスがある！」

といえる必要があります。気付きや、応えていくためには、データーや数値に現れない、

お客様の生の声に真摯に耳を傾けることが重要です。お客様と一緒に開発をしたり、

農家の方、卸業者の方、メーカーの方とコラボレーションし、食の可能性（食事提供のみならず、食育、文化、コミュニティ等）を追求することが、これからの給食業界には大切なことであると思います。



代表取締役
後藤 孝之

KEYワードは「良い言葉」に出会うこと。良い言葉に出会ったことで人生が好転したという話はよく耳にします。

- 1、もうダメだと思った時が、仕事の始まり。
- 2、苦しいときは上がり坂、楽なときは下り坂。
- 3、俺は絶対にできる。
- 4、考えろ、考えろ。
- 5、問題は解決されるためにある。
- 6、人に感謝、モノに感謝。
- 7、自分との約束を守る。
- 8、世の中は基本的にうまくいかない。
- 9、やってみなはれ、やらなわからしまへんで。
- 10、絶対というのは絶対じゃない。
- 11、来る者すべてよし。
- 12、人生というかけがえのない時間は未来に向かうために使うべきだ。
- 13、未来は我々、人間自らが創り上げていくものだ。
- 14、失敗した方がいいよ。
- 15、無理にがんばらない。
- 16、消費者は安い価格を求めているのではない、価格以上の価値を求めている。
- 17、お客様の变化、世の中の変化とともに自らの仕事を変化せよ。
- 18、不満、不具合から、新しいものが生まれる。

その一言で励まされ、夢を持ち、腹が立ち、がっかりし、泣かされる。

今のあなたに必要な言葉が見つかることを願っています。

トピックス

平成29年度入社式・新入社員研修

4月3日(月)学生総合プラザSTEPにおいて、平成29年度入社式がとり行われ、24名の新入社員が、新たな仲間として加わりました。社長より、会社の目的は「**社会が日本フードリンクを必要としているからである**」「働くとは、**「傍を楽にすること」**(周囲の人々を助ける、支える、役に立つ事)」「**「繋ぐ」こと**の大切さ。働き方は**「守破離」**である(決まりを“守”り、それを自分で研究し打ち“破”り、最終的に決まった型と自分で打ち破った経験を基に型から“離”れ自立することが出来る) また、当社の理念である「**食を介し、健康を創る**」という方針についての説明がありました。

その後辞令交付を経て、食品加工事業部 加藤総括と、関連会社㈱ライフプロモート 星野社長より祝辞を頂き、新入社員ひとりずつ自己紹介を行い入社式は終了しました。

昼食は当社スタッフが調理した特製松花堂弁当が振る舞われました。和食のテーブルマナーが解説され、ここでも勉強になりました。午後からは場所をホテルイタリア軒に移し、「NSG グループ新入社員研修」を受け1日目が終了しました。



翌4日(火)は終日 社内の新入社員研修として会社概要や就業規則の説明、給食調理についての心構えや考え方、衛生講習などの基本的事項。社会人としての心構えやビジネスマナー研修を受けました。学生時代とは違う「働いて給料を頂く」ことをしっかり学習できたのではないかと思います。

若い力を発揮して**「はたらく傍楽」**ことができるよう、頑張ってくださいと思います。



トピックス

新規給食室紹介①



藤花・荻川 給食室

4月1日より新潟市秋葉区に「荻川ほのぼの保育園」が開設され、当社が給食受託を行うことになりました。

6月1日には「特別養護老人ホーム藤花・荻川」も開設され、園児さんと高齢者の方の食事を1つの厨房で同時に調理することとなります。店長には特別養護老人ホーム給食室より異動した阿部さんが就任しました。

保育園の定員は60人で現在は46人が在籍しており、離乳食対応が16人います。検食簿を頼りに、メニューを1つ1つ衛生面、固さ、味付け、量などをイメージしながら子供さんが食べやすいように調理しています。アレルギーの関係で子供さんが家で2回以上食べたことのない食材は使用できないため、一覧表を用いてラインを引き1人1人チェックしています。

離乳食 初期の子供さんは食べられるものが少ないため、同じ食材をペースト状にすることで喜ばれます。

食育の観点から厨房はガラス越しに調理している姿を見られるようになっており、美味しい食事を作る励みになります。保育園の給食業務が初めてのスタッフには、店長が付き添って調理を教えるように心掛けています。作業が落ち着いてきたら、給食を通して子供さんに顔を覚えてもらえるようにしていきたいです。



トピックス

新規給食室紹介②



古志乃里 給食室

4月1日見附市緑町の、古志乃里の給食室を当社が受託することとなりました。給食室には特別養護老人ホームの給食室より異動した武士俣さんが店長に就任しました。お客様からの要望に応えられるよう、日々試行錯誤しながら調理しています。

常食、ムース食、ソフト食と計90食を提供しております。メニューによって調理方法が異なるため、時間が掛かることがあります。今はバタバタしていますが、落ち着いて調理ができるように努めています。

利用者様は元気な方が多く、バイキングなど食事に興味を持たれている方が多いようですので、食事に対するご要望も率直に頂けそうでやりがいを感じます。

メニューは当社の献立室が作成したものをを用いており、利用者様の栄養状態に合わせて調理スタッフと連携が取れるメニューを提案しています。

利用者様が満足できる食事提供を目指します。



トピックス

新規給食室紹介③



はるまち保育園 給食室

4月1日より新潟市中央区鳥屋野南に「はるまち保育園」が開設され、当社が給食受託を行うことになりました。店長は病院の給食室より異動した、3人の子供さんをお持ちの間瀬さんが就任しました。

食事提供数(食数)は50食弱です。子供さんが喜んで食べられるように、日々の調理でアレルギー対応や食材の切り方に気を付けています。また子供さんが食べ慣れた料理を調理するために、食材の選定に細心の注意を払い器具も使い分けています。

特に「離乳食(飲む、食べるまでの移行期間の食事)」は、機能の発達によって不足しがちな栄養分を補充するとともに、「噛む」「飲み込む」といった運動を促す効果が出るよう調理しています。離乳食は中期の食事、後期の食事、完了食と分かれています。病院の食事は食べられなくなっていく方を対象に調理していましたが、保育園はこれから食べていけるような食事を調理することに、病院給食の使命とは別のやりがいを感じています。

食育の観点から厨房の様子が窓越しで見られるようになっていきますので、子供さんたちに興味を持ってもらえるよう美味しい料理を作っていきます。



トピックス

新規給食室紹介④



4月1日より新潟医療福祉大学に第9研究・実習棟が開設され、『MoMo Cafe』が同時にオープンしました。食数は300～400食を準備し、メニューは定食、丼、麺類、小鉢等数十種類用意しています。中でも学校の管理栄養士の学生さんが立てたメニューを厨房で調理した『アスリート定食』や『健美定食』が食べられるのが特長です。今回のアスリート定食はキムチ、小松菜、ねぎを鶏肉で包んだ料理『スタミナ満点チキンロール』でした。食べてみると、美味しいと反響を頂いています。

ハンバーグ定食はこのボリュームで450円(税込)です。盛付けで付け合せの配置や色取りを考えていねいに仕上げています。

トマトなどは一度湯剥きし冷やしたものを小鉢として提供するなど、ひと手間加えたメニューが多いです。生徒さんからも下膳時に「美味しかったよ」と声をかけられる事もあります。店長は同大学で当社運営の第3食堂で調理しており、生徒さんや先生に日頃から声掛けをしていましたので、お客様も常連の方がいらっしやって励みになります。

チームワークよく作業を行い学生さんとのコミュニケーションをとり、より多くの生徒さんに利用して頂ける食堂を目指しています。



トピックス

資格紹介

資格紹介第2弾として、管理栄養士の資格を紹介いたします。

今回は藤の木原 給食室におじゃまして森田さん取材しました。

管理栄養士

管理栄養士には「食」や「栄養」の専門的な知識を活かした指導で健康な生活ができるよう、サポートが求められています。栄養士の上位にあたる資格で、より高度な知識を求められます。栄養を「管理する」ということに重点をおいた資格です。病院やある一定規模以上の施設においては、管理栄養士を置くように義務付けられています。

- 【主な仕事】
- ・病人療養のための栄養指導
 - ・個人の身体状況、栄養状態等に応じた健康保持・促進の栄養指導
 - ・給食管理や栄養改善の指導

当給食室は保育園と幼稚園、老人福祉施設の給食を調理しており、塩分制限や腎臓病用の食事、低残渣食など特殊な形態があり、アレルギー食も調理しています。お客様の要望に沿った献立を作成し調理し、調味や色取りなどを改善しています。管理栄養士の資格をとる方は、時間を作って学習する必要があります。本番の試験を想定し図書館などで集中力を養い過去問を解くことが大切です。是非、チャレンジしてください！



トピックス

ビジネスマナーについて～第1回～

新年度に入り、新卒の皆さんにとっては1か月が経過し、少しずつ慣れてきたのではないのでしょうか。今回から、「ビジネスマナーについて」と題し、新卒の皆さんだけでなく、ベテランの方も意外と見落としがちなビジネスマナーについて、取り上げていきます。

第1回目のテーマは「電話のルール(受け方編)」です。

プライベートでは使い慣れている電話も、仕事となると勝手が違います。携帯電話で友達に話すような軽いノリで応対する人が増えているようです。仕事とプライベートの切り替えがきちんと出来ないと悪気はなくても相手に対して失礼になってしまいます。電話では顔が見えません。だからこそ笑顔で対応するようにしましょう。

- ・「お電話ありがとうございます。〇〇〇給食室 △△でございます」など、
どこかの誰が受けたかを明確にしましょう。
- ・その後、電話の相手が社外の方の場合「いつもお世話になっております」
社内の人の場合「お疲れ様です」と対応します。

これら最初の 15 秒で良い印象を与える事ができます。

●電話対応のポイント

- ・正確性: ミスなく情報をやり取りする。
 - ・迅速性: お待たせしない。
 - ・信頼性: 丁寧に責任をもった対応。
- ～慣れないうちは、「正確性」を優先しましょう～

トピックス

スポンジ生地調理講習

2月度店長会議、セカンド講習での調理講習レポート。今回はスチームコンベクションオーブンを
使ったケーキのスポンジ作りの講習です。



「段取り八分 仕事二分」という言葉があるように、給食調理と同様 お菓子作りも“スピードが命”
素早く作業を行うためには、準備が欠かせません。



今回は3グループに分かれ、それぞれ同じ分量で調理を行いましたが、出来上がりの膨らみ具合や、
味についてもグループ毎に微妙に異なり、調理時間によって違いが出ている事に気づきました。段取りや
準備の大切さも学習できました。

トピックス

糸魚川大火義援金の報告、御礼

昨年 12 月 22 日に糸魚川市で発生した大火により、多くの被害が出ました。

そこで当社は被災された方々が少しでも心安らかに過ごして頂くべく、社内の皆様へ義援金の
お声掛けをして、ささやかでも町の復興に協力させていただくことになりました。

その結果、50,529 円の温かいお気持ちを頂戴いたしました。

義援金につきましては、「職場の教養」冊子発行元の新潟県倫理法人会に全額寄付させて頂き
ました。また、新潟県倫理法人会全体で 2,257,322 円の義援金が集まりましたことをご報告いた
します。

被災地の一日も早い復興をお祈りするとともに、ご協力いただきました皆さまのお志、
心より厚く御礼申し上げます。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第49回目

サブタイトル「気温が上がってきます。準備はよろしいですか？の巻」

いつもお世話になっております。おかげ様をもちまして、この連載も満8年を過ぎ9年目に入ります。次号は50回目の記念ということで何か特別な事をしようか普通にいかうかと悩む今日この頃です。
さて、今回は冷蔵庫・冷凍庫のお話です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

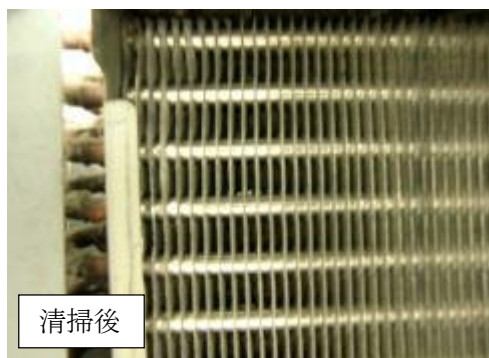
衛生管理は温度管理から。

昨年より「冷蔵機器の冷えが悪くなった」との問い合わせが多くなっております。そんな時はフロントパネルを開けフィルター（白や黒のメッシュ状になっているもの）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空気の循環が悪くなり熱交換性能（冷やすために空気を取り込み、暖かい空気を逃がして温度を下げる）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、コンデンサのフィンの隙間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。お問い合わせください。



清掃前



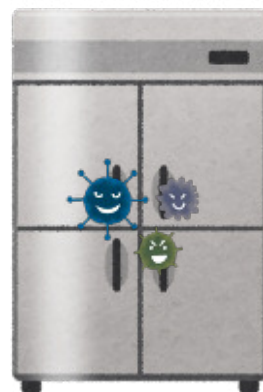
清掃後

<その他>

パッキンが劣化して固くなっている、亀裂が入っている、折れ曲がっているなどがあると冷気が漏れる場合があります。扉が本体にきちんと密着するか確認してください。

また、室温との温度差で結露する→黒カビの発生などもご注意ください。「綿棒」や「先端に布を巻き付けた割り箸」などを使用し塩素系漂白剤で清掃してください。

業務用の次亜塩素酸ナトリウム(12%)製品であれば水1リットルに5ml、市販の次亜塩素酸ナトリウムを含む漂白剤(6%)であれば水1リットルに10ml程度が目安です。濃度が濃すぎるとパッキンを痛めます。 ※清掃時は手袋着用し十分に換気をしてください



それでは、また次回

★結婚おめでとう★



《原 由佳（西川学校給食センター） 3月3日 結婚》

3月3日、ひな祭りの日に入籍し、松下から原になりました。職場が変わり覚えることもたくさんありますが、優しく面白いスタッフに囲まれ毎日充実しています。



★職場復帰おめでとう★



《木村 恵美梨（麦っ子ワークス） 3月7日復帰》

1年間のお休みをいただき、子供達と密で楽しい時間を過ごすことが出来ました。また、同じ職場に復帰させてもらえて嬉しいです。よろしくお願いします！



《新保 由紀（三和愛宕の園） 11月21日復帰》

育休ありがとうございました。子育てと仕事の両立は大変ですが子供の成長を楽しみながら頑張っていきたいと思います。



【編集後記】

私は本誌「ふーどりんく」編集委員の中心メンバーとして平成20年5月1日創刊号から関わってきましたが、本号をもって編集から退くことになりました。丸9年間、社内及び社外の多くの方と出会いお話をし、時には真剣勝負のようなインタビューや、とても楽しいディスカッションを経験することができました。「私は人に恵まれているなあ」と強く感じています。これからは新しい人材が新しい視点をもって、編集を通し人との出会いや出来事のおもしろさを誌面で表現してくれるものと信じています。

これまで様々な面で関わってくださった方、お読みくださった方すべてに感謝申し上げます。今後は私も一読者として、毎号発行を楽しみにしたいと思います。長い間、ありがとうございました。（本部編集委員会 塚田）



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成29年5月1日（奇数月発行）

・編集発行◆株式会社 日本フーヰリンク 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/>