ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～　Vol. 61

初秋のみぎり、朝晩の涼しさに秋の気配を感じられる頃となりました。今年は例年にないほどの猛暑でありましたが、皆様におかれましてはお元気に過ごされましたでしょうか。

さてそんな暑さの中、各施設から夏らしい行事食やお祭りの便りが届きました。いくつか紹介させて頂きますのでご覧ください。

回生園

～ 特選　夏祭り会席弁当 ～

包装にも趣を凝らし、見た目も美しいお弁当が提供されました。施設様と当社給食室とのコラボレーション作品です。

車場デイサービスセンター

～ パフェバイキングと納涼祭 ～

夏にぴったりのかき氷風パフェなどが提供されると、皆さん満足そうに完食されていらっしゃいました。又、納涼祭では地域の皆様向けにバイキングが振る舞われ、大盛況でした。

特別養護老人ホーム藤花・荻川

～ ケーキバイキング ～

ケーキの他にくず餅、ようかん、饅頭アイスなど１０種類以上が並ぶバラエティ豊かな行事食となり、大変ご好評を頂きました。

遊生の園

～ 納涼祭 ～

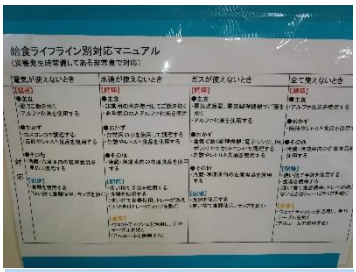
毎年恒例となっている焼きそば、お好み焼きを提供。

暑い中たくさんのご来場、誠にありがとうございました。

トピックス

給食室での取り組み紹介

ここでは各給食室で行われている取り組みの内、皆さんの参考や気づきにつながるものをピックアップしていきたいと思います。



ライフライン マニュアル

今回は遊生の園給食室での「わかりやすい掲示」についてのご紹介です。店長の堀本さんにお話を伺いました。

遊生の園給食室では右に代表されるようなラミネートが整然と貼られています。その理由として、非常時・災害時におけるマニュアルや献立を予め掲示しておけば有事の際に各スタッフの動きが画一化され素早い対応ができるのではないかと考えたからだそうです。実際に給食室のスタッフはこれらの掲示物により、作業の効率化や安心感を得る事が出来ているとのことでした。

非 常 食 献 立

ここに至るには施設栄養士さんやスタッフとの話し合いを重ねられ、時間も掛かったと思いますが、とても効果的で良い事例だと感じました。

参考にして頂ければ幸いと思います。又、こんな給食室でこんな素晴らしい取り組みがあるといった情報がありましたら是非編集部までお寄せください。お待ちしております。

食 事 形 態 写 真

有資格者の紹介

今回は安全管理者について紹介となります。セントラルキッチンのクックチル事業部和田課長代理にお話を伺いました。

50 名以上の事業場では安全管理者の選任が必要です。スライサーや蒸気釜などの技術的特性を知った上で、刃物や火傷の危険箇所を周知し、安全な作業に努めています。

特に焦りや慌ただしい環境というのは、重大事故に繋がる為、日頃から、従業員一人一人の特性、習慣を把握し指導しています。また、安全管理を行っていく上で危険予知という事が非常に重要となる為、年3回行っている研修会では、過去にあった労災を中心に再発防止に向けて振返ります。人事課と協力し労災に繋がりやすい箇所を撮影し掲示しています。危険に気付いた箇所はノートに記録し共有しています。労働災害による欠員は、1人当たりの作業に負担がかかり、事故を誘発しやすく生産効率も落ちてしまいます。労災防止のために、動線の確保やカートなどの衝突を避けれるようにしていますが、万一の怪我に備え、応急セットや AED を準備しています。

セントラルキッチンでの5月～7月の労働事故発生件数はゼロです。今後も安全な職場環境を作り上げていくことが期待されます。

新規施設紹介

新潟東デイサービスセンター　給食室

7月1日より「新潟東デイサービスセンター」様（新潟市東区紫竹）の給食受託を開始しました。月曜日から土曜日にかけて約20名の利用者様へ食事を提供しています。

給食室が利用者様の集まるホールとカウンターを通してつながっているのが特徴で、スタッフと利用者様の距離が近く、いつもお顔を見ながら調理をさせて頂いております。自然と「おいしかった。」「いつもありがとう。」などのお声も頂き、励みになっています。

一か月のうち一週間は特別なおやつを提供しております。和菓子、アイスシャーベットなどの季節に応じた手作りおやつが並ぶと利用者様もとても楽しそうなご様子です。

又、施設職員食の提供もさせて頂いていることから職員様とのやりとりも数多くあり、まだ2ヶ月目にも関わらず非常に良い関係を築かせて頂いております。

これからも安心安全を心掛け、利用者様の笑顔があふれるよう調理して参りたいと思います。

ショートステイ　清川　給食室

8月1日より「ショートステイ　清川」様（東蒲原郡阿賀町京ノ瀬）の給食受託を開始しました。現在20名前後の利用者様への食事を総勢6名の職員で提供しています。

提供している食形態は常食・刻み食・極刻み食・一口大食・禁食があり、中でも禁食対応では限られた食材の中から毎食の献立重複を避ける為、スタッフ間でアイデアを出し合いながら調理を進めています。

又、刻み食・極刻み食の利用者様向けのおやつとして、献立とは別の手作りゼリーを日替わりで提供させて頂いております。

配膳については、ご飯・味噌汁・冷菜の盛り付けを提供時間間際にすることで、温冷配膳車が無い分工夫をしています。

スタッフ６人はとても仲が良く、チームワークの良さがこの給食室の特徴でもあります。

明日もおいしい食事が提供できるよう、一致団結して調理に励みたいと思います。

セントラルキッチン消防訓練

７月１０日にセントラルキッチンにて消防訓練が実施され職員３７名が参加しました。

１階調理室からの出火を想定し、はじめに通報訓練及び避難訓練を実施。火災発見、報知器操作、事務所への状況報告を経て、通報訓練→避難訓練を行いました。

逃げ遅れの確認と点呼を実施し避難訓練が終了。その後消防署員さんからの指導の下、代表者５名による消火訓練で消火器の使用法と初期消火できる火災の規模などについて学びました。

消防署員さんからの総評で、新潟市東区内において最も多い火災原因がコンセントの漏電によるものであることを知った職員達は、「職場でも家庭でも同様に気をつけたい」と話していました。

訓練により防災の意識が一層高まった一日となりました。今後も継続して防災に取り組むよう職員一同努めて参りたいと思います。

新卒激励会

7月27日（金）新潟市内にありますジョイアミーアにて、今年（平成30年度）及び昨年（平成29年度）の新入社員31名を招き、社長はじめ先輩社員を含む総勢52名での激励会が開催されました。

今年で3回目を迎えた新卒激励会ですが、新入社員同士はもちろん、先輩社員とも交流を深め、社内での絆づくりや先輩たちからの経験談をもとに、さらなるステップアップをしてもらいたい、という想いや目的があります。

激励会では、先輩社員の皆さんからこれまでの失敗を踏まえたアドバイスをいただきました。また新入社員の方からは、入社してからこれまでを振り返っての悩みや苦労について、お話しがありました。

新入社員の皆さんが先輩からのアドバイスに熱心に耳を傾けている姿が大変印象的で、時折個別に相談している様子も見受けられました。会が進むにつれ盛り上がり、久しぶりに再会した同期同士で話をしたり、上長や先輩社員との話に花が咲き、笑顔溢れる楽しい時間となりました。

この会を通じて「たくさんの仲間がいる」という安心感や、日本フードリンクの「繋がり」を感じることができました。（人事部　北村）

こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第３話】

1. 新潟県で一番早い稲刈り 報道３社が取材

３月から準備を始めた稲作ですが、いよいよ稲刈りのシーズンを迎えました。ここでサプライズ！アグリライフが新潟県で一番早く稲刈りをスタートさせました！

品種は、前号でもご紹介した「極早稲米 五百川」です。

８月は、米の食味が一番落ちる時期。消費者の皆さんは新米を待ち焦がれていらっしゃいます。新潟初、アグリライフが栽培した「五百川」が、極早稲米としてお客様に受け入れられたら、とても喜ばしいことです…。

2. 菌ちゃんリサイクル元気野菜づくり

アグリライフでは、新潟市が推進しているこの取組みに昨年から参加しています。これは、幼稚園・保育園の子ども達が対象で、地元の農家などがボランティアで行っているものです。

① 子ども達が野菜くずを持ち寄り、細かくちぎり、畑にまく
② 土とボカシと混ぜる（有機物を菌によって発酵させるため）
③ ４週間、定期的に土とボカシを混ぜて、良質な堆肥を作る
④ 幼稚園・保育園が思い思いの野菜を作付けして、収穫し、食する
⑤ そして、野菜くずが…（菌ちゃんリサイクルです）

この「菌ちゃんリサイクル」を紙芝居で子供たちに伝えました。皆とても楽しく、とても熱心に聴いてくれたのが印象的でした。

私たちがお手伝いした保育園は、４週間が経過し堆肥作りが完了しました。ここから先は、保育園にバトンタッチです。子供たちとは、ハイタッチでお別れしてきました。おいしい野菜が出来ることを祈っています。

3. ふれあい農業研修

７月 21 日（土）９名の参加者と共に、第２回ふれあい農業研修が行われました。

農業勉強会の後、畑にて「ふれあい菜園」の看板の周りに花を植え、ピーマン・ナスの収穫をしていただきました。

週末などお時間が有りましたら、是非「ふれあい菜園」に訪れて、菜園の収穫を楽しんで下さい。

インスタ・フェイスブック やってます！フォローお願いします！→→→【株式会社アグリライフ】で検索！！

株式会社ライフプロモート 2018 年度　社員総会
-生い立ち～これから目指すもの-

平成 30 年 7 月 28 日、株式会社ライフプロモート（以下「ライフ」）は、社員総会を開催し、代表取締役星野聡が、前年度売上目標達成の報告および、2018 年度の会社方針及び年度目標について説明しました。概略は以下のとおりです。

創業時の使命

新潟市西堀で創業したライフは、「お客様の成功が私達の最大の使命」とのミッションを掲げ事業を開始しました。創業から 17 期が経過し、改めて創業時の会社の使命を再確認し、現在のミッションを発表しました。

ライフのミッション

「提案＋モノ＋物流」を通しての解決力で

お客様の課題を解決する

ミッションを確認したうえで、さらなる成長を目指すための本年度の重点目標を以下のとおり示しました。

2018 年度の重点目標

- 生産性 UP＝平準化へ意識改革
- IT 化は必須、今期は推進に着手
- グループ外部売上の伸長
- 人材の育成（情熱＋常識・良識＋スキル）
- 日本フードリンク、アグリライフと連携強化

以上のとおり取り組んでまいります。本年度もよろしくお願いします。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第57回目

サブタイトル 「これからもよろしくお願いいたします。・・・ の巻」

(株)日本フードリンク
大伍 宏昭

9月です。例年と比較にならない程の猛暑もある程度落ち着き、多少なりとも過ごしやすくなってきた今日この頃。油断すると体調を崩してしまうのではと戦々恐々としております。秋冬は例年並みでありますように。豪雨や大雪になりませんように。
さて今回は「ごあいさつと出来事」です。

「組織変更のごあいさつ」と「ここ最近の出来事」

＜組織変更のごあいさつ＞

この度、弊社所属グループで組織変更があり、設備関係の業務を株式会社日本フードリンクにて行うこととなりました(電話 025-282-7023、FAX025-282-7024、メールアドレスは下記の通り。なお、住所は変わりません)

厨房設備の導入・入替や修理、什器備品(鍋釜など)につきましては日本フードリンクに、食材および消耗品(ゴミ袋やスポンジなど)は引き続きライフプロモート受注担当へご用命ください。
ご不明の点やお問い合わせは大伍携帯090－4091－8590までお願いいたします。

旧） 株式会社ライフプロモート 設備販売事業部 daigo@lifepromote.jp
新） 株式会社日本フードリンク 第一営業部 設備事業課 daigo@j-foodrink.co.jp

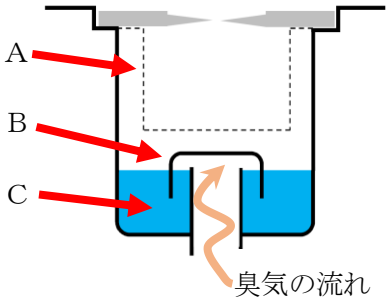
＜こんなことがありました＞

①「立体炊飯器の上に樹脂製の調理道具を置いていた。物が置いてあることに違和感がなく、そのまま立体炊飯器(最上段)を使用。道具が熱で変形してしまった」

最上段を使用した際に天板部分はかなりの高温になります。3段タイプですと天板高さが 1m40cm ほどになるため意識的に物を置くことは少ないのですが、2段タイプは高さが 90cmを切り、物を置きやすい高さです。壁に注意書きを貼る、もしくは口頭での注意喚起が必要となります。
スチームコンベクションオーブンの天板も高温になります。ご注意ください。

②「朝出勤すると厨房内が臭い」

排水口部分の構造を断面図で解説いたします。図Aは「ごみ受けカゴ」、Bは「椀型トラップ」、Cは「封水（ふうすい）または水封（すいふう）」と呼びます。
今回の異臭はシンク清掃時にBの「椀型トラップ」を外して洗浄し、元に戻さなかったことによりグリストラップの臭いが配管を上がってきたことが原因でした。シンクの排水トラップはBとCの部分で構成されますので、Bをセットせず外したままですと、配管からの臭いがダイレクトに上がってきます。
仮に床下配管にトラップがあったとしても、そこまでの間（排水パイプや排水ホース）に異臭の原因があるかもしれません。



それでは、また次回

★出産おめでとう★

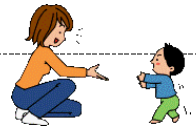
≪宇留間　美穂（新穂愛宕の園）　7月　5日
陽翔(ハルト)君　(第2子)誕生≫

待望の２人目が産まれて、娘もお姉ちゃんになって大喜び！
久々の育児を楽しんでいます(^_^)
元気にすくすくと育ってほしいです。

≪星野　佑香里（すずまり）　6月　25日
葵(アオイ)ちゃん　(第3子)誕生≫

すずまりのスタッフやヘルプに来てくださった方々に支えられ、無事、元気な女の子を出産することが出来ました。
兄たちに負けずたくましく育ってもらいたいです。

★職場復帰おめでとう★



≪鈴木　貴子（関川愛広苑）5月21日復帰≫

育休ありがとうございました。復帰してしばらく経ちましたが、家族や周りの人達のおかげでなんとか仕事と育児を両立することができています。

【編集後記】

健康企業宣言

当社では、従業員の健康づくりに取組むため、「健康企業宣言」を行い全国健康保険協会より同宣言証の交付を受けました。職場内に掲示して従業員の健康づくりに取り組む職場を目指していきます。

従業員の健康保持・増進に取り組むことは、活力や生産性の向上等組織の活性化をもたらし、結果的に業績向上や組織としての価値向上へ繋がることが期待されます。

アニバーサリー休暇（特別休暇）の取得や受動喫煙対策など１００種類の健康プランを参考に進めて参ります。

広報誌ふーどりんく　〔発行日〕平成30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
・電話◆025(282)7023　・ＦＡＸ◆025(282)7024　・ＵＲＬ◆http://www.j-foodrink.co.jp/