



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 68

当社ではスタッフの調理やサービスのスキルアップを目指すため、毎月スタッフ向上研修を行っています。10月3日にセントラルキッチンで開催された調理研修では、米の研ぎ方、炊き方、下茹で煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物、炒め物の工程や、大量調理に合ったスチームコンベクション等の調理機器の有効な使い方を実践しました。食品や食材の持ち味、栄養・調理性・衛生面での理解度の向上や基本となる調理技術力アップが図れた研修となりました。



敬老会の日には研修での経験を活かした料理を利用者様の長寿のお祝いとして振る舞いました。どの料理も大好評でした。

いっぷく 2 番館

食欲をそそる、きな粉、あんこ、ごまの3色おはぎ付きの御膳が提供されました。



有徳の家

そば粉 80%。手打ちでつるつるの軟らかく食べやすいそばに、井いっばいの新鮮で旬な野菜、かき揚げを振る舞いました。



遊生の園

季節感と彩りのある内容に、お品書きをつけると、いつもより華やかな雰囲気が出ていました。



遊生の森

花を意識した色鮮やかなお弁当を演出しました。



遊生の町

綺麗なお弁当の容器に、彩り良く常食、刻み食、ミキサー食を盛り付け提供しました。



遊生の里

盛付けを丁寧に全体の色合いを調整、豪華になるよう盛付けました。



令和元年度夏期合同研修会

8月19日より26日にかけて学校給食事業部及びクックチル事業部の合同研修会を各センター、自校式の給食室、セントラルキッチンにて開催。今回は「機器の取り扱いと危険性について」「思いやり講習」を中心に実施しました。



機器の取り扱いと危険性については日常的に扱っている機械類にどのような危険性があるか改めて周知し労災防止への意識向上を図りました。

思いやり講習では人事部の資料を基にコミュニケーションスキルアップに取り組みました。チームワークが良く働きやすい職場を作るには、自分たちの意識や一言が大切であると学びました。

刃の取り付け、取り外し



◆ 火傷

＜対策＞

袖をまくらないなど
肌を出さないように
作業を行う。



コミュニケーションスキル

「言葉遣い」

お互いが気持ちよく働くために
丁寧な言葉遣いを心掛けましょう。



炊飯攪拌機の注意点



トラックの「死角」に合わせた運転



コミュニケーションスキル

「アサーション」



感染症対策

「しっかり手洗い」始めましょう！



いよいよノロウイルスの本格的なシーズンがやってきます。ノロウイルス対策にはなぜ手洗いなのか
どんなことに注意しながら洗えばいいのか、理由を知って正しく実践しましょう。

ノロウイルスは非常に小さいため皮ふの凸凹に入り込みます。大きさが約 30~40nm(ナノメートル)と

言われていますので、**手のしわ 1mmの深さには2万 5000 個もの**

ウイルスが並ぶことができます。

しわ部分をしっかり
洗いましょう！



また、せっけんにノロウイルスの殺菌効果はありませんが、**手指の皮脂
汚れを洗い流すことでウイルスが付きにくく、又、付いてしまったとして
もはがれやすくなります。**



約 10%の人はノロウイルスに感染しても症状が出ないため、誰もが感染源になってしまいます。
つまり、症状の有無にかかわらず、日頃から手洗いを徹底して行うことが重要になります。

さあ、みなさんも**しっかり手洗い**を始めましょう！

みつばち企業認定制度

先日、日本フードリンクの本部部門が「新潟市障がい者雇用企業認定事業」、愛称「みつばち企業認定制度」の事業所認定を頂いたことから、本部人事部・総務部のメンバー出席のもと、認定プレートの授与式が行われました。

社内の事業所では平成30年認定のセントラルキッチンに続き2事業所目の認定となります。



この制度は、企業等における障がい者雇用の取り組み内容を店頭等にプレートとして掲示し、情報発信することで市民や企業等に障がい者雇用に対する理解を深めてもらい、新潟市内の障がい者雇用の促進を図る制度となっています。

本部では毎日2名の方が事務作業の補助業務に就かれています。これからも手を携え、お互いが成長できるような仕事ができたらと思います。

部門紹介

新潟リハビリテーション病院 給食室

今回ご紹介する給食室は、新潟市北区にあります「新潟リハビリテーション病院給食室」です。約20名のスタッフで入院患者様向けに一日平均約300食を提供させて頂いております。

取材当日の昼食は「豚肉の香味焼」か「あんかけ焼きそば」のどちらかが選べる選択食でした。調理室では4名の担当スタッフが手際良く作業していて、仕込み、洗浄担当も含め、チームワークが光る職場だと感じました。

野崎店長に話を伺うと、患者様の年齢層が幅広いので料理の仕上がりや盛り付けにこだわっており食事を楽しんで頂けるようスタッフ一同作業に取り組んでいるそうです。

又、男性が比較的多いのもこの給食室の特徴で、調理の手際の良さや味への迫及、力のいる仕事においては大変頼りになりますと話されていました。

これからもスタッフ一丸となり、より良い給食室を目指していきたいとのことでした。



3 年目社員研修

8 月 21 日(水)にホテルイタリア軒にて「3 年目社員研修」を開催しました。研修制度の充実化を企図し昨年度からスタートした本研修ですが、今回は 18 名が参加しました。研修では名刺交換等のビジネスマナー、ティーチング/コーチングスキルなどを中心に学びました。研修中は店舗運営事業部の高寄部長、坂口課長、鈴木課長、高野エリア責任者から経験談をお話し頂き、たくさんアドバイスをもらいました。受講者は積極的に受講するとともに、初めて会った人同士でもグループワークを通じて交流し、懇親を深めていました。ご参加頂いた皆様ありがとうございました。

研修内容

- ・ビジネスマナー[名刺交換のやり方] ・人への教え方[ティーチング/コーチングスキル]
- ・コミュニケーションスキル[苦手な人との付き合い方] ・栄養士研修会…栄養管理部献立課 齋藤課長
- ・各種保険と産育休制度について…人事部 大宮課長



新卒内定者懇親会

9 月 3 日(火)にホテルイタリア軒にて「新卒内定者懇親会」を開催しました。来年 4 月 1 日から当社に入社予定の内定者を招き、内定者同士や当社の先輩社員と入社前に交流することで、不安解消や連帯意識を高

めようとしているものです。自己紹介では「自分を動物に例えると？」というお題に対して、「気まぐれなのでネコ」や「一人で行動できるのでオオカミ」など、自分の性格を踏まえて答えていただきました。最初は緊張していた様子でしたが、懇親会後は内定者同士で連絡先を交換するなど次第に打ち解け、笑顔が見られました。来春の入社が今から楽しみです。



美味しいランチを囲んでの懇親会でした！



こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第10話】

● 長ネギの収穫が始まりました！

いよいよ長ネギの収穫が始まりました。今年は現在までに3回の台風が到来し、その対応に大変苦労しました。

なぜ台風に対する対応が必要なのか？それは、強風で長ネギが曲がってしまうからです。この曲がった長ネギ、業務用ではそれほど問題はありませんが、個人販売となるとそうはいきません。そこで私たちは、台風に対して次のような対策と対応をとっています。

①台風襲来前の対策

台風の暴風対策として「高糖度ソルゴー」という植物を畑周辺に植えています。そして、長ネギの収穫が終わった後、トラクターで土にすきこみます。この高糖度ソルゴーは、緑肥といって土にすきこむことで、土づくり役立ちます。まさに一石二鳥の防風林なのです。

②台風襲来後の対応

台風の強風により曲がってしまった長ネギは、一本一本手作業で直していきます。曲がった長ネギは、商品価値が下がってしましますが、心をこめて直してあげることで、納得のいく商品になるのです



● 初めての生産、にんじんの成長記録！

アグリライフでは、今年、にんじんの栽培にチャレンジしています。

8月に種をまき、約120日で収穫期を迎えます。

先日、約70日目で間引きを行いました。

そのにんじんで【完全100%にんじんジュース】を作りました。その味は、ワイルドで濃厚、人を寄せ付けないほどの堂々たるもの。

とにかく、にんじんの味が濃い！

その後、糖度計で糖度を計測したところ、スーパーのにんじんよりも高い数値を示しました。(誤差の範囲かもしれませんが…)

これで、この畑で栽培した【じゃがいも・さつまいも・にんじん】

いずれもスーパーのそれよりも糖度が高いことが分かりました。

土づくりの成果が現れてきたのでしょうか？

これからも、アグリライフのおいしい野菜に、どうぞご期待下さい！



にんじんの糖度測定結果	
アグリライフ	スーパー
8.8	7.8

やわらか茹で野菜シリーズ

「やわらか茹で野菜シリーズ」をあらためてご紹介致します。時短・人手不足解消にお役立ちの商品で、歯茎でつぶせる程度にあらかじめ加熱してある、他社にはないオリジナル商品です。また、皆様のご希望を取り入れ、人参と大根の乱切りカットの大きさを小さめにした共同開発品でもあります。単なる水煮や従来のレトルト商品と異なり、加熱技術を駆使することで絶妙な柔らかさを実現した商品で、特に「さがきごぼう」は、いままで固くて手間をかけなければ提供できない食材でしたが「これなら手軽に使える」と好評です。今回は製造工場の写真をメーカーから提供いただきましたので、製造現場をご紹介します。

ヤマサン食品工業㈱の協力工場の、中国浙江省にある龍遊食品有限公司で製造しております。

さがきごぼう



にんじん



だいこん



原料 保管・ チルド	 チルド保管です。特にごぼうはイヌリンの分解を促進する温度帯で保存することで、イヌリンが白く固って異物に見えるリスクを少なくし、甘みを増します。	除菌室風景  洗浄除菌室 エアシャワー
皮むき 工程 選別	 人参・大根の乱切りは手切り  バブリング洗浄機	 選別工程  生原料使用のため工場内温度管理も実施
計量 パッキング	 計量風景  包装機※写真の商品は違う商品です。	レトルト加熱殺菌  レトルト釜

御注文をお待ちしております。

「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第64回目

サブタイトル「ポタポタ・チョロチョロ。放っておくと詰まる! の巻」

11月。暑いのか?寒いのか?どっちつかずの気温。季節の変わり目に加え、台風などによる気圧変動。これから気温が下がっていきます。インフルエンザ・ノロウイルスなど体調管理に気を付けて「仕事に 家庭に 遊びに」元気に過ごしましょう。さて今回は「ドレン」です。



第一営業部
設備事業課
大伍 宏昭

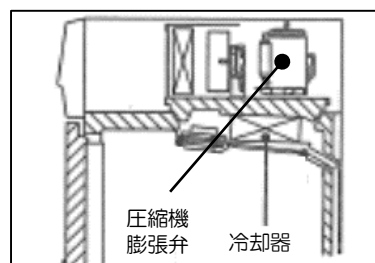
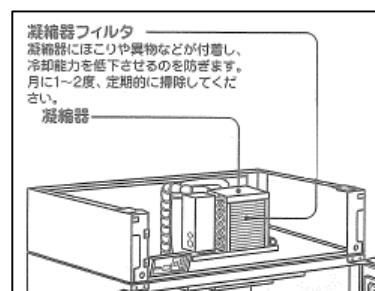
冷蔵庫・冷凍庫が冷えることに関係があります。

<「ドレン」とは>

「排水そのもの」や「排水の為に設置される設備」を指します。庫内の結露および霜取りなどで発生した水滴を排水(排出)することが目的です。排水配管は「ドレン管」や「ドレンホース」と呼ばれます。

<なぜ水滴が発生するのか>

庫内の温度を下げるには「熱交換」を行う必要があります。ざっくり説明すると冷蔵庫・冷凍庫の熱交換器は「A. 圧縮機:圧縮し冷媒ガスを高温高压にする→B. 凝縮器:空気で冷媒ガスを冷やす→C. 膨張弁:冷媒ガスを蒸発しやすく減圧する→D. 冷却器:冷媒ガスを蒸発させ、気化熱(=蒸発熱。液体が気体になるときに周囲の熱を奪う現象)で庫内を冷やす→Aに戻る」というサイクルです。冷却器で冷媒ガスが冷やされる際に空気中の水分が水滴となります。



<ドレンの清掃について>

機器下にドレン受けの排水トラップがついています。庫内に水が溜まり流れないようでしたら庫内のキャップと目皿を外し清掃してください。可能であれば排水トラップのキャップを外すとさらに細かな清掃ができます。ドレンはほぼ水滴が流れるだけです。1~2ヶ月に1回でかまいませんので庫内のキャップを外し、計量カップなどで500mlほど水を流すと詰まりにくくなります。



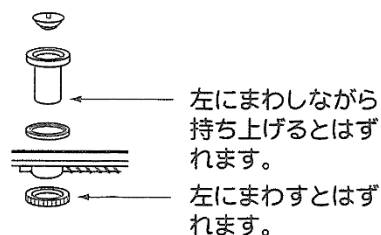
ベージュ色のホースが冷却器からのドレン。グレーのホースが排水口へ。
(写真はバットで受けています)



庫内下部を見たところ



定期的ここから水を流します



それでは、また次回

★結婚おめでとう★

《遠藤(旧姓:小林) 亜由美 (中之口愛宕の園 給食室) 10月2日 結婚》

誕生日に入籍しました。私らしく笑顔の絶えないあたたかい
家庭を築いていきたいです。



《本間(旧姓:大方) 美憂 (藤の木原 給食室) 9月10日 結婚》

9月10日に入籍し大方から本間になりました。これから2人で
支え合い笑顔が絶えない家庭を築いていきたいと思います。
今後ともよろしくお願いします。



★出産おめでとう★

《新保 由紀 (三和愛宕の園給食室) 9月12日 葵斗(あおと)君 (第2子)誕生》

9月12日予定日を1週間過ぎて無事に男の子を出産しました。
家族が増える3歳になる娘は姉ちゃんぶりを発揮し賑やかな
毎日を過ごしています。



★職場復帰おめでとう★

《原 由佳 (西川学校給食センター) 8月27日復帰》

1年間のお休みありがとうございました。仕事をしながらの家事
育児は大変ですが、頑張っていきたいと思います。



【編集後記】

● 県立大企業見学ツアー

9月24日(火)に本社にて、新潟県立大学主催企業見学ツアーを実施致しました。健康栄養学科の1～3年生総勢16名が来社し、栄養管理部献立課の業務見学、先輩社員との座談会を行いました。学生たちは熱心にメモをとったり、献立作成の手順などについて質問をしていました。

● ヤクルト工場見学会

8月24日(土)新潟中央ヤクルト(株)様主催のヤクルト福島工場見学会に、当社社員6名が参加してきました。自動化され、システム管理とメンテナンスに関わる方を中心に稼働する製造工場は、衛生管理面でも目を見張るものがあり、参加者からは驚きの声が上がっていました。

広報誌ふーどりんく 【発行日】令和元年11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/>