



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 74

冬の感染症から身を守ろう！



手を洗おう

正しい手洗い

手は見た目には汚れていなくても、病原性微生物が付着している可能性があります。石けんと流水を用いてきれいに洗い流す習慣を付けることが感染対策の基本であり最も重要な手段です。

ガラガラうがいとブクブクうがい

いきなりガラガラうがいをしてしまうと、口の中の菌やほこりを直接喉の奥に送り込んでしまい逆効果です。ガラガラうがいの前にはブクブクうがいをしましょう！現在、うがい薬が手に入りにくい状態となっておりますが、水うがいでも十分効果があります。



うがいをしよう



マスクをしよう

マスクの着用

マスクには口や鼻からのウイルスの侵入を防ぐ、他の人に感染症をうつさないといった効果があります。しかし、着用方法が間違っているとせっかくの効果が半減してしまいます。マスクの着用前には手を洗い、しっかりと鼻まで覆うことが大切です。

※新型コロナとインフルエンザの症状は区別ができません。
体温測定の徹底をお願いします。

嘔吐物処理方法を確認しましょう！

- レ処理中と処理後はしっかりと換気をしましょう！
- レ保護用具を着用し、関係者以外は近寄らないこと！
- レ消毒液(次亜塩素酸ナトリウム)は正しい希釈濃度を守りましょう！
- レ処理後の手袋・マスク・エプロンは表面を触らずに外しましょう！



嘔吐物処理キットの置き場所をスタッフ全員で確認しましょう！
嘔吐物処理キットがない施設は、すぐに購入しましょう！

※詳細は 5P 参照

学校給食夏期研修会

令和2年度夏期研修会がセントラルキッチン及び各給食センター、各小中学校の給食室にて開催されました(8月17日～9月1日実施)。質問形式の研修会で1人1人、安全・安心な作業について考え、今後の給食業務に活かせるような研修会となりました。

【研修内容】

○二次汚染防止対策

- ・拭き取り検査からみる二次汚染の危険性

対策

①細かな洗浄

②衛生的な手洗い

③適切な手袋の使用

OSTOP! 労働災害

- ・危険予知トレーニングの実践演習

- ・労働災害防止のポイント

- ・作業手順の遵守

- ・身に付けた危険予知を普段の作業の中でも行い、労働災害に気を付ける

- ・労働災害^{ゼロ}を目指して、決められた作業手順をしっかり守っていく→



- ・大きな調理機器は細部まで分解洗浄し、二次汚染防止に努める↓

細かな洗浄

用途に合った洗浄器具を使う



フードプロセッサー



本体、容器、刃に分けてそれぞれにあった洗浄を行う



行事食

暑い夏を乗り切るため、各施設様でイベントが開催されました。

コロナ禍を忘れてしまうような食事のおもてなしを行い、ご利用者様から感謝のお言葉やお手紙を頂きました!



遊生の森【敬老会】



老人デイサービスセンター中之口

【うどん打ち】



遊生の町【敬老会】



いっぷく2番館【敬老会】

【おやつレクリエーション】



あやめ寮【敬老会】

日本フードリンクグループ合同 夏季安全運転講習

STOP! あおり運転!!

あおり運転に対する罰則の創設と行政処分の整備

1 妨害運転 (交通の危険のおそれ)

他の車両等の通行を妨害する目的で、**一定の違反** (※10種類の違反、下図参照) 行為であって、当該他の車両等に道路における交通の危険を生じさせるおそれのある方法によるものをした場合。

3年以下の懲役又は50万円以下の罰金

違反点数 25点 免許取消し (次格期間 2年)

※前歴や累積点数がある場合には最大5年

2 妨害運転 (著しい交通の危険)

1の罪を犯し、よって高速自動車国道等において他の自動車を停止させ、その他道路における著しい交通の危険を生じさせた場合。

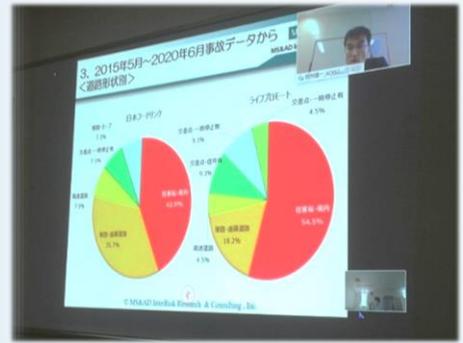
5年以下の懲役又は100万円以下の罰金

違反点数 35点 免許取消し (次格期間 3年)

※前歴や累積点数がある場合には最大10年

8月27日(木)、グループ合同での安全運転講習会を各社の配送員を対象として開催致しました。

今回は初めてオンライン方式での講習となり、スクリーンの向こう側の講師先生とのコミュニケーションの面で苦労はありましたが、6月に新たに規定された「妨害運転罪(あおり運転の厳罰化)」を始めとした動き、グループ内で過去に発生した事故の分析対処などに触れ、実りの多い内容となりました。



セントラルキッチン 夏季安全運転講習

8月19日(水)、セントラルキッチン内のスクールランチ・クックチル部門配送員向けの社内安全運転講習を行いました。

研修では参加者が自身の運転を分析する機会を設けディスカッション形式でお互いの良い面、悪い面を評価し合うことで今後の安全運転に繋がるよう実施しました。

後半の現地研修では、構内での配送車運転時の危険予測、積載物固定方法の確認、配膳車・カートの安全運用を実際と同作業にて復習しました。

参加者からは自己分析での新たな発見を安全運転に活かしたいとの声が聞かれました。



配送カートの安全運用確認



積載物固定方法確認



トラック内計器操作確認

部門紹介①

給食室 : 介護老人保健施設いっぶく
 所在地 : 三条市長野 337 番地
 店長 : 日下部 恵子

【構成】

- ・女性スタッフ 12 名 (10 年～15 年以上のベテラン半数と新人 3 人)
- ・朝 : 170 食、昼 : 200 食前後、夕 : 170 食
- ・介護老人保健施設及び特別養護老人ホーム、ケアハウス、デイサービスセンターの食事を調理

- ・食事形態 : 常食、刻み、極、ミキサー食、一口大、禁食

【食事について】

- ・利用者様の立場になり、好みの硬さや味付けで調理しています
- ・利用者様より食事のご意見を直接伺い、調理に反映させるよう努めています
- ・一度提供された献立でも、利用者様の好みの味や硬さになるよう工夫します (炒める前の蒸し調理、食材変換表を用いた食材変更など)
- ・ムース食がない代わりに食べやすいミキサー食を作っています (食材によってトロミや加熱の加減を調整)
- ・特別食を年 4 回提供。11 月は生寿司



【働き方改革】

- ・新人の意見を取り入れ、作業がスムーズに進むよう環境を整えています
- ・ベテランが多く、お互いの性格を理解し、話しやすい環境をつくり協力しながら作業しています
- ・給食室は本社から離れていますが、マネージャーのアドバイスを受けながら給食室内で話し合って速やかに問題解決するようにしています

部門紹介②

給食室 : 特別養護老人ホーム・ショートステイ有徳の家
 所在地 : 新潟市西区小針上山 9 番 32 号
 店長 : 平川 直美

【構成】

- ・女性 2 名と男性 1 名のスタッフで調理
- ・1 人作業が多いです
- ・朝昼夕共に 37 食前後の提供

【食事について】

- ・カボチャや里芋など硬さの調整が難しい食材は、施設栄養士様と相談し、本社の協力を得て利用者様の好みに合わせて作っています
- ・手作りハンバーグやミートローフ、海老チリ、麻婆豆腐が人気です
- ・利用者様の好みに合わせて食材をカット。写真撮りし、均一化を目指しています
- ・毎月、職員様からのリクエストメニューも調理しています



【行事食】そば打ち以外に、寿司パーティ、ひな祭りバイキングなどのイベントを予定しています。

【働き方改革】

- ・効率化を図るため本部と調理方法を共有しています
- ・4 日以上勤務がないようにして万全な状態で調理しています
- ・情報はコミュニケーションノートで共有しています
- ・年に数回しか出ないメニューはベテランスタッフと共に協力して調理します
- ・お互いに助け合い、感謝の気持ちを持ちながら作業しています

常食 (天ぷらそば) ムース食



常食 (松花堂弁当)



ムース食



こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第15話】

● 稲刈り開始！！

秋本番！稲刈りが始まりました。この広報誌が皆さんのお手元に届くころ、アグリライフの稲刈りも終わっているでしょう。

【今年の作柄（3種類の特徴）】

梅雨明けが長引いた事により草丈が伸び、コシヒカリは倒伏した状態での稲刈りになりました。

【五百川】

お米の一番食味の落ちる夏場に新米が楽しめます。しかも銀シャリで非常に美味しいお米です。この「五百川」は、「コシヒカリ」を選抜方式で品種改良をしましたので、食味はまさに「コシヒカリ」。

【こしいぶき】

コシヒカリを親に持つ「ひとめぼれ」と「どまんなか」を掛け合わせて誕生した「こしいぶき」。味やつや、香り、粘りはコシヒカリと肩を並べる良品です。コシヒカリよりも10日ほど刈取りが早いです。

【コシヒカリ】

コシヒカリの味の最大の特徴は、ふっくらもちりとした粘り気と、強い旨みです。みずみずしいお米はひと粒ひと粒が光り輝き、炊きあがりの美しさもピカイチ。

【低温倉庫内フレコンパック積み上げ】

1つのフレコンに約1,000kgのお米が入っております。それを3段に積み上げ、低温倉庫内は15℃設定にして1年間鮮度を維持したまま玄米を保管しております。フォークリフト運転主と補助員とで声を掛けながら積み上げていきます。

【稲刈り風景】



【低温倉庫フレコンパック積み上げ】

嘔吐物処理方法を確認しましょう！



汚物（嘔吐物・排泄物等）の処理

1 換気、立ち入り禁止

汚物の処理時は窓を開けるなど、換気を十分に行い、処理する人以外の人は汚物に近づけないように配慮します。



2 汚物の凝固

嘔吐物固め剤がある場合…

嘔吐物固め剤を汚物にまんべんなくふりかけ、2分程度静置し、凝固させます。



※汚物が固まるので、処理時のウイルス拡散が軽減されます。

2 汚物の処理

嘔吐物固め剤がない場合…

汚物を外側からペーパータオル等でおい、調整した次亜塩素酸ナトリウム液を汚物の量と同量分、汚物が飛び散らないように静かに注ぎます。



3 汚物の回収

ペーパータオルを使って、汚物を外から内に向けて静かに取り除き、一次回収袋に入れます。



※同一面ですと汚染が広がるので注意しましょう。

ノロウイルス感染症の症状の1つに突然の嘔吐があります。感染した人の嘔吐物には、大量のウイルスが含まれています。人から人へ感染を広げないため十分に注意し、正しい方法で速やかに処理することが重要です。

4 使用品と手袋の回収とシューズカバーの清浄化

使用したペーパータオル、外側の透明手袋を一次回収袋に入れます。調整した次亜塩素酸ナトリウム液に浸したペーパータオル等で、シューズカバー表面・底面に付いた汚物を拭き取ります。（底面は足踏みするとよい。）使用したペーパータオル等は一次回収袋に入れます。



※汚染した手袋の外し方は、Point 2を参照

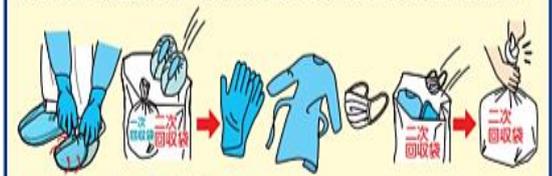
5 一次回収物の清浄化

調整した次亜塩素酸ナトリウム液を内容物がまんべんなくぬれる程度に入れ、袋の口を液が漏れないようにしっかりとしばります。一次回収袋を二次回収袋に入れます。



7 感染防止品の取り外し

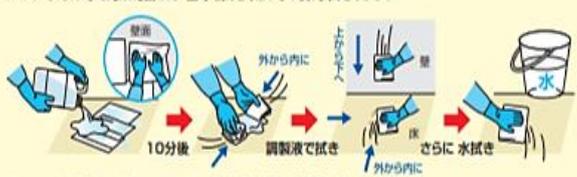
シューズカバーを外し、次いで、手袋、ガウン、マスクの順に、表面を触らないように外し、その都度二次回収袋に回収します。二次回収袋の内側を触らないように注意して、口をしっかりとしばり、ゴミとして処分します。



※汚染した手袋の外し方は、Point 2を参照
※ゴミはリサイクルせず、すべて廃棄してください。ゴミの廃棄は自治体の定める方法にしたがってください。

6 床および壁の清浄化

汚物を取り除いた床は、ペーパータオル等でおい、調整した次亜塩素酸ナトリウム液（以下、「調整液」とする）を注ぎます。壁は調整液に浸したペーパータオル等を貼り付けます。10分程度おいた後、新しいペーパータオル等で取り除き、二次回収袋に入れます。さらに、調整液に浸したペーパータオル等で汚染範囲の床・壁等を拭き取り、その後、水拭きします。



※カーペット、じゅうたん、たみ、フローリング、壁紙など「塩素系漂白剤」で脱色される可能性があるものは、「塩素系漂白剤」を50倍に希釈したものをご使用ください。

※嘔吐物は半径2m、高さ1.6m程の広範囲に飛び散りますので、下の図を参考に、広めに処理してください。床は外から内、壁は上から下に向かって処理します。



8 手洗いとうがい

処理後には手洗いを2度行い、うがいをします。



※手のシフに入り込んだウイルスまで取り除くために、入念な手洗いを2度行い、ウイルスを物理的に除去することが有効です。



特販課では9月9日(水)10日(木)に開催された展示会「ケアフード仙台」に新規納品先の開拓のため出展して参りました。

コロナ禍のなか宮城県外からの来場者は少なかった印象でしたが、展示会が軒並み中止されることで不足する情報を補うために来場されていた大手給食受託会社との商談を実施できたり、地元の施設様に採用を即決いただくなど、例年と少し様子が違う展示会となりました。弊社ブースでは、減塩調味料シリーズ・湯煎でさっくりシリーズ・やわらか茹で野菜シリーズ・冷凍惣菜シリーズの展示・試食を行い、上記以外にも多数の見込獲得につながっております。今後も感染防止に十分に留意しながら、販売拡大に努めて参ります。



受付前に会場入り口でサーモグラフィによる体温チェックとアルコール消毒を実施。来場者は予約者のみに限定。

会場内ではマスクなどの飛沫防止対策の徹底を行ったうえで商談実施。

湯煎でさっくりシリーズ
かき揚げ・天ぷら・フライ

- ◆油揚げなし、湯煎で約8分。温かいまま盛り合わせなどに。
- ◆湯煎でもさっくりの感の残った食感。
- ◆少人数対応の5食入り真空パック。

<p>湯煎でさっくりかき揚げ 野菜</p> <p>規 格：(30g×5枚)×24×2枚 賞味期限：冷凍2年 原 材 料：小麦粉・卵・小麦胚芽・小麦グルテン・卵黄・卵白・揚げ油・塩・砂糖</p>	<p>湯煎でさっくり天ぷら えび</p> <p>規 格：5本×30×2枚 賞味期限：冷凍2年 原 材 料：卵黄・卵白・小麦胚芽・小麦グルテン・揚げ油・塩・砂糖</p>	<p>湯煎でさっくり天ぷら いんげん</p> <p>規 格：5本×40×2枚 賞味期限：冷凍2年 原 材 料：小麦粉・小麦胚芽・小麦グルテン・卵黄・卵白・揚げ油・塩・砂糖</p>	<p>湯煎でさっくり天ぷら かぼちゃ</p> <p>規 格：5枚×40×2枚 賞味期限：冷凍2年 原 材 料：卵黄・卵白・小麦胚芽・小麦グルテン・揚げ油・塩・砂糖</p>
---	--	--	--

湯煎でさっくりシリーズ
かき揚げ・天ぷら・フライ

- ◆油揚げなし、湯煎で約8分。温かいまま盛り合わせなどに。
- ◆湯煎でもさっくりの感の残った食感。
- ◆少人数対応の5食入り真空パック。

<p>湯煎でさっくり天ぷら さつまいも</p> <p>規 格：5枚×40×2枚 賞味期限：冷凍2年 原 材 料：小麦粉・小麦胚芽・小麦グルテン・卵黄・卵白・揚げ油・塩・砂糖</p>	<p>湯煎でさっくりフライ 白身魚</p> <p>規 格：45g×5個×24×2枚 (全12分) 賞味期限：冷凍2年 原 材 料：油揚げ・小麦粉・卵黄・卵白・揚げ油・塩・砂糖</p>
---	--

やわらか茹で野菜
シリーズ

- ◆茹で方で茹でる程度まで柔らかくレトルト加熱加工。
- ◆完熟品なので解凍も簡単。
- ◆弘持りは30g前後の小さめ、後の使用が容易な方に。

<p>ささがきごぼう</p> <p>規 格：500g×100 賞味期限：常置180日</p>	<p>にんじん</p> <p>規 格：500g×150 賞味期限：常置180日</p>	<p>だいこん</p> <p>規 格：500g×150 賞味期限：常置180日</p>
---	--	--

冷凍惣菜 シリーズ

- ◆少人数対応の150gパック。
- ◆冷凍保存、賞味期限長持ち。
- ◆フレッシュなまま冷凍するので、素材の色鮮やか。
- ◆毎日の副菜に。

<p>冷凍きゅうりと中華くらげの和え物</p> <p>規 格：150g×10 賞味期限：冷凍 D-364日</p>	<p>冷凍きゅうりとわかめの酢の物</p> <p>規 格：150g×10 賞味期限：冷凍 D-364日</p>	<p>冷凍おひたし</p> <p>規 格：150g×10 賞味期限：冷凍 D-364日</p>
--	--	--

お問合せ・ご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70回目

サブタイトル「自宅はガス、職場はIH。その鍋使える？ の巻」

11月。タイヤ取扱店でスタッドレスタイヤのポスターやタイヤ交換の告知が目立つ時期になりました。雪が降る前に交換を。2019年の新潟市初雪観測は11/28(平年11/24)ちなみにタイヤの交換タイミングは外気温7℃以下になった時がおすすめのようです。さて今回は「IHで使える材質」です。



設備事業部
大伍 宏昭

意識しないとウっかり忘れがち。材質に注意！

IH(インダクション・ヒーティング=誘導加熱)機器には使える(加熱できる)材質と使えない(加熱できない・加熱が弱い)材質があります。それは下記原理によるものです。



〈加熱の原理〉

内部のコイルにインバータで発生させた数十 kHz の交流電流を流し、コンロ上に置いた鍋などの底面に電流を発生させ、電気抵抗により鍋そのものが発熱(金属に電流が流れると熱が発生)します。そのため磁力に反応する金属(鉄やステンレスの一部など)で底が平な鍋などしか使用できません。最近では金属であれば種類を選ばないオールメタル対応の IH 調理器も販売されていますが、機器の価格が高い・消費電力が大きい・熱効率が2割ほど低くなるなどの側面もあります。

※広報誌 Vol.16(第12回)より再掲

下記、通常 IH 機器の場合(オールメタル対応IH機器ではない場合)で説明

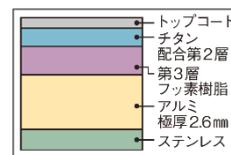
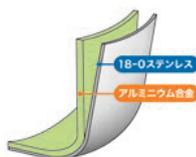
〈使える(加熱できる)材質〉

- ・鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー、ステンレス(18-0は問題なし、18-8・18-10は種類によっては弱い)

〈使えない(加熱できない・加熱が弱い)材質〉

- ・銅、アルミ、耐熱ガラス、土鍋、陶磁器(セラミックス)

〈多層鋼や鍋底加工をすることにより使えるようにした鍋やフライパンもあります〉

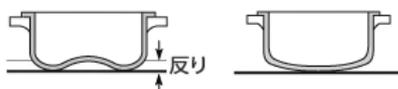


お問い合わせ、ご購入の際はカタログ等でIH対応マーク、動力200V機器ではIH200V対応マークがあるか確認ください。



なお、200VのIH調理器は非常にパワーがあります。ボリュームを中以下にするなど出力を抑え、鍋の変形や温度にご注意ください。

※高出力での炒め物・空焚きは絶対に行わないでください。鍋が変形しIHで使用できなくなります



★結婚おめでとう★

《中島 汐水（旧姓:伊丹）（いっぷく2 番館給食室 8月 16日 結婚）》

令和2年8月16日に入籍いたしました。これからは2人で力を合わせ、明るい家庭を築いていきたいと思っています。今後ともよろしくお願ひいたします。



【編集後記】

このところ、ガソリンの価格が落ち着いていますね。調べてみると直近半年間のレギュラー価格平均は約120円/ℓで、家計にとっては本当にありがたいことです。

そんな中、日本フードリンクでは「新潟県FCVモニター制度」に参加し、8月17日からの2週間、水素自動車の「トヨタMIRAI（ミライ）」をお借りして業務に使用させて頂きました。

ハイブリッド車を自家用にしている社員は何人かいるものの電気自動車を飛び越えて水素となると誰も運転経験が無くまさに未来を体験することになったようです。

水素燃料は充填する方式も先進的。ステーションで-37℃820気圧に圧縮された状態から直径5cmほどの専用ホースで車両へ…あまりの高圧の為、水素の通り道は髪の毛ほどの細さしかないそうです。満タンまで約3分、急速充電で有名なテスラ社製の電気自動車でも1時間前後の充電時間がかかることに比べれば早いですね。

水素ステーションは新潟県では新潟市中央区に一か所のみ、行動半径の問題から社への導入は見送られましたが、モニターを通して学んだことは多かったと感じています。貸して下さった新潟県と協力頂いた各社様、誠にありがとうございました。



広報誌ふーどりんく 【発行日】令和2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/>