# Vol.83 (仕事を通してつなげる絆) F&D 株式会社日本フードリンク広報誌 2022.5

ロシアのウクライナ侵攻による世界経済の後退、再びリバウンド傾向が みられ始めた新型コロナウイルスの感染拡大。ついつい気持ちが塞ぎ込み がちな報道が続いておりますが長らく続く世の中の停滞感や閉塞感も桜が 散るごとくに吹き飛ばし、新たな年度は明るくそして力強く歩んでいきたい と感じております。

また、このような過去に例のない状況だからこそ、今一度会社の原点に立ち返り、当社の存在意義について考えさせられました。そして、我々の使命は「美味しい食事」の提供、そして何より食べる人に「喜んで頂きたい」そのような思いを5年先、10年先も持続させていく。そのためには、何が必要なのか。



代翻締役齋藤正樹

# 「ヒト」と「仕組み」

・すべては「ヒト」。

ヒトの成長をなくして会社の成長はありません。働く皆さん一人ひとりが成長を実感し、働きがいを 感じる風土や仕組みをつくっていく。そして、何よりも社員と支えるご家族が幸せを感じられるような 「働き方」の実現を目指し、次に挙げるような様々な仕組みへのチャレンジを繰り返していくこと。

# ・仕組み (環境整備)

少ない人数の中でも、継続して食事を提供できる環境(セントラルキッチン)の整備や働き方や生産性を上げる施策(早番勤務を軽減するリヒート機器の導入、DX 推進による発注・労務管理・RPA 自動化)の導入を積極的に行っていくこと。

そして、こうした方針を達成する上で重要なことは「5ゲン主義」と考えております。

- 1. 「現場」に出向くこと
- 2.「現物」に直接触れてみること
- 3. 「現実」を見ること
- 4. 「原理」を理解すること
- 5.「原則」を知っておくこと

知識や机上だけの議論でアタマでっかちにならず、現状をしっかりと直視する。ものごとを正しく読み解き、正しく問題解決へと導く。そうしたことの積み重ねがもっとも大切だと感じております。



変化の時代を生きるカギは、持続的な成長を通じて変化対応力を高めること。 お客様のために、社会のために、自分のために成長することに貪欲であり続け、この難局を乗り切ってまいりましょう。

# 新規施設紹介

# 4月開所の新規5施設を 紹介いたします。

# 開志新潟東こども園

「開志新潟東こども園」様(新潟市東区中野山)の給食受託を開始しました。 こちらは幼保連携型認定こども園として開設され、初年度約30名のお子さまの 食事を提供しております。後期食、完了食、幼児食、アレルギー食を調理していま す。給食室の大きな窓よりお子さまたちの目線を感じ、笑顔であいさつやコミュニ ケーションをとっています。柔らかく食べやすい大きさに調理するため、火加減や 切り方に気を使っています。お子さまの笑顔がたくさん生まれるよう、安心安全な 食事提供に取り組んでいきたいと思います。



サンプル展示ケース 4月2日の入園式で 長ネギスタンプをメ ッセージに使用して 子供たちを歓迎!



手作り越後姫の寒天ゼリー



毎月19日は食育の日、 15日はハッピーデー=誕生

日会で旬のものを提供!

# 新発田南デイサービスセンター

「新発田南デイサービスセンター」様(新発田市大栄町)の給食受託を開始しました。

4月1日、オープン初日にお赤飯を炊いて32食のお食事を提供いたしました。食事形態は、常食、一口 荒刻み、刻み、ごく刻み、ムース食となっており、煮込む、蒸す、つぶす、ほぐす、水分調整、トロミ材の 使用、ミキサー調理で調整しております。

利用者様の好みと季節に合わせた食材を用いて甘めの味付けで食事を作っております。施設様よりいつも美味 しく調理してもらえていると感謝のお言葉も頂き、現場スタッフの励みになっております。

これからも利用者様が喜ぶお食事を提供できるよう仕事を進め、楽しい職場にしていきます。



4月1日 開所メニュー 赤飯、鮭の生姜煮、卯の花、青菜の香味味噌和え、すまし汁





白身魚の南部焼き



厚揚げとふきの煮物



さんわ保育園 給食

「さんわ保育園」様(上越市三和区)の給食受託を開始しました。

こちらは最大140食の園児さんの食事を調理しています。離乳食(初期食、中期食、後期食、完了食) 幼児食、アレルギー食を調理しております。4月はおやつで米粉のいちご蒸しケーキを提供し、ご好評を いただきました。

辞令交付

園児さんが食べやすいように、火加減や野菜の切り方、大きさに細心の注意を払っています。 これからもおいしい給食を作っていきます。

【初期食】 豆腐と大根人参 のペースト

【中期食】 豆腐と 大根人参煮



【完了食】 鮭の西京焼き















# 坂井東小学校給食室・才津小学校 給食室

令和 4 年度 4 月から新潟市西区の坂井東小学校と長岡市の 才津小学校の 2 校を新規受託開始しました。坂井東小学校は 児童生徒と先生方合わせて 500 名、才津小学校は 140 名の 学校です。

3月から見学を行いつつ準備を進めてきました。新規受託ですので、見学で学んだ内容と、当社の衛生管理や調理技術をプラスして、当社になって良かったと言ってもらえるように努めていきたいと思います。

4月1日より各校でそれぞれ研修や試作などを行い、給食 開始に備えてきました。給食調理が初めてのスタッフもいる

ので、基本の衛生管理や作業工程からしっかりと研修を行い、給食調理に大切な基礎を 学んでもらいました。そこから実務を通してより良い給食調理の技術、衛生管理の知識 を身に付けていってもらいたいです。

才津小学校は4月8日から、坂井東小学校は4月11日から給食提供を開始しています。新年度なので新1年生の児童たちへの給食提供になります。1年生も含め児童生徒たちの学校生活の楽しみの一つに『給食の時間』がなれるように頑張っていきたいと思います。

委託当初は試行錯誤を繰り返す日々が続くと思いますが、児童生徒、先生方に喜んでもらえるよう、安心安全で美味しい給食を提供できるようにスタッフー丸となってがんばっていきたいと思います。







# アルコール検査制度開始

世の中には法律や決まりごとがたくさんありますが 時代の流れや社会的な背景、事件・事故などの出来事を 反映し、更に新しいものに変化し罰則なども厳しくなって きています。

消防法、道路交通法、個人情報保護法など私達の生活と密接に 関わっている法律は特にその傾向が強く、本年4月1日施行の改正 道路交通法では、一定数の社有車を配置している事業所の運転者を 対象にアルコール検査が義務付けられました。今回はそのお話です。

アルコールの検査は前述の事業所に勤務し、その日の業務で車を運転する人が対象です。運転業務 前と後にそれぞれ検査が必要で、運転手の顔色・呼気の臭い・応答の声などで検査者が酒気帯びの有無

を判断しています。更に10月1日からはアルコール 検知器の使用も義務化されますので、導入に向けての 準備を進めているところです。

春の安全運転講習では「アルコールの体内残留時間」について勉強し、翌朝の思わぬ飲酒運転防止に努めました。 参加者は「自分の生活習慣も見直しながら今回の法改正に向き合いたい」と気持ちを新たにしていました。



# 令和 4 年度入社式·新入社員研修

# 【入社式】

4月1日に新潟日報メディアシップにて令和4年度日本フードリンクグループ入社式を執り行いました。今年度は㈱アグリライフにも新入社員が加わり、食(日本フードリンク)と農(アグリライフ)一丸となり、経営理念である「〈食〉〈農〉を介して健

康を創る」に向かって新たな一歩を踏み出しました。コロナ禍ではありましたが、感染症対策を徹底し、対面で開催致しました。新入社員からの自己紹介では、緊張感のある中堂々と所信表明する姿から新進気鋭な雰囲気が伝わってきました。午後からは NSG グループ合同入社式にオンラインで参加し、NSG グループの経営理念や各法人の事業内容について学びました。







# 【新入社員研修】

4月2日も同じく新潟日報メディアシップにて、新入社員研修を行いました。

研修では、まずはお互いをよく知るため、自己他己紹介から始まりました。社会人としての心構え、ビジネスマナーではクイズを取り入れたり、職場でのコミュニケーションでは、グループ内で話し合い、グループ同士で意見交換する時間を設けるなど、同期での交流を図りました。また、衛生講習では、食品安全監査室から動画を

視聴しながら手洗いの仕方や白衣の着方を学びました。作業習得表・目標設定シートには、1 日でも早く仕事に慣れるために各々が実現可能な目標を懸命に考え、記入していました。新入社員の皆さんがチームの一員として活躍することを切に願っています。

# アシロボ紹介(総務部 DX推進)

RPA とは簡単に言うと「人間の代わりにパソコンでの事務業務をこなしてくれる自動化ツール」のことです。

RPA は普段パソコン上で人が日常的に行っているマウス操作やキーボード入力などの操作手順を記憶し、それを正確に実行することができます。

どうしても人間が作業すると起きてしまう単純ミスもなく なり、人間が作業する時間も大幅に減少します。

その結果、既存の定型的な業務を効率化させ、生産性向上を実現させることが可能になります。

2022 年 3 月よりスタートさせ、現在 6 業務を RPA により自動化しています。

ICT を活用した現状業務の改善、そして生産性向上に向け これから更に拡大していきたいと思っています。 現在本部では、RPA による事務作業 自動化を進めています。



# イクメン応援プラス認定



当社ではイクメン応援プラス認定を受けております。こちらの認定証は、ハッピー・パートナー企業(新潟県男女共同参画推進企業)に登録され、かつ男性が育児に参加しやすい環境づくりに取り組み、当社ではイクメン応援プラス認定を受けて、「仕事も子育ても、どちらもがんばりたい」と考える男性従業員の気持ちに応え、働きやすく、休みやすい職場づくりに取り組んでまいります。

店舗運営事業部 瀬賀健太郎さん 4月17日より2週間ほど育児 休暇を頂くこととなりました。 子育てをする男性の見本となれるようがんばりたいと思います。



# コロナウイルス感染予防

## ご自身や身近な人が感染したら・・

# 新型コロナ 対策

家庭でできる6つの対策

# 1.部屋を分ける

可能な限り部屋を分けましょう。 無理な場合は、2m以上距離をとる など接触を少なくしましょう。



# 2.窓をあけて換気

定期的に換気をしましょう。 換気扇をまわしたり、日中の暖かい 時間に窓を開けたりしましょう。

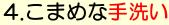


# 3.マスクを着用

可能な限り全員がマスクを着用しましょう。

※ただし、2歳未満のおこさまへの マスク着用は、息が詰まるなどの危 険があるのでやめましょう。

※マスクを外す際はひも部分を持ち 廃棄しましょう。その後 は手洗いをしましょう。



・ 共有部分の消毒

ドアノブや取っ手、リモコン、椅子、 テーブル、おもちゃ、トイレ、洗面 所なども幅広く消毒しましょう。



# 5.洗濯

汚れた衣服やリネンは、手袋とマスクを着用し、一般的な家庭用洗剤で洗濯し完全に乾かしましょう。



# 6.ゴミは密閉して 捨てましょう

鼻をかんだティッシュは、すぐに ビニール袋に入れ、室外に出す時 は密閉して捨てましょう。

その後は手洗いをしましょう。



お世話は限られた方で対応しましょう。療養者、同居されている方は外出を控え、熱を測るなど健康観察をしてください。

# 「いっかどこかで役に立っ!…はず











# 「機械でできることは機械に任せたい! の巻」

# <省人化・省力化で調理作業を大幅に改善>

「業務を見直し無駄な工程を削減し人員を減少させる。」

現代日本では長時間労働問題やサービス残業問題などもあり、無駄をできるだけ削 減することが求められています。給食や飲食業界でも機械を導入するなど業務効率化 を図るため、人が行っている作業をロボットにさせること目指し開発が進んでいます。

# 省人化とは

単位経済活動あたりの労働時間を減少させることであり、単位仕事あたりの人間の 労力を減少させる省力化とは違った社会的影響がある(出典: フリー百科事典 『ウィキ ペディア (Wikipedia)』)

# 🍧 省力化とは

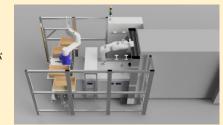
生産過程において機械や自動制御装置などを採用することにより、労働を節約ある いは省略すること。賃金の高騰や労働力の不足に対処するには省力化が必要になるが、 このような経済的理由のほか、特殊な危険作業、劣悪な作業環境下の作業、単調な作業 のような非人間的作業については、人間性回復のために省力化、もしくはその極限とし ての無人化(ロボットによる代置)が必要である(出典:日本大百科全書(ニッポニカ))

# 🧖 ロボット事例を見てみよう

洗浄機から出てくる食器を仕分けてコンテナに収める作業の作業負担軽減とコストの削減。複数のカメラで食器の位 置と姿勢を画像認識する 6 次元コンベアトラッキング技術を搭載し、2 台のロボットが食器整理を完全自動化 (TechMagic 株式会社と株式会社フジマックは、共同開発した食器自動仕分けロボット finibo (フィニーボ)の実証 実験を、株式会社 ANA ケータリングサービス(ANAC)の協力のもと行っている)

## <ANAC 羽田工場仕様>

- ・レイアウトは門型架台で少接地面積に対応
- ・丸角食器、陶器に加え、白色・黒色食器も対応。高確度な分類を可能に
- ・サイクルスピードは、Picker ロボットが最速 4 秒/枚、Stower ロボットが 5 秒/枚
- ・食器手前で安全に減速することで、陶器食器への負荷を軽減
- ・制御盤から簡単に動作指示が可能となり、操作性が向上





食品のピッキング・中心温度の計測・食数の管理と詰め 込み作業を自動化するロボット「マルチワーカー」 (株式会社中西製作所、株式会社チトセロボティクスの

共同プロジェクト)

特徴① 柔らかい食品も正確に掴み、配置する

特徴② 食品の中心を見極め、正確に温度を測定

特徴③ QR コードを読み取り必要数を計測

特徴④ 簡単設置・多品目対応

■衛生面の配慮について

直接食品に触れる部分にはステンレス素材を使用。 ロボット本体部分も耐水性のある素材を使用。

それでは、また次回

# 書籍で PB 減塩商品が紹介されました!

# ~「塩分早わかり 第 5 版」に弊社の減塩シリーズ2種が掲載されています~

弊社では、美味しさと減塩を両立するプライベートブランド商品"減塩シリーズ"を展開しており、おかげ様をもちまして、大変ご好評をいただいております。

この度、家庭用減塩シリーズ「減塩コンソメ・化学調味料無添加」と「減塩中華だし・化学調味料無添加」を、女子栄養大学出版部様の書籍「塩分早わかり 第5版」(2022年2月1日発刊)にご掲載いただきました。

出版元である女子栄養大学出版部様のご厚意により、掲載ページおよび表紙のデータをご提供いただきました。



P.86 掲載:減塩中華だし

P.83 掲載:減塩コンソメ

■女子栄養大学出版部様の公式 URL (冊子紹介ページ) https://eiyo21.com/book/9784789502276/

でも書籍の購入が可能です! ご家庭等でのお料理の参考にいかがでしょうか?



# 商品をご説明します!

# プライベートブランド商品"減塩シリーズ"について

新潟県では、脳卒中、胃がんの死亡率が高いことから、減塩対策が重要として平成 21 年より「にいがた減塩ルネサンス運動」を推進しています。こうした中、美味しさと減塩を両立する商品として、弊社が企画し、パートナー企業様と共同で開発したのが"減塩シリーズ"です!

「<u>塩分早わかり 第 5 版」と弊社 PB 商品"減塩シリーズ"</u>で、美味しく減塩・健康ライフを実現しましょう!

■減塩シリーズをはじめとする、弊社の家庭用 PB 商品は弊社の公式サイトからお買い求めいただけます!ぜひ商品をお試しください!【公式サイト URL】http://www.lifepromote.jp/

<News><u>アレルゲンフリーの減塩ソースを近日発売予定!</u> 詳しくはお問い合わせください。



# アグリライフ!【農業生活 第24話】

# 今年度の米作りもスタートしました。

お米の種の成長をご紹介いたします。



# 作業名【催芽】

⇒30 度の温水に 24 時間程度 種から白い芽がひょっこり出てきます



# 作業名【芽出し】

⇒育苗器(むろ)で 35度 48~60 時間で土の上から芽が力強く 出て来たら、外の露地育苗圃場に移します



# 作業名【育苗管理】

⇒白い芽が緑色になったら、水を入れて育苗箱の高さまで 水を溜めています。毎日朝と夕方チェックして3週間ほど 管理して大きくしていきます。新年度、今年は暖かい日が 続いています。我々生産者は温暖化対策など、環境に 合わせて対応していきたいと思います。

# ∖┇┪╬╱╱┧**╲**╗ҩ╼╱╱┪∖┇┪╬╱╱┧╲╗ҩ╼╱╱┪∖┇┪╬╱╱┧╲╗ҩ╼╱╱┪∖┇┪╬╱╱┧╲╗ҩ═╱╱┪

# お知らせ 新潟医療福祉大学の学生寮(N-Village 伍桃)の食事提供が始まりました!

今年は、257名の新寮生が N-Village 伍桃に ご入寮されました。

4月4日(月)から全ての寮生への食事の提供 が始まりましたが、コロナの感染拡大抑止の為 に1週間はお弁当で提供致しました。

現在は、本格的に食堂提供が始まり、晴れて 大学生となられた寮生の皆さんや保護者の方の 心配事である食生活の面でバックアップさせて 頂きます。



広報誌ふーどりんく 〔発行日〕 令和4年5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