

Vol.86

ふーどりんく

食を介し、健康を創る

F&D

仕事を通して つなげる絆

株式会社日本フードリンク広報誌 2023.01

迎春

新年明けまして、おめでとうございます。

昨年一年を振り返りますと、現在もなお続くロシアによるウクライナ侵攻に始まり、エネルギー価格をはじめとする物価の高騰、そして円安など様々な意味で記録的な数字が目白押しの激動の一年だったように感じます。一方で、存在が確認されて3年が経過する新型コロナウイルスは今もなお感染者数が高止まりしておりますが、様々な社会経済活動が感染防止対策と両立させながら、ウイルスと共存する「ウィズコロナ時代」へと歩みを進める時期に入ったと感じております。



代表取締役 齋藤 正樹

こうした世の中の激しい変化、そして将来の予測が困難な時代にはこれまでの常識が一気に覆されることが往々にしてあると考えております。コロナウイルスの流行に伴って、世間では在宅勤務やリモートワークが一気に浸透しました。こうした大変革を誰が予想できたでしょうか。数年前の常識は、一瞬にして新たな常識に塗り替えられる時代へと突入しております。

一方で「変わらないもの」それは我々の目的、使命です。「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こと。そのために変化させるべきは目的と使命を遂げるための手段です。手段の変化に対応するために、我々は常に自らに疑問を投げかけ、見直す勇気を持ち続けることが重要だと考えております。

年度初めと繰り返しになりますが、重要なことは「ヒト」と「仕組み」です。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こと。そして、少ない人数の中でも、継続して食事を提供できる環境の整備や生産性を上げる施策（DX推進によって周辺業務である発注・労務管理・RPA自動化）の導入を積極的に行って参ります。また、予測困難なこの時代に正しい選択をすることは非常に難しいところですが、大切にしたいことは皆さんが「明るい未来にワクワクする」こと。そうした選択をしていきたいと考えております。

2023年の干支は「癸卯（みずのとう）」。意味は、“努力が実を結び、勢いよく成長し飛躍するような年”だそうです。お客様のために、社会のために、そして自分自身のために成長し、飛躍の年として参りましょう。

最後に、今年が皆様にとって幸多き一年となりますことを心より祈念申し上げ、新年のご挨拶と致します。本年もどうぞ、よろしくお願い致します。

令和5年1月1日

齋藤 正樹



令和4年度第2回グループ総会 開催

今年度の折り返しにあたり、11月19日(土)に「令和4年第2回日本フードリンクグループ総会」が新潟市東区にあるNOCプラザにて行われ、グループ各社の現場責任者など約70名が出席致しました。

冒頭、齋藤社長からは、夏の豪雨災害や長引くコロナ禍のなかでも絶やさず給食提供を行ってきたことに対し、感謝とねぎらいの言葉がありました。又、今年度下半期については来年度以降の新たなチャレンジへの準備を進めていく意味でもグループ一丸となって欲しいという願いも伝えられました。



学校給食事業部からは小学校の読書週間に合わせた「ハリーポッター献立」の提供や卒業生からの「忘れられない献立への感謝の手紙」が送られてきたエピソードなどが紹介され、一同心温まるとともに食育への確かな手ごたえも感じていました。

グループ合同 冬季安全運転講習

11月中旬フードリンクグループの配送ドライバー約40名向けに安全運転講習を行いました。

今回は、日頃車両整備などでお世話になっている新潟いすゞ自動車さんから講師をお招きし、車両運行前点検の実技指導をして頂きました。参加したドライバーからは「普段から行っている点検も、プロの自動車整備士の方からあらためてレクチャーされると、方法手順も点検項目の意味も深まって良かった」といった声が聞かれました。



座学では、降雪及びそれに伴う除雪だまりによりイレギュラーな経路が発生した場合の対応、特にトラックの高さを失念した荷台上部の構造物への接触注意を呼びかけました。

無事故で冬を乗り越えるのが参加者全員の目標です。

栄養管理部から献立のご紹介

今回は給食室で提供した旬の食材を用いた献立をご紹介します。

① 10月に旬を迎えた柿の提供

グループ内、株式会社アグリライフと連携し提供した季節の果物についてご紹介します。同社により仕入れが行われた、「佐渡市産おけさ柿」を提供しました。

地産地消の取り組みとして新潟市西区の老人福祉施設様よりご要望頂き実現したもので甘味も十分にあり、やわらかかったため、ご利用者様にも喜んでいただけたと思います。食べやすいように薄くスライスし、盛り付けも柿の葉をイメージしたお皿で彩り良くできました。



10月30日（日）昼食
季節の果物



佐渡市産の
おけさ柿を使用しております

提供の際に添えたメッセージ

② 冬に旬を迎える白菜を使用した献立の提供



同じく新潟市西区の老人福祉施設様と連携し提供した「すきやき風煮物」についてご紹介します。施設様と提携している農家様から旬の白菜を仕入れていただき、新鮮かつおいしい状態で提供しました。季節に合った献立のご提案、盛り付けもきれいに見えるよう厨房で工夫しました。白菜には免疫機能を高める栄養価、風邪予防に働く栄養価が含まれているため、冬場にぴったりです。

今回は施設様からのご要望の中から実現した内容をご紹介します。これからもご利用者様に喜んでいただける食事の提供を行って参りたいと思います。

12月に各給食室でクリスマス行事食が振る舞われましたのでご紹介します！



行事食 クリスマス特集

初詣と年初のだるまの目入れ

1月4日、衣食住の神、漁業や水の神、防火・消防の神などとして尊崇されている新潟総鎮守古町神明宮へ日本フードリンクグループ3社合同でお参りに行ってきました。躍動や飛躍の象徴とされる兎干支である今年。私達もそのようにありたいと思います。



日本フードリンク年初朝礼では「だるまの目入れ」を行いました。

社内、従業員の無病息災を祈念するとともに、四字熟語の「鳶目兎耳(えんもくとじ)」よろしく、DX推進を始めとした取り組みによって、日々変化する社会に対応しながら我々の使命である「美味しい食事」の提供を確実に行って参りたいと考えます。



キャリア入社式・研修

11月5日(土)に流通センターにおいて、会社として初めて中途入社の方に向けて「キャリア入社式・研修」を執り行いました。今回は令和4年1月1日～令和4年9月20日に入社された中途社員14名が参加しました。より一層会社への理解を深めること、横のつながりを作ることを目的として開催いたしました。入社式では齋藤社長から一人一人辞令が交付され、厳かな雰囲気でしたが、自己紹介では出席者それぞれの個性も垣間見え、相互理解が深まり温かい雰囲気となりました。食品安全監査室からはクイズを交えた衛生講習を実施。参加された皆さんが前向きに取り組んでいる様子が印象的でした。会社概要・人事考課制度の説明では入社して以来知り得なかった情報も多かったようで、会社の新たな一面を知る機会となりました。齋藤社長の訓話の中に「違和感をもつことの大切さ」とありましたとおり、今後の勤務の中に中途社員ならではの視点で新たな風を吹き込んでいって頂けたら幸いです。

なお、中途社員の方は入社時期がそれぞれ異なるため今後は半期ごとに区切って開催予定です。



フォローアップ研修

キャリア入社式と同日に、令和4年4月に新卒として入社した社員向けに入社後半年の「フォローアップ研修」を開催いたしました。コロナ対策のため、会場での対面式とオンライン参加形式のハイブリット形式で計20名が参加しました。

緊張した雰囲気の中での会でしたが、グループワークでは全員が積極的に発言をする様子が見られました。研修の中で目標の立て方や振り返りの方法を学び、3月末までの具体的な目標ができたことで参加者が前向きな気持ちになりました。また、久々の同期との再会に笑顔も溢れる有意義な研修になりました。

研修内容

- ・訓話…人事部大宮部長よりお言葉
- ・職場でのコミュニケーション…報連相、マジックフレーズ
- ・ケーススタディ…業務の中でのこんな時どうする？
- ・業務振り返り…PDCA サイクル、自身の振り返り・目標設定



「いつかどこかで役に立つ！…はず」 の第81回目

サブタイトル
「有能! Do you know baking soda? の巻」



設備事業部
大伍 宏昭

＜和訳：重曹を知っていますか？＞

重曹 = 炭酸水素ナトリウム = 重炭酸ソーダ = baking soda(ベーキングソーダ)。

使い方によっては大変有能なものです。食用・工業用(掃除用)・医療用があり、違いは純度です。純度は食用 98～99%、工業用 95～98%、医療用は 100%となります。基本的に純度が高いほど高額です。医療用・食用を掃除に使用しても問題ありませんが、掃除には純度の低い工業用が向いています(粒子が粗く研磨向き。まとまりやすい)。工業用を食用に使用することは避けましょう。

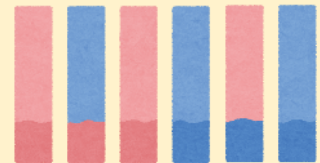
- ・食用は「食品衛生法」のもと、製造時の衛生面や安全基準を満たした「食品添加物」です。工業用はそれが担保されていません
- ・ソーダは漢字で「曹達」と書きます。重炭酸ソーダ=重炭酸曹達、略して「重曹」となります



＜重曹は弱アルカリ性＞

重曹の pH(ピーエッチ、ピーエイチ、ペーハー=0～14 で示される)は 8.2 程度です。中間の pH6～8 が中性と呼ばれますので pH8.2 はアルカリ性の中でも弱い部類である弱アルカリ性です。

- ・pH3.0 未満は酸性、3.0 以上 6.0 未満は弱酸性、6.0 以上 8.0 以下は中性、8.0 超 11.0 以下は弱アルカリ性、11.0 超はアルカリ性です



＜汚れを落とすには中和させることが必要＞

弱アルカリ性ですので、反対の性質である酸性の汚れを落とすのに適しています。

酸性の汚れは「油汚れ」「キッチンの換気扇」「コゲつき」「食べこぼし」「血液」「皮脂・手垢」などベタベタしているものが多いです。

- ・「水アカ」や「石けんカス」はアルカリ性の汚れです。クエン酸(酸性、pH 約 2.3)で落としましょう

「鍋やフライパンの外側コゲ落とし」

※重曹は水の状態で投入してください。沸騰してから投入すると発泡で吹きこぼれ大変危険です(突沸現象=とっぷつげんしょう)

※アルミや銅の製品は変色します。フッ素加工の製品もフッ素が剥がれる恐れがあります

大きな鍋でコゲを落としたい鍋やフライパンを弱火で煮てみましょう。重曹は水 1 L に対し 15g 程度。加熱すると分解され発泡します(炭酸ソーダになります)。発泡の作用でコゲに効果を発揮します。弱火のまま加熱し沸騰して 10 分ほど煮込んだら火を止めそのまま一晩漬け置くことで、頑固なコゲも柔らかくなって落ちやすくなります。

- ・頑固なコゲには重曹ペースト(重曹 2 : 水 1 をかき混ぜペースト状にしたもの)を塗って 15 分ほど放置してから擦ると効果的です

「ゴムのベタベタ(加水分解で発生した成分)落とし」

重曹は水 1 L に対し 50g(100ml に対し 5g)程度の重曹水を作りそこに半日程度漬け込む。引き上げて水ですすぐ。なお、取り外せない(重曹水に漬けられない)部分の場合は雑巾に重曹水をしみ込ませ、それを巻き付けたりして 10 分ほど放置。最後に水で洗い流すか、水拭きで拭き上げてください。若干であれば重曹成分が残っていても大丈夫です。

- ・重曹ペーストで擦ると細かなキズがつきますので水溶液をお勧めします



＜もっと強力なアルカリ性の洗剤を使えば良いのでは？＞

「おっしゃる通りです。」しかし、強力な洗剤をきれいに洗い流せる場所で作業できますか？洗剤の飛沫が食品や食器、壁などに付着したら？毎回ゴーグルを使用するのは面倒では？手袋が破れて手に付着したら？など、安全に作業できて環境にも負荷が少ないということは素晴らしい事です。

それでは、また次回

新年あけましておめでとうございます

旧年中のご愛顧を感謝申し上げますとともに
皆様のご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます
本年も宜しくお願い申し上げます

株式会社ライフプロモート
代表取締役 津島 章彦
従業員一同



<部門紹介> **2022年8月より自校式学校給食室を初めて受託しました**

“新潟市立日和山小学校” 給食室をご紹介します



ライフプロモートでは2022年8月より、新潟市立日和山小学校様の自校式給食室を受託させていただいております。

学校給食室の受託は初めてでございますが、児童の皆様に喜んでいただける給食を提供すべく、全力で運営して参ります。今後とも宜しくお願い致します。

1月6日には、スタッフ全員でスキルアップ研修を実施しました！

～ “安全・安心・美味しい + 楽しい” 給食室 にしていきたいです ～



業務責任者
塚田 博之

新潟市立日和山小学校は、近隣の小学校4校が統合され、平成27年4月に開校した小学校です。児童の皆さんや先生方が召し上がる給食を、常勤スタッフ5名と代替スタッフ1名の体制で、毎日約400食提供しております。

自校式の給食室勤務は初めての経験ですが、他のスタッフの皆さんは経験豊かなベテランの方が多く、助けられています。また、小学校の校内給食室という環境のため、いつも子供たちの賑やかな声に元気をもらっています。

学校の先生方や栄養士様とも積極的にコミュニケーションを計り、ミスの無いよう努めることはもちろん、きれいな職場を維持していきたいと思っております。

こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 26 話】

- 不定期連載 from 仕入販売部 ♪ 旬の「推し」果物情報 担当 高橋



仕入販売部から、旬の「推し」果物を紹介します。今回は柑橘界のファンタジスタ「甘平（かんぺい）」です！たっぷりの甘い果汁と絶妙な口当たりが大変好評です。その抜群の完成度に、私の次男も毎年「ハーホ！！」と歓声を上げていました。（今は思春期なので上げなくなりました）

1月下旬～2月下旬に出回りますので、スーパー等で見かけたら是非お試しください。ちなみに選ぶときは皮にハリがあって実がパツンパツンなのが◎です（弾力を感じるような柔らかめの場合は味が抜けてて△）。ちなみに（×2）弊社でも扱ってますヨ～。

本年もよろしくお願いいたします。

関川豪雨災害対応 表敬訪問

昨年8月初旬に記録的豪雨となった県北地域、特に「関川愛広苑」「ケアハウスせきかわ」のある関川地域は大きな被害を受けました。そんななか、自らも被害を受け生活もままならい状況にもかかわらず給食再開に向けて尽力頂いた両給食室スタッフの皆さんへ、齋藤社長大宮本部長による表敬訪問がありました。



関川愛広苑給食室の皆さん



被災時は施設及び給食室がかなりの高さまで浸水するなど、復旧を見通すことが難しい状況でしたが、利用者様への給食提供の継続と早期の復旧を果たせたことは、会社部署・担当の垣根を越えて協力し合えたからこそであり、そのことがとても大きな財産になったと感じています。



ケアハウスせきかわ給食室の皆さん



広報誌ふーどりんく 【発行日】 令和5年1月1日

・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◆<https://www.j-foodrink.co.jp/>