

Vol.87

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 2023.05



代表取締役 齋藤 正樹

「令和5年度年頭にあたり」

昨年度（2022年度）を振り返りますと、with コロナの最中、関川豪雨災害、ウクライナ情勢に伴う食材高騰など、数十年に一度の出来事が飛び交う激動の一年でした。

新型コロナウイルス陽性者、濃厚接触者が増加する中でもお客様と協力し、そして少人数の中でも必死に食事提供にあたってくれたスタッフの皆様、またご自身も災害に見舞われながらもお客様への食事を滞りなく提供してくれたスタッフの皆様、その責任感と想いの強さには本当に感謝しております。

新型コロナウイルス感染症も、この5月8日をもって季節性インフルエンザと同様の「5類」へと移行し対策が大きく緩和されます。あくまでも収束ではないことから、感染『予防』の重要性は然ることながら状況によってはコロナ禍中の対応への迅速な切り替えも当然念頭におかなければなりません。

一方で、緩和により皆さんが制限や自粛を求められる日々から解放され、以前のような日常を取り戻していくことは、適度なりフレッシュを可能とし、心身ともに健やかになり、それが働き甲斐につながるのであれば、大変喜ばしく感じます。

この3年もの間、あらゆる制限・制約によって最も影響のあった事柄はコミュニケーションのあり方だと感じております。技術の発達により物事の伝達やスピードは増し、利便性は向上したものの、人と人との繋がり、関係性の深さの部分においては大きな影響があったことでしょう。特に『感謝の気持ち』を伝える機会は対面に勝るものはないと感じております。

そうした意味でも、今期は、より一層様々な対面機会を増やし、お客様はじめ社内においても信頼関係を築き直す重要な年度と位置付けたいと考えております。

そして、もう一つコロナ第7波で体験したことは深刻な人手不足です。

そうした中でも、無理なく食事を提供し続けられる環境の整備が急務と感じております。

一過性の問題ではなく、今後さらに深刻化する働き手不足の中で次なる食事提供方法の確立は必須と考えております。

今期はこれまでの食事提供方法に加え、時代や環境に合わせた新たな食事提供の選択肢をお客様と共に考え確立し、新時代の明るい将来に向けて、さらなる一歩踏み出してまいりたいと存じます。

齋藤 正樹

令和5年度第1回グループ総会 開催

5月13日（土）新潟東映ホテルにてグループ総会が開催され全責任者を対象とした総勢130名が参加しました。

この規模での総会開催は実に3年半ぶりであり、新型コロナウイルス感染症が5類感染症へ引き下げられたことで、新しい時代が始まったことを出席者一同感じたことでしょう。



冒頭、齋藤社長からは、大規模会議が開催できることの喜びや、食材高騰に対応したグループ内での連携体制への称賛、コロナ感染症による人員不足の中、絶やさず給食提供を行った全職員に対する感謝とねぎらいの言葉がありました。



総会では各責任者の発表、新任役職者の辞令交付や永年勤続表彰のほか、昨年度下半期におけるグループ内での主な活動がスライドショーで上映されました。

総会のあと、こちらも3年半ぶりとなる懇親会が催されました。参加者からは「今日一日を通じて直接顔を合わせてコミュニケーションを取る事の大切さを改めて感じました」との声が聞かれたたくさんの笑顔が花咲きました。



令和5年度入社式・新入社員研修

【入社式】

4月3日に新潟テルサにて令和5年度日本フードリンクグループ入社式及びキャリア入社式を執り行いました。新卒社員は日本フードリンクが22名、農業法人であるアグリライフにも2名の新卒が加わり、キャリア社員は3社合わせて8名参加となりました。ライブプロモート津島社長から祝辞をいただくなど、グルーブ一体となって新たなメンバーを歓迎いたしました。

新卒社員とキャリア社員の入社式を合同で開催するのは初めての試みとなりましたが、同じ配属先同士での交流やキャリア社員から新卒社員への激励の声掛けなど、温かい雰囲気になりました。入社式後はグルーブ形式で日本フードリンクグループについてのクイズや、コミュニケーションゲームを行い、交流を深めました。またNSGグループ合同入社式にも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。

参加したキャリア入社の方からは「新卒社員のフレッシュさに刺激をもらった」、新卒社員からは「同じ配属先の先輩に会えて安心した」とそれぞれに刺激を受けた入社式となりました。

【新入社員研修】

4月4日はホテルイタリア軒にて、新卒社員を対象に新入社員研修を行いました。

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、グルーブ内で交流しながら社会人に必要なマナーを学びました。また職場でのコミュニケーションでは給食受託という特性を念頭に置きながら、お客様との接し方、挨拶や言葉遣いについて学ぶとともに、グルーブ同士で意見交換する時間を設け、同期との交流を図りながら社会人として必要なマインドをしっかりと学びました。研修の最後に作業習得表の使い方やメモの活用方法について講習を受け、今年1年間の目標を設定しました。新入社員の皆さんがチームの一員として活躍できるよう、作業習得表の活用や定期的な研修を継続したいと考えます。引き続きのご指導よろしくお願いいたします。

<研修内容>

- ・自己他己紹介
- ・社会人としての心構え、ビジネスマナー
- ・職場のコミュニケーション
- ・衛生講習
- ・ワークショップ（学生と社会人の違い、ケーススタディ）
- ・作業習得表について、目標設定



全員集合写真



グルーブごとのアイスブレイク



津島社長からの祝辞



お互いを紹介し合います♪



長丁場の研修！ストレッチも挟みました



各グルーブで真剣に考え中

学校給食事業部 新規受託校の紹介

松浜小学校 給食室



4月の春休み明けから新潟市立松浜小学校において、新規給食調理業務を開始致しました。

阿賀野川のほとりにあり、対岸に新潟空港があるので飛行機がとても大きく見える学校です。

児童、先生方向けに1日約470食を提供しています。

校内の給食室にて調理する「自校式」です。

自校式給食は子供たちと距離が近く、子供たちの声がダイレクトに届きとてもやりがいを感じることができます。

児童の皆さんの笑顔の為に、今日も張り切って業務に臨んでいます。



辞令交付式での様子

新スタッフ紹介

【経理財務部 中西久瑠実】

こんにちは。昨年4月1日より新卒で入社いたしました、中西久瑠実と申します。

入社一年目はNSGホールディングスからの出向という形でお世話になっており、今年4月より日本フードリンクへ転籍し、新スタッフ紹介として掲載させていただくこととなりました。



現在は、請求書の作成や日々の仕訳入力などの業務に加え、新しい業務の引継ぎもしていただいております。2年目にして様々な業務に携わらせていただき、毎日新鮮な気持ちで仕事に取り組むことができ、非常にやりがいを感じております。

休日は友人や家族とお買い物にでかけたり、美味しいものを食べに行ったりしております。私は食べるのが好きで、嫌いな食べ物がないとありません。特にお寿司が大好きで、学生時代は週に1度はお寿司を食べに行っており、お寿司を食べるためにアルバイトをしていたといっても過言ではない程でした。

また、一度始めた事に対して非常に熱中しやすいタイプです。昨年の冬からスノーボードに挑戦し、滑れない悔しさから毎週のようにスキー場に向かっておりました。他にもいろいろなことに挑戦してみたいと思っておりますので、おすすめがあればぜひ教えていただきたいです。

業務以外のことも皆さんからお聞かせいただきたいと思っております。まだまだご迷惑をおかけすることもあるとは思いますが、今後ともよろしくお願いいたします。

栄養管理部から献立のご紹介

産業事業部 献立担当の渡辺です。



今回は、産業事業部 N-Village 伍桃(エヌビレッジ ゴトウ)で提供しているメニューについて紹介させていただきます。N-Village 伍桃は、新潟医療福祉大学に通う大学生の寮で、朝食・夕食の1日2食、各食最大600食を毎日ビュッフェ形式で提供しております。スタッフは、弊社スタッフ12名、学生バイト12名。男性割合が高い厨房です。喫食対象者は、運動部に所属している方から、勉強に精を出している方まで様々です。

下の写真は、献立打ち合わせの様子です。打ち合わせは朝・夕食の調理担当と行います。

朝食担当



左より)小根山主任・小林さん

夕食担当



左より)竹森店長・石黒さん・木暮 SV

この打ち合わせで、献立内容は勿論、それ以降の盛り付け方法や料理の見せ方など、調理にかかる時間や金額面などを加味して、詳細まで落とし込みます。N-Village 伍桃のいわゆるキモです。

年々、打ち合わせに参加するスタッフの熱量はあがっており、私が献立作成に行き詰った時や、献立がマンネリ化してくると、違う視点から提供方法や、調理方法など、さらには栄養面までアドバイスを貰いながら献立～提供へ至っています。



こうして確認した献立の提供日を迎えるのですが、提供後もその熱が下がることはありません。調理～提供で見えてきた改良点や変更点の声を戻して頂き、私は学生の皆さんから喫食後の声を聞き、それをスタッフと共有することで、次回への提供意欲に繋げています。学生の皆さんの反応は素直で、嬉しければ… 美味しければ…直に声を出して伝えてくれます。勿論食べている顔も、喫食後の挨拶にも、しっかり反応が見えてきます。そんな声や顔が、私にとっては報われる一瞬で、次への活力となっています。

N-Village 伍桃に限らず、厨房で働くスタッフの皆さんには、日々感謝です。食材高騰や、人員不足など日々悩みは尽きませんが、これからも笑顔になる食事提供をどうぞよろしくお願いいたします。

「いつかどこかで役に立つ!...はず」 の第82回目

サブタイトル
「アイツに悩まされる季節 °°(°□°.)°° の巻」

設備事業部
大伍 宏昭

暖かくなってきましたので「虫」に関する内容です(3年ぶり3回目)



「給食室では特にどんな注意・対策をすればいいの？」



この時期(5月から秋にかけて)「チョウバエ」や「ユスリカ」が活発化します。

「チョウバエ」は排水管・グリストラップなど汚泥が蓄積している場所、石鹸カスや皮脂等の油汚れ周辺に発生します。また「ユスリカ」は水のまわりで繁殖します。給食室内の機器・設備の清掃を徹底、また、建物近辺の水溜まり(浸透しないで溜まっている水、ゴミに溜まっていたりする雨水)などを見かけたら解消しましょう。



「ダンボールにも注意を払おう！」

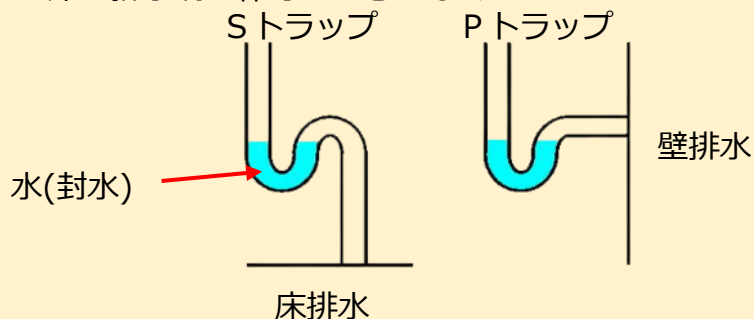


納品されたダンボールのままで保管は危険です。別の物に移し替えるなどして衛生区域に持ち込まず、早目に処分しましょう。多くの害虫は暗くて湿度の高い暖かい場所を好みます。虫によっては卵を産み付けたり、発生するカビを食べたりします。不衛生な物として捉え、濡れている場合は特に注意してください！



「長期間使用していない手洗い器も注意！」

排水トラップの水(封水)が蒸発(破封)していると虫が侵入するなどの恐れがあります(悪臭・ガスも上がってきます)定期的に水を流し(トラップに水を溜め)虫をブロックしましょう。床の排水溝の保守もお忘れなく。



<最後に>

屋外に通じる出入口の開閉は素早く行いましょう。厨房は換気扇などの排気により、外からの空気を取り込みやすくなっています。納入業者の検品時は開放時間を極力減らす、また、必要時以外は窓の開閉を行わない(網戸がついていても隙間や破れがある場合そこから虫が侵入する) ご注意ください。

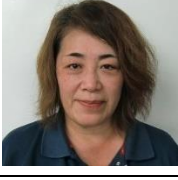
それでは、また次回



配送課スタッフをご紹介します！

ご注文いただいた商品をお客様にお届けする配送課スタッフをご紹介します。4月より日本フードリンク各給食室には新たなスタッフの皆様が加わり、置き配もスタートしております。また、普段はマスクを着用しているため、残念ながら顔の半分しか見えません。この機会にスタッフの顔と名前を覚えていただければと思います。

※下表の 内は主な担当エリアです(2023年5月現在の予定につき、変更となる可能性もあります)

 さくらい じゅんこ 櫻井 淳子 西蒲区、長岡市	 のじま まさゆき 野島 正幸 新潟市内	 なかむら だいすけ 仲村 大輔 胎内市、関川村 +各所フォロー
 くまくら まさみ 熊倉 雅美 新潟市内、南区	 かわむら よしふみ 川村 義文 新発田市 胎内市	 さかがみ むつみ 坂上 睦 北区、西蒲区
 むらき かおる 村木 薫 長岡市 新潟市内	 わたなべ ゆきこ 渡邊 裕季子 新潟市内	 いからし かずき 五十嵐 一喜 上越市 +各所フォロー
 まるやま よしみつ 丸山 義光 上越市 新潟市内	 てらお まさこ 寺尾 正子 西区、西蒲区	 しだ としお 志田 寿男 江南区 阿賀野市
 ほんだ かずゆき 本多 和幸 胎内市、聖籠町	 ふじた こうじ 藤田 孝司 西蒲区、燕市	 さいとう はるお 齋藤 晴雄 新潟市内 +各所フォロー
 あおの えいこ 青野 栄子 関川村 新発田市	 わたなべ りょうすけ 渡邊 亮介 北区 阿賀野市	 いりい としお 入井 敏雄 阿賀町 新潟市内
 せきもと ただお 関本 忠生 秋葉区、西区	 なめた まこと 行田 真 三条市 栃尾地区	 いしだ まほ 石田 真穂 五泉市、西区

どうぞ宜しくお願い致します！



新規給食室紹介

いつつむりこども園・西園すこやか園

【いつつむりこども園給食室】

今年の1月から阿賀野市山崎（旧笹神村）にある「いつつむりこども園」様の給食受託を開始しました。スタッフ2名で園児、先生方向けに1日約60食を提供しています。

自然豊かな環境で、最近では子供たちが近くで取ってきた竹の子を調理・提供しました。



【西園すこやか園給食室】

4月からは新発田市住吉町にある「西園すこやか園」様の給食受託を開始しました。園児、先生方向けに1日約130食を提供しています。

取材に伺った日のメニューは「ホッケの塩こうじ焼き・ひじきの炒り煮・じゃがいもとキャベツのみそ汁・果物」でした。

これからも園児の皆さんの笑顔の為に、スタッフ一同心を込めて調理して参ります。

西園すこやか園給食室の調理風景

こんにちは アグリライフです！

From 生産部♪ 人参・じゃがいも情報

人参

3/22 から種まきをした人参です。約2週間程度で芽が出てきます。芽が出てくるまで時間がかかり、いつもひやひやしながら待っています。無事に芽が出てきてひと安心できました。

4/19



4/26



5/11



じゃがいも

3/15 に植えました。芽が地上に出てくるまで約1ヶ月、今年の春は気温が高く成長スピードが早い気がします。じゃがいもが空洞にならないように肥料を控えています。

4/18



4/26



5/15



どちらも6月下旬収穫予定にしております。



広報誌ふーどりんく 【発行日】 令和5年5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/>