



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 12



もしか病院前にある、新潟県景勝100選に選ばれた断崖絶壁の“八木ヶ鼻”の景色です。取材に行った日がすばらしい快晴でしたので、緑が鮮やかでとてもきれいでした。

クールビズ のお知らせ 《広報》

◆今年も本部及びセントラルキッチン事務所では、6月1日から9月30日の間、【クールビズ】を行っています。例年《地球温暖化》にストップをかける目的で、新潟県・県民運動「チーム・マイナス6% in にいがた」に賛同して実施するものです。本部事務所内の温度を28℃程度に設定し、できるだけエアコンを止めて窓をあけて過ごしています(セントラルキッチンでは害虫侵入防止対策のため扉や窓を閉め、エアコンを28℃設定にしています)。この期間男性社員は、通常着用しているネクタイを外し上着を脱いで勤務しています。(ただし外部へ出向きお客様と会う場合は、原則上着及びネクタイ着用等、TPOを考えながら行動しています)。本来業務以外でも、行動できることから一つずつ社会貢献を果たしたいと思っています。

クールビズ
実施中



28℃に
設定

〔健康維持のために《従業員の皆様へ》〕

◆皆さんの職場は、夏場には30℃以上(火気付近は40℃以上)にもなる場合があります。夏バテにならないよう、特に必要量の水分補給を必ず行ってください。皆さんで声をかけあって、元気に暑い夏を乗り切りましょう。



部門紹介《1》

かもしか病院 給食室

三条市南五百川にある、かもしか病院です。八木ヶ鼻(表紙の写真)と日帰り温泉施設“いい湯らてい”が目の前にある給食室です。野村店長にお話をうかがいました。

かもしか病院給食室は、スタッフが全員で15名です。正社員9名、パートタイマー6名で、年齢は22歳～61歳です。でも年の差をあまり感じることなく、みんな仲良く協力してがんばって仕事をしております。スタッフ15名の中にただ1人男性社員がおります。普段はおとなしくニコニコ顔ですが、多彩な趣味の持ち主でその中にお菓子作りがあります。どれも好評ですが、特にケーキとロールケーキはとても美味しく、全員大喜びでいただきます。以前、遠方に家を新築して通勤できずやむを得ず退職したスタッフの送別会に、40cm×30cm位の大きなケーキを突然作ってくれた優しさにみんなビックリです。彼が、この給食室のムードメーカーでしょうか …。



野村店長

この給食室では常食、特食、職員食合わせて、1日に440食位を提供しております。前日調理した煮物類をいったんクックチルにします(当日調理の食材もあります)。それを翌日の朝食、昼食、夕食の3食にお出しします。病院なので特食の方が多く行事食等はありませんが、9月に法人様主催の“いっぷく祭”が行われます。給食室では全員出勤で、焼きそば、たこやきのお手伝いをさせていただきます。



病院がオープンして、5年になります。食事形態も変われる方も多く、少しでも食べていただきたいので できるだけ個人のご要望にお応えできるよう、スタッフと協力し美味しい食事提供を心がけていきたいと思います。

部門紹介《2》

いっぷく 給食室

三条市長野にある、いっぷくです。齋藤店長にお話をうかがいました。

私たちスタッフは15名で、20代～60代と年齢幅が広く個性豊かな集団です。

老健・特養・託児所の食事を、常食からミキサー食まで1日最高670食調理しています。スタッフ皆が、人の仕事も自分の仕事と思い自発的に手伝い、手伝ってもらった時には「ありがとう」と素直に言える明るい職場です。

スタッフ全員が日替わりでムードメーカーになり、笑ったり怒ったりしながらいろいろと話をします。時には本気でけんかをする人もいますが、お互い相手に対して思いやりがあるからこそ信頼してぶつかり合うことができます。そういう良いコミュニケーションが自然にできている職場でもあります。

行事食としては、すしバイキング。正月とお盆には郷土料理中心の食事。大晦日にはいつもの食事を折り箱にして雰囲気を変えて提供しています。施設様のイベントでは、そうめん流し、もちつき大会等いろいろと行われお手伝いさせていただいています。

配膳車やおやつを持って行った時に、ご利用者様から「いつもありがとうね」、「おいしかったよ」などのお声をかけていただいた時が、一番うれしいです。



調理業務、発注業務、衛生管理等、文句一つ言わずに協力してくれるスタッフには、本当に感謝です。今後も少しでも施設様のご要望にお応えできるよう、また「安全・安心・おいしい食事」が提供できるよう、スタッフ全員一丸となって がんばっていききたいと思います。



齋藤店長

部門紹介《3》 中之口愛宕の園 給食室

新潟市西蒲区にある、中之口愛宕の園です。片岡店長にお話をうかがいました。

ここはスタッフ皆が助け合いのできる職場です。私は入社して丸6年になりますが、今まで病気で休んだことがないくらい健康に自信があったのですが、5月に体調不良で休む時スタッフが、「休むなんて珍しいから元気になるまでゆっくり休んで」と言って快く交代出勤してくれました。また欠員が出て皆で残業が続いた時期は疲れもたまっていたはずなのに、同様に元気に仕事をしてくれました。本当に責任感があるスタッフ皆さんには感謝しています。以前、休憩中は静かなことが多かったのですが、最近では会話がだいぶ増えました。



片岡店長

毎年夏になると、納涼際を行っています。厨房から 豚汁、焼きそば、五目おにぎりなどを お出して、施設職員の方がふるまう形になっています。今年も7月末くらいに予定しています。

うれしいことは、一番基本的なことかもしれませんが、ご利用者様に私たちスタッフの名前を覚えて頂き会話ができること。そして「この前のごはん、うんめかったよ!」と、ほめて頂くことです。

私はスタッフの中で一番年下にも関わらず、仕事のことで あれやこれやと 一番うるさく言ってきました。



それに対して嫌な顔一つせず引き受けてくれるスタッフの皆さんには日々感謝しています。そのため私はもっと自分を成長させて、施設様から信頼を頂けてスタッフの方が居心地のよい職場環境を作っていきたいと思います。

部門紹介《4》 いっぷく2番館 給食室

三条市帯織にある、いっぷく2番館です。JR信越本線の帯織駅前にあります。丸山店長にお話をうかがいました。

私たちの給食室スタッフは、仕事に向かえば皆が責任感を持って真剣になりますが、仕事以外の時間は いつも笑いがたえない楽しい職場です。仕事中に一つ一つ声をかけ合い相談しながら進める信頼感は、休憩時間などで楽しい会話ができていますお陰だと思っています。



丸山店長

この給食室の特長としては、私たちが調理した食材をいったんクックチルします。それを翌日等の朝食と昼食(一部当日調理する食材もあります)に再加熱してお出ししています(夕食は当日調理しています)。

これからの行事としては、7月18日にいっぷく2番館様で開催される“いっぷく祭り” があります。8月に入ると“おやつバイキング”敬老の日には“お弁当”をお出しします。

今までうれしかったことは、やはり他の給食室と同じですが、お出した食事を 食べて下さった方から、「おいしい」といっていただく時です。それと会社から「衛生管理優秀賞」に選ばれたことです。



これからも、安全な食事が提供できるよう、衛生面や食事の彩りなどに気を配ってきたいと思います。

部門紹介《5》 デイサービスセンターはやどおり 給食室

新潟市北区須戸にある、デイサービスセンターはやどおりです。
阿部店長にお話をうかがいました。



阿部店長

ここの給食室は、平成16年12月業務開始と聞きました。その立ち上げ時から店長を
されていた本間さんより店長のバトンを受け継ぎ、7ヵ月が過ぎました。

親子ほどの年の差がある2人ですが、「信頼して任せる」そして「支える」という本間
さんのあたたかい気持ちを感じながら、のびのび働いています。

私は月に10日ほど1人業務の日があるのですが、長い間働いていた人だからこそ知っている調理のポ
イント・手際を教えていただくことで、少しずつではありますが自信を持って仕事ができるようになりました。

行事食は、“12月のクリスマス会&忘年会”があります。去年は、握り寿司、茶碗むし、デザートバイキ
ングを行いました。毎年通所者の方々に、大変喜ばれている行事です。

また、通常お出ししている食事が「おいしかったよ」と通所者様からのお声がけと、センター長様から
「この食事はおいしいね、いつもありがとうございます」と言っていた時は、とても嬉しかったです。
クックチル調理された食材に対して、いつもていねいな仕事をしようと心がけている成果だと思います。



まだまだ勉強することが多い毎日ですが、施設様との信頼
関係をこわすことなく、“安全・安心・おいしい食事”を提供して
いきたいと思っています。

部門紹介《6》 CUPS 給食室

北蒲原郡聖籠町にある、JAPANサッカーカレッジ専門学校(略称CUPS)です。
小山店長にお話をうかがいました。



小山店長

ここは現在、朝食210食、昼食360食、夕食210食の調理を、8名のスタッフで提供
しています。学生さんたちの練習スケジュールの都合で食事をする時間が異なるので、
朝食で2時間、昼食は3時間、夕食は3時間と長い時間学生食堂を開いています。その
ため温度や衛生など食品管理には大変気を配っています。早めにたくさん作り過ぎないように、逆に調理が
間に合わずにお待たせすることのないよう注意しています。



激しい練習を終えて「腹へった〜！」と言いながら
食事を受け取り、勢いよく食べる学生さんたちを見て
いると、調理の喜びが湧き幸せな気持ちになります。

そして、もっとおいしく喜んでもらえるように調理し
ようと思います。

私たちスタッフ全員が、若い学生さん方からパワーを
頂きこれからも元気に明るく仕事に励みたいと思っ
ています。

トピックス

平成22年度 第1回全体会議開催

当社の新年度は5月1日から始まります。県内50ヵ所以上の部門から各店長（責任者）が集い、年に2回全体会議が開催されます。その第1回会議が、5月20日セントラルキッチン研修室にて開催され冒頭社長より、平成21年度の報告および平成22年度の年度方針の説明がありました。



勤続10年以上の方19名に対して、〔永年勤続表彰〕が行われ、代表して関川愛広苑給食室 森店長に、目録・御祝金が授与されました。

また、経理財務部より事業計画の報告が行われ、続いて店長より「平成21年度の報告」と「平成22年度の目標」が発表され、平成21年度の報告の中には「初めての店長業務に不安があったが、スタッフの協力のおかげで無事に1年を送れた」、「1年前からゼリー食を始め最近納得できるものが作れるようになり、施設様からもお誉めの言葉を頂いた」など、新しいことへの取り組みやクレーム対応など様々な報告がありました。平成22年度の目標では、欠員が出た場合の人員体制システムの構築や衛生面の努力目標、コミュニケーション能力の向上など様々な目標の発表がありました。



次に食品安全管理室より〔衛生管理優秀賞〕等の表彰が行われ、6種類の賞があり、それぞれ社長より表彰状と目録の授与が行われました。もっとも衛生管理が行き届いている給食室に贈られる〔衛生管理優秀賞〕には、15もの給食室が選ばれました。



午後からはライフプロモートよりプレゼンテーションがあり、今回は業者2社の方より、「とろみ剤・ゲル化剤」の紹介および試食講習会が開かれました。



当社は、北は関川村から南は妙高市まで、そして佐渡市と県内各地に部門が点在しております。各地から給食室店長が集まり、本部スタッフも含め会議参加者約60名にもなるビッグな会議が無事終了いたしました。

★永年勤続表彰者紹介★（順不同、（ ）内は所属部門および雇用形態）

能登 圭介（尾山愛広苑、正社員）

小池 勝博（ケアせきかわ、正社員）

本間 砂恵子（中条愛広苑、パートタイマー）

有田 さつき（リバーサイド輝、正社員）

長沼 庸夫（愛広苑老番館、正社員）

吉瀬 宣之（常務取締役、正社員）

大伍 宏昭（セントラルキッチン総務、正社員）

森 徳子（関川愛広苑、正社員）

渡邊 彰（中条愛広苑、正社員）

加藤 美奈子（中条愛広苑、パートタイマー）

加藤 ミヨ（ソフィア輝、正社員）

大久保 ハルイ（JWSC、パートタイマー）

加藤 洋子（セントラルキッチン総括・本部 献立室長兼務、正社員）

鈴木 栄理子（デイ大湯・デイ三和・本部インストラクター兼務、正社員）

河内 花子（関川愛広苑、パートタイマー）

江端 澄子（中条愛広苑、パートタイマー）

長井 喜代子（愛宕の園、パートタイマー）

岩崎 利枝子（相川愛広苑、正社員）

小林 洋美（本部 献立室、正社員）

★ 永年勤続表彰者を代表して、一言インタビュー ★

能登 圭介（当社社員番号1番）



入社して、あっという間の21年間でした。レストラン・アルパの勤務から始まり、レストラン業務撤退後は給食室勤務となり8年が過ぎました。毎日仕事に追われながらも一生懸命働いて、自宅も購入できました。給食室の異動も何度か経験しましたが、いくつになっても勉強の日々です。がんばれる限り当社の給食室で勤務したいと思い、会社に感謝しております。ありがとうございました。

加藤 ミヨ



会議でのサプライズに、とても驚きました。子育てをしながら変則勤務に慣れるまで大変だった事。周りの支えがあって続けて来られた事…。色々と思い出し、自分が少し認められたような気がして胸一杯でした。これからもスタッフ丸となって楽しく仕事ができる空気を作り、皆様に喜ばれる食事提供のために努力しようと思いました。永年勤続表彰者の一人になれたことに感謝いたします。ありがとうございました。

本間 砂恵子



中条愛広苑の開設時に入社し、ひだまり保育園にもお世話になりました。全く給食の知識もなかった私ですが、永く同じ職場に勤めて来られたのは、スタッフの皆さんの理解と協力が大きかったのだと改めて実感いたしました。これからも頑張りたいと思います。ありがとうございました。

トピックス

新潟県



新潟県 ハッピーパートナー企業 (新潟県男女共同参画推進企業)

男女が共に働きやすい職場環境創りをしています

新潟県では、男女がともに働きやすく仕事と家庭生活等が両立できるよう職場環境を整えたり、女性労働者の育成・登用などに積極的に取り組む企業等を「ハッピーパートナー企業（新潟県男女共同参画推進企業）」として登録し、その取り組みを支援しています。当社は、そこに登録しています。

当社の現在の取り組み内容は、

- ◎小学校入学前の子供を養育する従業員については、勤務時間に配慮する取り組みを部門別に実施する。
- ◎産休・育休の休業制度について等、就業規則の改正や新しい制度を設けた場合、その都度ポスター作成や広報誌を通して周知に努める。

当社は、比較的女性が多い職場です。女性は結婚、出産、子育てと、職業生活を続けていくためには、たくさんのハードルがあります。このハードルを会社としてなるべく下げる努力をし、皆さんに長く元気に勤めて頂きたいと願っています。

男性も育児休業を取ったり子育てに参加する“イクメン”が最近流行^{はや}っていますが、当社での男性の育児休業取得者は、今のところゼロです。給食室はシフトでなかなか難しい現実もありますが、皆さんと一緒に取り組んでいきましょう！

また当社が日頃お世話になっています、医療法人愛広会様、社会福祉法人愛宕福祉会様、社会福祉法人中蒲原福祉会様、学校法人新潟総合学院様、学校法人国際総合学園様、学校法人新潟総合学園様も登録されています。働きやすい職場環境を願う気持ちは業種が違っても同じです。



トピックス

当社ISO 品質マニュアル 新版（第11版）完成

“ISO 9001”の基本となる「品質マニュアル」の新版(11版)が完成し、当社対象部署へ配付されました。

変化し続ける社会の中で誠実な仕事をしようと思えば、当然会社も変わり続けなければなりません。審査を受けて改訂を行い、現時点ではベストのシステムが創られた。しかし時代の価値観や法律等が変わり、新たに改訂を行う。その繰り返しです。

ISO改訂の目的は、お客様にその都度 最高レベルの「安全・安心・おいしい食事」の提供を行うことです。

そのために私たちは、喜びをもって改訂作業とシステム定着運動に取り組んでいます。(ISO推進事務局)

「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第8回目

サブタイトル「洗剤って名が付いているので… の巻」



CK総務担当
大佐 宏昭

さあ夏です。時季的にはエアコンが効かないくらいに暑い頃かと思います。体調にはくれぐれもご注意ください。
イコール
体調管理 = 温度管理と言ってもいいかもしれません。
さっそく余談ですが、通称「エアコン」とは、「エア・コンディショナー」のことです。「エア・コントローラ」でもなければ、「エア・コンダクター」でもありません…念のため。

「洗濯洗剤が油污れに効くというウワサを検証」

恥ずかしながら、自宅の換気扇は悲惨な状態。「過去7回(およそ1年)偉そうなことを言っておいてこの程度か…」なんてお言葉は右から左に聞き流します。では早速。



←表面。一番油煙が当たるのでドロドロです。



←裏面。羽根の縁がかなり油まみれです。

①換気扇をはずし、収まるくらいの容器に入れます。※容器がない場合、ポリ袋(ビニール袋)で代用できます。破れてお湯が漏れないように二重以上にします。

②洗濯洗剤を入れ、換気扇が隠れるくらいまでお湯を入れます。洗剤を^{かくはん}攪拌して、その後1~2時間程放置(汚れの度合いで時間は調整)



一般タイプ	洗濯の目安	使用量の目安	ドラム式洗濯機の目安
0.5kg (1.1lb)	65L	(13g)	7.0kg
1.0kg (2.2lb)	55L	(8g)	6.0kg
4.2kg (9.3lb)	45L	(4g)	4.5kg
2.2kg (4.9lb)	30L	(2.5g)	2.0kg



ポイント1

お湯の温度は高い方がいいのですが、給湯される最大の温度で試しました。湯沸かし器でもかなりの高温になります。ヤケドにご注意ください。

ポイント2

洗剤の分量は洗濯する際と同じ量です。

ポイント3

ニオイが気になる場合はカバーをしましょう(ポリ袋の場合は口を縛ればOK)

③今回は1時間30分放置。汚れがふやけますので、それをスクレーパー(無かったので三角定規で代用)で削ぎます。おおかた削いだら、細かいところはブラシでこする。するとこの通り。

ポイント4

熱いからといって水をかけてはいけません。汚れがとれにくくなります。

ポイント5

仕上がりが気になる方は金属研ぎ剤やグリスで磨いて下さい。



結論:面白いようにポロポロ取れ、有効かと思いましたが、同じ「弱アルカリ性」なら洗濯洗剤でなくてもいいのでは?と、新たな疑問発生。何事も経験です。

いつもの注意! ケガ防止のため、作業時にはコンセントを抜きましょう。手袋もしましょう。厚手のゴム手袋をおすすめします。

検証は続きます。忘れた頃に掲載するかもしれません。 それでは、また次回。



こんにちは ライフプロモート です！

情報ページ(第1回)

平成22年度(第10期)を迎え、新たな体制でスタートしました。
第1回は、弊社の組織及びスタッフ紹介です。第2回以降は、
色々な情報をお知らせしていきたいと思いますので、どうぞ宜しくお願い致します。

所在地／新潟市中央区姥ヶ山 1-3-3 (営業時間／8:30～17:30)



*営業部

大野 忠雄(左)
戸井 由雄



新しく営業部ができました。今までお客様と接触が少なく大変ご迷惑をおかけ致しましたが、今後は積極的なアプローチ・フォローを行い、信頼を高めていきます。また新規得意先の獲得に力を注ぎさらに前進し、常にお客様とともに歩んでいきたいと思ひます。営業部を、宜しくお願い致します。

私たちが追加対応してます！

*お客様センター



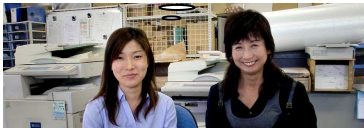
(左から) 阿部 千恵、吉川 貴子、中村 あゆ美(6月入社)
阿部 浩子、有田 杏子(5月入社)、田村 雄介

皆様のご注文品が間違いなく届くよう商品を選定し、納品伝票を起票する部署です。お客様の様々なニーズに対して適正な商品の選定を行い、問い合わせにも素早い対応を心掛けています。また受注の際、より良い商品をお客様に提案していきます。宜しくお願い致します。

請求書は おまかせ！

*経理部

鹿島 洋子(左)
椎谷 亮子



主に仕入れ商品の入力、請求書発行、小口現金の処理などを行なっています。データを迅速に処理し、お客様へ確実により早く請求書を作成しお届けしようと心掛けています。不明な点がございましたらお気軽にお問合わせ下さい。宜しくお願い致します。



代表取締役
星野 聡

《ご挨拶》 本誌が発行される7月1日は、弊社の10年目のスタートとなります。開設当時は、(株)日本フードリンクの西堀事務所の一角に 事務機と僅かな商品棚、配送車1台からのスタートでした。皆様からお叱りや助言を頂戴しながら育てていただいた9年間だったと心から感謝申し上げます。新年度は皆様に喜んでいただけるよう「裏方力」に一層の磨きをかけて参ります。どうぞ宜しくお願い致します。

*健康食品事業部

中嶋 孝

県の支援を受け、産学連携でサプリメントを開発し販売しています。今月老舗製薬メーカーの製造で、リニューアル発売します。



*ネット販売事業部

石山 拓朗

アメリカ在住の方からオーダーを頂いたこともあります。お客様は全世界。県内のこだわり食品やちょっと気になる商品をネット販売しています。ぜひ「生活百彩」で検索して下さい。



私たちが品出ししてます

*物流部 ピッキングチーム



(左から)
江口 恵利子
味方 和美
野島 正幸
遠藤 智枝
近藤 宏美

お客様センター部門のデータをもとに、お客様別に商品を品出して配送用のオリコン(青い箱)等に商品を収納する作業を行っています。納期までに商品を確実に揃え、安心できる商品管理を実施し、新商品や商品規格が変わった際にも、正確に商品をピッキングしてお客様のもとに届くよう注意をはらっています。

*物流部 ロジスティクスチーム



(左から) 仲村 大輔(5月入社)、佐藤 渉、櫻井 淳子

《以下新潟流通(委託)》 来田 修(上越方面)
まちや 町屋 俊夫(新発田以北方面)、きさげ 和哉(中越方面)

指定時間に納品できるよう、円滑な配送に日々努力しています。また、配送時の温度管理にも配慮し安全な商品をお届け致します。多くのお客様と接する部署ですので、お客様の声を聞き仕事に生かしたいと思ひます。宜しくお願い致します。



あやめ/in hyouko

広報誌ふーどりんく 第12号 【発行日】平成22年7月1日 (奇数月発行)

■ 目 次 ■

◎部門紹介…2頁～4頁 ◎トピックス(22年度第1回全体会議)…5頁 ◎トピックス(ハッピーパートナー企業紹介他)…6頁
◎「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第8回目…7頁 ◎ライフプロモート連載第1回、目次…8頁

・発行元◆株式会社 日本フードリンク(編集/本部 編集委員会) ・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791
・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122 ・URL◆http://www.j-foodrink.co.jp/ ・E-mail◆info@j-foodrink.co.jp