



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 33

きのえうま
2014年は 甲午

新年明けましておめでとうございます

昨年はゴールデン・サイクル年と言われ、60年前の
神武^{じんむ}景気、出雲大社の平成大遷宮^{せんぐう}、20年ぶりの伊勢神宮
の式年遷宮と節目の年でした。

今年も継続してパワーをもらえる年と聞いています。

取りまく業界は、

「四苦」… 1. 円安による物価アップ、 2. 天候不順による物不足、 3. 消費税増税による物価転化、 4. 人材不足等々。 現実には、厳しい状況です。

これらを打破するには、他人の意見に耳を傾けたり、今日・今週・今月と、過去と異なる結果を出すためにも、自らを見つめ直す事です。

栄養士の「士」は、「専門的な技能を持ち、誰かの代わりに働く仕事」が多い職業。他に弁護士、税理士、保育士…。

調理師の「師」は、「知識や経験を積み、人々に語りかけ導く」ような職業。他に医師、看護師、牧師、占い師、漫才師…。

我々給食業務に携^{たが}わる者にとって、「士」「師」が力を合わせ、今年2014年が是非良い年になるよう、いろんな事に前向きに取り組んでいきたいと思っています。

じんかんばんじさいおう うま 「人間万事塞翁が馬」

運命は福から禍^{わざわい}へ、禍から福へと人生に変化をもたらし、まったく予測できないものです。 自ら、福を呼び込みましょう。



代表取締役
後藤 孝之

トピックス

平成25年度 第2回全体会議

11月14日(木)に、本年度第2回(下半期)全体会議が開催されました。新潟県全域で業務を行う当社部門の店長、業務責任者が一堂に会する会議です。

冒頭の社長あいさつでは、コスト改善や働きやすい環境改善に対する具体的なお話がありました。

また時代の変化や他社との競争に対して、当社が向かうべき方向性を示されました。



社長あいさつ

その後、本部各部門より報告・連絡が行われました。経理財務部からは、上半期の具体的な数字が報告され、第一営業部・店舗運営、総務人事部等の報告及び連絡が行われました。



その後、店長及び業務責任者から「上半期の結果報告」および「下半期の目標」が発表されました。



昼食休憩後には、食品安全管理室より「衛生講習」が行われました。続いて(株)ライフプロモートより「最新の介護食」のプレゼンテーションとプログラムは進行しました。



出席者一同は新たな希望を胸に、各勤務地へ戻りました。





研修受講感想記



平成25年度 第2回栄養士委員会 研修会

(主催／公益社団法人 日本メディカル給食協会 関東信越支部)

11月20日に東京で、「栄養士委員会 研修会」が開催され、当社から高寄^{たかさき}栄養士が受講しました。当日のカリキュラムの中から、一部抜粋して感想をお伝えします。
※高寄栄養士は現在、店舗運営・エリア責任者及び献立室室長代理として、第一営業部に勤務しています。



高寄栄養士

編集部／受講して、いかがでした？

高寄栄養士／研修のポイントは、特養(特別養護老人ホーム)等“高齢者施設”での食事提供に関する注意点と工夫でした。嚥下^{えんげ}障害(食物を口から胃まで運ぶ飲み込みの障害)の方が、安全でよりおいしく食事を摂るための事例を、特養勤務の施設栄養士の方が発表されました。

編集部／具体的には、どのような工夫ですか？

高寄／食材の大きさや硬さが均一であること。適度なねばりと、まとまりがあること。飲み込む時に、すべりが良いこと。口腔(口の中)の粘膜やノドへの付着性が低いこと等が注意点です。そこから嚥下調整食の調理工夫として、咀嚼^{そしゃく}(食物を歯で噛む)や嚥下能力に合った食事形態、噛み応えを残しつつもやわらかく調理する、サラサラ・パサパサ・バラバラにならないこと等が必要です。

また切り方やつなぎの工夫、調理器具の使い方や適度な水分とねばり気。

調整補助食品の使い方、食欲を高める盛り付けの工夫等の具体例を学びました。



図はイメージです。

編集部／私たちが日頃あたりまえのように食べている食事が、摂りづらくなった方へ様々な工夫をして召し上がっていただく運動ですね。



高寄／そうです。私もまだ若いので毎日普通に食べることが“あたりまえ”でしたが、受講してみて **食べることの大切さを改めて感じました**。施設栄養士さんがおっしゃっていましたが、「口から食事を摂ることの意義を再確認するために、高齢者の方お一人お一人の摂取や嚥下機能を大切に評価しその方に合わせた食事調理を実現することで、“人間としての尊厳を取り戻す”ことへもつながっていくのではないかと

いうことなのです。

編集部／“食事を通して、人間の尊厳を取り戻す”となれば、私たちの会社にとっても業界全体にとっても大きな使命感がありますね。

高寄／はい。私はこれからも会社の仕事を通して、「人のお役に立ちたい。

そのために、もっと努力して知識と経験をつみ、真のプロフェッショナルになりたい」と思いました。

また今回学習した具体的な内容を社内のスタッフに広め、会社全体がさらにレベルアップしていけるようがんばります。

編集部／本日は、ありがとうございました。



トピックス

ISO9001 再認証審査終了

11月25日・26日の両日に、ISO9001の審査がセントラルキッチン研修室で行われました。

今回は3年に1度の《再認証審査》で、重要かつ厳しい審査でした。

当社は2008年1月23日に認証を取得してから6年目を迎えますが、正直なところ当初は「審査合格のための取組み」として向かう姿勢、理解、活用のいずれもが消極的であったように感じます。

しかし2年前から前向きな気持ちへと変わり、去年は**取り組む姿勢が劇的に変化**しました。

「今のままではいけない。もっと進化(深化)して、お客様が更に信用して下さる組織になりたい」と感じたスタッフの集まる自主的な勉強会が、2年前には8回だったものが今年には18回にも及びました。



理解不足の箇所かしよが見つかれば、上長等に質問し再び皆で意見交換を行います。その努力の甲斐があってか、今回の審査では**過去最高評価**をいただきました。

基礎は固まってきました。今後はISOがますます業務に浸透し、当社の躍進を押し上げる力になると確信した、大変有意義な《再認証審査》となりました。

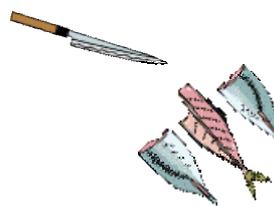


トピックス

2番手講習会

各部門店長を支える2番手スタッフの講習会を、12月5日に開催しました。

前半は総務人事部より給与明細の見方と題して、「各種保険の概要」のレクチャーを受け、後半は店舗運営スタッフによる調理実習、「魚のさばき方」が行われました。



店舗運営スタッフより調理レクチャー

受講スタッフの実習

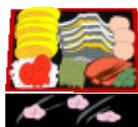


トピックス

年末年始の行事食



大晦日や元旦を迎えるのは、いくつになってもワクワクするものです。
当社の各部門では、お客様のご要望に応じて行事食をお出ししています。
鰯の解体ショー、寿司バイキング、松花堂弁当、そば打ち、餅つき大会等…。
「おいしい」、「楽しい」と言って下さるだけで、調理スタッフは喜びに包まれます。



**広報誌をご覧の皆様、新年あけましておめでとうございます。
新たな一年を皆様が幸せに過ごせますよう願っております。
本年も、よろしくお願いいたします。**

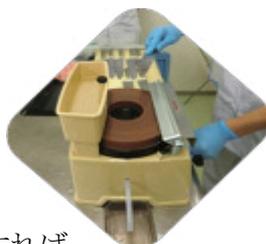
トピックス

新型包丁砥ぎ器の使い方講習会

12月6日(木)にセントラルキッチン研修室で、新型包丁^と砥ぎ器の講習会が開催され、各学校給食部門の業務責任者及びスタッフ数名が参加しました。



定期的包丁を砥ぐことで、食材の形がきれいに揃^{そろ}うことはもちろんですが、切れない包丁に力を入れて指にケガを負うなどの、思わぬアクシデントを防ぐ効果があります。



これまで包丁の砥ぎ方にはうまいへたがあり、個人レベルに差が出ました。

しかしこの砥ぎ器をマニュアル通りに使用すれば、調理スタッフ誰もが良く切れる包丁に再生できます。

砥いだ直後の包丁を使用して、格段に良く切れるようになり驚くスタッフ。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第29回目

サブタイトル「その判断が命取り？の巻」

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお祈りいたします。皆様にとって良い年となりますよう心よりお祈りいたします。さて、今回は「漂白」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

酸化型？還元型？塩素系？酸素系？液体？粉末？ 違いは？

<漂白剤の種類>

漂白剤には「酸化型(酸素系・塩素系)」と「還元型」があります。使えるもの・使えないものの詳細については各製品の「使用上の注意」と「使用方法」をよくお読みください。

「酸化型(酸素系漂白剤) 液体・粉末」

主成分は液体のもの＝「過酸化水素(弱酸性)」、粉末のもの＝「過炭酸ナトリウム(弱アルカリ性)」。過炭酸ナトリウムは水に溶けると過酸化水素と炭酸ソーダに解離します。この過酸化水素の中から酸素が出て漂白効果があらわれます。漂白力に関しては、粉末タイプの方が強くなります。



「酸化型(塩素系漂白剤)」

主成分は「次亜塩素酸ナトリウム」です。漂白力が高く、除菌・防臭効果が高いことが特徴です。色柄まで漂白してしまうことから白物専用となります。



酸素系・塩素系共に物質が酸素と結合したり、水素や電子を失う反応を利用して化学的に色素を除去します。

「還元型(黄変回復用漂白剤)」

主成分は「ヒドロサルファイト」「シュウ酸」「二酸化チオ尿素」など。中性～弱アルカリ性。物質が酸素を奪われたり、水素と結合したり電子を受け取る反応を利用して漂白します。主に鉄分による黄ばみや塩素系漂白剤による一部樹脂加工品の黄ばみの回復に効果があります。

※シュウ酸は薬局・薬店で購入可能ですが、医薬用外劇物に指定されていますので身分証明書および印鑑が必要となります

注目！ <メラミン食器の漂白>

メラミン食器に塩素系の漂白剤は使用できません。酸素系は発泡する泡で汚れを落とすのに対し、塩素系は塩素で表面を溶かして汚れを落とします。塩素系を一度でも使うと、表面が荒れてしまい漂白時はとてもきれいになりますがその後の汚れのつきが早くなります。また、塩素と樹脂が反応し、黄色く変色する場合があります。

<おまけ>塩素系の漂白剤に「ゴマに使用してはならない」と記載されています。油分に反応する？皮がはじけて危険なのか？と調べたら「黒ゴマを漂白して高価な白ゴマとして、また、白ゴマを漂白してより白いゴマとして高値で販売されることのないようにするため」だそうです。

それでは、また次回

ライフプロモートおすすめ！

メラミン食器の漂白には 酸素系漂白剤

ニューホワイトアップ



3.5kg ボトル 2,060 円 (税別)

特長

抜群の漂白力！

使い込んで漂白されにくくなったメラミン食器も見違える白さを取り戻します。使い込むほど効果を実感できます。

ごはん茶碗の漂白におすすめ

食器にこびりついたデンプン汚れをキレイに落とします。ごはん茶碗の漂白で効果を発揮します。

においもなく、おだやかな作用

塩素系漂白剤のような強いにおいもなく、おだやかな作用で材質をいためます。

	酸素系漂白剤	塩素系漂白剤
におい	なし ○	塩素臭 △
色・柄物	使える ○	使えない ×
メラミン食器	使える ○	使えない ×

漂白効果の比較テスト



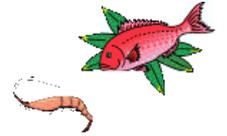


原点 回 帰

新年あけましておめでとございます。

いよいよ午年、うまのように飛び跳ねたいと願うばかりですが、我々食品業界ではまさに食材価格が右肩上がりに飛び跳ねて尋常な状況ではありません。

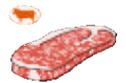
値上がりに加えて、天候不順や天然資源の枯渇(魚類の不漁)が重なり、一部の商品は実質、割り当て制で確保しようにも必要量が購入出来ない商品も見受けられます。



川上インフレ、川下デフレ(製造原料は値上がするものの、製品の販売価格には反映できず値下がり)が続く。物流の川上に立つ製造メーカー、商社には身を削る厳しい状態の反動か食品メーカーの業務用部門は堰を切ったように値上げに走っています。

「スーパーの店頭では大幅値上げなんて見たことない、値上がりなんてよその世界の話？」と皆さんは思われるかも知れません。

実は一般向けの食品の値上げは、我々の生活に与える影響が極めて大きいことから、各社とも家庭用食品の値上げが一番最後になるのが通例です。



最初の値上がりは素材原料、次に業務用の加工食品、一般家庭用食品の順に下って行きます。



それでもスーパーで卵の特売がめっきり減ったり(=鶏卵はここ数か月高値更新が続き、価格の優等生の座も危うい?とささやかれています)、商品の内容量が少なくなったりしていることは気付かれているものと思います。値上げの波は確実に押し寄せています。

こんな厳しい環境下で、私たち食品問屋は皆さんに何が出来るのか考えました。その答えのひとつが「皆さんの現場に出向こう。」です。

昨年より「出張試食会」と称して、福祉施設を中心に食品メーカーさんを同行してのプレゼンテーションや試食を実施しています。



(例) 舌でつぶせる「やわらか食」シリーズ



やわらか食
冷凍かぼちゃサラダDF



やわらか食
冷凍枝豆ポテトサラダDF



やわらか食
冷凍ごま風味ごぼうサラダDF



冷凍野菜とろみソース
人参DF

食材の試食は通常、栄養士の方々や給食のスタッフを対象とされていますが、実際には施設の様々なスタッフの方が関わるのが食事です。普段、展示会等に参加される機会の少ない方々にも、食に関する情報を直接お届けし、施設の皆さんには「食の最新情報」を、メーカーには「皆さん現場の生の声、要望」を伝える我々食品問屋の重要な役割(橋渡し)を原点から見直そうとの考えから実施しています。

新年からフットワーク軽く、ご要望に対応いたします。

少人数でも伺わせていただきますので、どうぞお気軽にお声掛け下さい。

◆お問い合わせは ☎025-279-0700 まで



おいしいね



本当に！

※食品メーカー各社は春に向け、一般向けの食品から介護食まで様々な新商品をリリースする予定です。新商品情報など、その都度ご案内させていただきます。

★結婚おめでとう★



《高橋 和夫（CK食品加工事業部 クックチル） 11月10日 入籍》

私事ではありますが、11月10日に入籍いたしました。
これからの人生において、良きパートナーと共に歩んで行きたい
と思います。



★出産おめでとう★



《野崎 あかね（第一営業部 店舗運営・献立室）
10月27日 穂子(ひなこ)ちゃん（第2子）誕生》

10月27日に2人目の女の子が誕生しました。お姉ちゃんに
も
揉まれながら元気に育っています。毎日が、にぎやかです。

元気！



《坂井 みさこ（CK食品加工事業部 スクールランチ）
11月12日 葉奈(かんな)ちゃん（第1子）誕生》

我が家に、新しい家族がやって来ました！！
生まれて来てくれたことに感謝して子育てを頑張っています！！

元気で～す



★職場復帰おめでとう★



《高野 翠（いっぷく） 11月1日復帰》

息子も六ヶ月になりました。家事・育児に仕事と大変なことも
ありますが、家族や職場の方々に助けてもらいながら頑張っ
ています。

勢ぞろい！



《矢澤 幸江（かもしか病院） 11月1日復帰》

1年間お休みをいただき、ありがとうございました。
今後も、仕事に育児に頑張っていきたいと思いますので、
よろしく願います。

大きくなりました。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成26年1月1日（奇数月発行）



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