



<給食事業の存在意義を明確にすること>

日本経済は大きな転機にさしかかっています。

アベノミクスでデフレ期間から脱出した経済復調は本物なのか？

安定的に成長している企業は、時代を先取りして競争力を維持しながら社会に認知されています。

持続可能な発展により、自ら積極的に活路を見出す姿勢が大切だと思っています。



代表取締役
後藤 孝之

2014年の春は、デフレからインフレ化傾向で動き始めました。

消費税率引き上げ、春闘でのベースアップなど、国内消費を拡大し経済を活性化することが目的だと思いますが、我々の世界においてはまだ恩恵を受けておりません。

持続可能な発展をするためには、

1. 「即決即断のスピード感」

お客様の要望に対して、スピーディーに対応。

2. 「顔の見える食事の提供」

大手に真似のできない総力をあげた管理体制で対応。

3. 「人材の育成と活用」

人を大切に、適材適所の配置。

今年一年 「^{せんぎこうり}先義後利（道義を優先し利益を後回し）」

「三方よし（顧客第一と人材重視の経営姿勢）」で スピード感を持ち、成長していきたいと思えます。

トピックス

平成26年度 入社式 & 新入社員研修

平成26年度新入社員入社式が4月1日(火)に当社セントラルキッチン研修室で行われ、13名が晴れて当社所属社員となりました。

引き続き午後からと翌2日(水)には、新入社員研修が行われました。



入社式(4月1日(火) 10:00~12:00)は、
社長挨拶、辞令交付、上司より祝辞、新入社員自己紹介
入社手続き説明と進みました。



辞令交付



上司より祝辞



社長挨拶



新入社員自己紹介



昼食は懇親会として 当社セントラルキッチンで調理された“おもてなし料理”を
囲み、先輩社員と新入社員が食事をしながら歓談を楽しみました。

新入社員研修(4月1日(月) 13:30~15:30)は、
会社概要・会社組織図・会社規定の説明を受け
ました。



受講風景



1日目昼食



2日目昼食

3ページへつづく 

2ページからのつづき →

2日目の新入社員研修(2日(火) 10:00~16:30)では、前半第一営業部 店舗運営スタッフより食事形態について学習し、つづいて食品安全管理室スタッフより衛生講習を受講しました。

午後からは外部講師をお招きして、社会人としての心構え、ビジネスマナー講習のご指導をしていただきました。



食事形態について



衛生講習



ビジネスマナー(あいさつ)



ビジネスマナー(名刺交換)

研修終了後13名の若きスタッフは、新潟県各地の配属先でそれぞれ勤務を開始しました。1日も早く職場に慣れ、チームワークの一員としてがんばってほしいと思います。



ミーティング

新入社員の研修受講感想

《一部抜粋》

近藤 結実子 (相川愛広苑 給食室 勤務)

これから覚えることはたくさんありますが、すべて「お客様と従業員の幸福」につながっていることを教えていただき、仕事への意欲が高まりました。

研修では、カラー印刷やイラストが豊富でとても学習しやすかったです。

昼食の時は、役員の方や先輩スタッフの皆様と一緒に食事ができ、思ったことなどをお話できて楽しかったです。おいしい食事をありがとうございました。

研修では、数多くのロールプレイングでマナーなどの体験学習ができて、よく理解できました。

以前から広報誌を拝見していましたが、実際にお会いした皆様の様子や雰囲気は、誌面から感じた親しみやすさのままでした。今後とも、どうぞよろしくお願いいたします。



西潟 亜弓 (黒埼病院 給食室 勤務)

新入社員研修で、お客様に安全な食事を提供するためには、一人一人の衛生に対する心がけが大切だと感じました。新入社員であっても、組織の一員としての責任を忘れず十分に気をつけた行動をとりたいと思います。

研修を受けて、「分かりやすく話すために、事実と意見を区別する」、「分からないことをそのままにしておかない」、「中途半端なまま指示を受けないよう5W3H(※)を常に念頭におき、分からない点は質問し、聞き終わったら復唱する」の3つを仕事に役立て大切にしたいと思います。

(※) 編集部注/5W3Hとは…What(何を)、Why(なぜ)、Who(誰が)、When(いつ)、Where(どこで)、How(どのように)、How many(どのくらい)、How much(いくら) の頭文字の略です。



トピックス

4月度毎月会議 調理講習

今回の調理講習は、クレープの焼き方のレクチャーを受けました。

先輩調理師が焼くと楽にふんわりとできるのに、実際に焼いてみるとうまくできません。



フライパンの温度を手のひらで確かめます。



生地を流しムラなく広げます。



周りに色がついてきたら裏返し。



ツツツヤできれいな色になったら焼き上がりです。

何度も挑戦して、うまく焼けるようになりました。今回も、おいしく楽しい調理講習でした。



参加者でつくったクレープです。たとえ形が整わなかったとしても、お店にはない手作りの良さが魅力です。

トピックス

田植え 《安全・安心・おいしい…の原点》

関連会社 ㈱アグリライフでは、今年も田植えの時期がやってきました。

田植えは、ただ田んぼに稲を植えていけばよいというほど簡単ではありません。まず苗作りのために、種子いくびょうぼこ選びから始まり約60℃のお湯に漬けて消毒し、ようやく育苗箱に種まきを行います。その後ビニールハウスで約1ヶ月ほどでいねいに成長させ、ようやく田植えです。



“米トレーサビリティ法施行”により、「取引等の記録の作成・保存(平成22年10月1日～)」、「産地情報の伝達(平成23年7月1日～)」を明確にする制度が始まっています。

㈱アグリライフは安全なお米をセントラルキッチンへ納入し、中学校給食向けに調理されています。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第31回目

サブタイトル「 ぽたぽた、したたる、にじみでる…。 の巻 」

5月です。昨年5月に比べたら、かなりのぽかぽか陽気。朝晩冷え込むことがありますが、日中天気がいいと気持ちがいいものです。

さて今回は「蛇口の水漏れ」です。



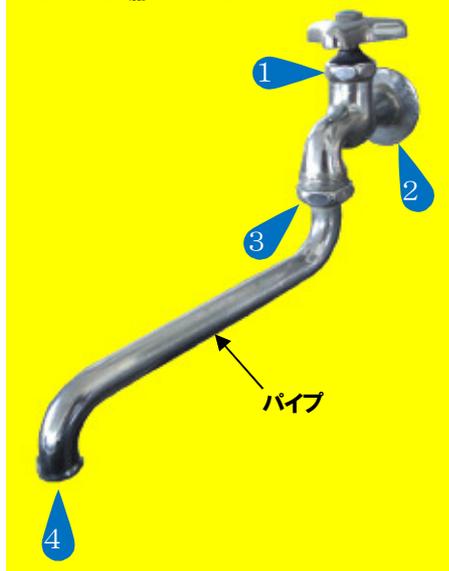
(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

「限りある資源」と「お金(水道料金)」を大切に！！

水道の蛇口は経年により劣化します。ほとんどの場合、ホームセンターなどで購入できるパッキン・ゴムの交換で対処可能です。資源と経費を無駄遣いしないようにしましょう！

紙面の都合により構造的な概略のみを記載しています。「自分で対処したいけど不安。」などございましたら何なりとお問い合わせください。1と3は比較的簡単に交換できます。

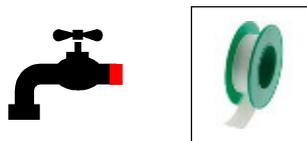
どこから漏れていますか？



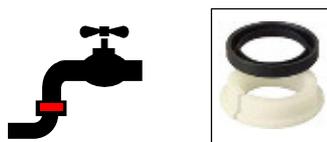
1. 「水栓ハンドル内パッキン」が劣化しています。



2. 水栓のネジ山「シールテープ」が劣化しています。ネジは右回り(時計回り)で締められる為、テープも同じ方向で巻きます(テープに表裏はありません)



3. ハンドルを開けた時にここから漏れる場合は「自在パイプ取付パッキン」が劣化しています。黒いパッキンは溝が水栓本体側になります。



4. ハンドルを閉めても水が止まらない場合は「ケレップ(コマ)」を交換します。一体型やパッキンのみ交換できるタイプがあります。一番多い漏れのパターンです。



ちょっとだからって
放置しないでね💙



新潟市水道局キャラクター「水太郎」

注) ・交換作業は必ず止水栓(元栓)を閉めて行なってください。水が噴き出し止められなくなります。

・一般的な水栓は JIS 規格水栓「呼 13(1/2)」です。サイズは 13mm(1/2 インチ)、パイプ外径は 16mm。その他「呼 20(3/4)」の場合、パイプ外径は 19mm です。サイズにご注意ください。

・手に負えない不具合は水道設備を施工した業者様へお問い合わせください。

それでは、また次回



新潟県では **にいがた減塩ルネサンス運動** を推進しています。

新潟県では、脳卒中、胃がんの死亡率が高く減塩対策が重要であることから、外食の増加など近年の食環境の変化に応じて、企業を始めとした多様な担い手による「にいがた減塩ルネサンス」県民運動を推進しています。

■減塩にはどのような効果があるの？

従来の減塩活動は、脳卒中対策が中心でしたが、◎心臓病 ◎腎機能障害 ◎胃がん予防にも効果があることがわかっています。特に新潟県では全国と比べ、胃がん死亡率および脳血管疾患死亡率が共にワースト3位であり、対策が求められています。(H24 人口動態統計)

【にいがた減塩ルネサンスの目標(1人1日あたり)】

ステップ1
平成 21～24 年度

- ①「食塩摂取量1gの減少」
- ②「野菜1皿の増加」
- ③「果物1日1個程度の摂取」

ステップ2
平成 25～30 年度

さらに

- ①「食塩摂取量1gの減少」
- ②「野菜1皿の増加」

ステップ1では、これまでの家庭への普及啓発から飲食店・事業所給食の料理を変えていくよう方向性を明確にしました。その結果、目標に対して食塩は減少傾向を示しています。

(上記：新潟県健康対策課 資料より)

ステップ2では、更に対象とすべき集団に合った場やルートでの取組が求められています。この運動は、行政の枠を超えてチャレンジングな運動であり、全国が注目する運動です。

ライフプロモートでは、ステップ2の平成30年度までの目標「食塩摂取量1gの減少」の対策として、かつお節メーカーのマルトモ株式会社と共同で「食塩不使用のだしの素」を開発しました。

食塩・化学調味料不使用で食品素材100%の顆粒のだしの素です。

調理の際の塩分管理がしやすく、減塩料理に使いやすい商品です。



アレルギーを含まない原料のみで作っています。

1食あたり1品の料理だけでも、こののだしの素へ変更すれば“ステップ2”の目標「1日あたり1g減塩」が達成できる設計です。

薄味でも美味しい「だし感」を出すため、「風味・旨味・こく味」の追求を重ね、「かつお節粉末」や「昆布粉末」等の配合割合を約2倍にしています。

新潟県の食品販売企業の取組みの使命として、「減塩(ルネサンス=再発見)」の想いと「かつお節屋」のこだわりのコラボから、食塩・化学調味料不使用であっても

「豊かな香りとコク味」が実現できたと考えています。

この商品が皆さまの健康に寄与することができれば幸いです。



★結婚おめでとう★

《安藤 栄子（ケアハウスサンホーム） 3月22日 挙式》

3月22日に式を挙げ、丸山から安藤に変わりました。
慣れない事もありますが、かけがえのない時間を2人で
共に過ごしていくことに喜びを感じています。



★出産おめでとう★



《間瀬しのぶ（新潟リハビリテーション病院）
2月13日 ひよりちゃん（第2子）誕生》

2月に、第2子となる女の子を出産しました。
毎日忙しく、あっという間に一日が過ぎていますが、
子供の成長を楽しみに子育てをしたいと思います。



《中村 智香（CKスクールランチ）
2月21日 岳斗(やまと)君（第2子）誕生》

育児は大変ですが、とても楽しく充実した毎日を送って
います。
上の子がパパっ子なので、ママっ子になるよう頑張ります。



★職場復帰おめでとう★



《井越 素子
（新潟リハビリテーション病院） 4月1日復帰》

育児休業をありがとうございました。家事と育児の両立は
大変ですが、早く仕事に慣れるようがんばりたいです。
一緒に働くスタッフの皆さん、よろしくお願いします！！



お知らせ！

今春新たに、当社の仲間が増えました

〔開志国際高等学校〕 ≪3月15日より業務開始。胎内市≫

〔大山台高齢者福祉センター〕 ≪4月1日より業務開始。新潟市≫

〔特別養護老人ホーム 新潟北愛宕の園〕 ≪5月1日より業務開始。新潟市≫

〔複合福祉施設 大潟愛宕の園〕 ≪5月1日より業務開始。上越市≫

スタッフ一丸となって、
「安全・安心・おいしい給食」をこれまでも、これからも…。



【編集後記】

直木賞作家の石田衣良^{いしだいら}氏が、キャラクターを生き活きと動かすコツを書いています。

「どんな脇役にも必ず感情的なピークをつくってあげることかな。(中略) だって、こちら現実の世界では、僕らはみんな、それぞれの人生の主役であって、脇役の人なんていないんですから」

仕事を円滑に進めるためには、リーダーを中心に皆で気持ちを合わせて一つの輪をつくります。そしてそこに集う人々は、調理スタッフや事務スタッフ等である前に“尊重し合う一人の存在”です。その皆さんが明るく元気に働くとき、その場は輝きます。

「そんな職場で働きたい」と感じたあなた。あなたには良い職場を皆でつくっていく力があると思います。

感じるかどうかできないかが、最大の出発点ですから。(本部 編集委員会/塚田)

広報誌ふーどりんく 【発行日】平成26年5月1日（奇数月発行）



・発行元◆株式会社 日本フードリンク
・編集◆本部 編集委員会
・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>

・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
・E-mail◆info@j-foodrink.co.jp

