



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 37

毎年大好評の親子クッキング教室を今年も開催しました

8月2日(土)に新潟市黒埼学校給食センター校区で、当社主催の「夏休み 親子クッキング教室」が開催されました。第4回目を迎える当教室は毎年大好評で、募集したところすぐ満員となりました。今年のタイトルは、

～ 超人気 給食メニューのレシピ教えます！ ～

親御さんとお子さんで協力し合い、楽しみながら調理しました。今年はお父さんがお一人参加して下さり、お母さん方とともに楽しく調理ができました。また当社スタッフは、お子さんの良い思い出づくりになるお手伝いをさせていただきます。未来の調理師・栄養士が誕生することを願っています。

◆ 調理メニュー

〔ビビンバ(ごはん,ほうれん草のナムル,牛肉とぜんまいの炒め物)〕

〔もずくのスープ〕 〔鶏肉の薬味ソースがけ〕



さらに 〔サプライズデザート〕(当社でご用意いたしました)



調理を始める前に、やり方を見てください。



給食調理では、食材の中心温度をこの温度計で測っています。



最初に石けんで手をしっかりと洗います。



お父さんと一緒



みんなで、「いただきます」



「ごちそうさま」の後はみんなで洗い物とお片付け

トピックス

おすすめレシピ紹介

夏バテ対策 大根おろしと鶏のポン酢炒め

皆様お元気にお過ごしでしょうか。夏の暑さに耐えた身体は、そうとう疲れがたまっていて、少し涼しくなり体調を崩しやすくなる時期となりました。健康管理にお気をつけ下さい。



疲れ

疲れてくると食欲が落ちる方もいらっしゃいます。睡眠も大切ですが、おいしい食事を摂り元気になるのが一番です。そこで今回は、当社献立室の管理栄養士スタッフから「夏バテ対策の料理」のご提案です。

《にんにくたっぷり！！ ポン酢・大葉でさっぱり夏バテ対策》料理です。

料理名をみただけで、スタミナが付きそうです。

◆材料（2人分）

◎鶏もも 200g ◎大葉 3枚 ◎大根 1/3本 ◎いり煎りごま 適量

◎片栗粉 適量 ◎塩こしょう 適量

《タレ》 ・ぽん酢 大さじ4 ・砂糖 大さじ1 ・にんにく 1/2～1個(お好みで)



おいそう

★レシピ

1. もも肉は皮を剥いで、塩こしょうを両面にまぶし、所どころフォークで刺します。
2. 下処理が終わったら、にんにくをすりおろしポン酢と砂糖と一緒に合わせたタレをつくっておきます。
3. 肉に片栗粉を軽くまぶし、少量の油をひいたフライパンで両面を強火でこんがり焼きます。
4. 両面に焼き目がついたら、弱火で蓋をして5分程度じっくり中まで火を通します。
5. いったん取り出し、食べやすい大きさに切ります。
6. フライパンに戻し、タレと一緒に軽く煮詰めます。
7. 煮詰まったらお皿に取り出し、刻んだ大葉とたっぷりの大根おろしで盛り付けます。



元気！

夏バテを解消して、秋を元気に過ごしましょう。

トピックス

ISO内部監査実施



当社は“ISO 9001:2008 を円滑に運用し続けるために、QM(品質マニュアル)の規定に順じ、年に2回(8月と2月)“内部監査”を実施しています。

内部監査員養成講習を受講し適正に監査できるスタッフが、自分が所属している部署以外を監査します。そのためには、日頃から自分の仕事以外にも関心を持ち、会社全体の動きを感じようとする感性が必要となります。

つまり監査する力が身に付くだけでなく、考え方や行動の仕方＝人間力が成長するのです。



“想像力の限界が、創造力の限界”と言われるように、自分が何にでも積極的に関心を持ち質問し『もっと良い方法はないだろうか?』と想像する気持ちが創造力を育みます。

外部専門講師による研修もスタッフ成長のためには大切ですが、OJT(オン・ザ・ジョブ・トレーニング＝職場内訓練)もやり方次第で、大きな成果を発揮します。

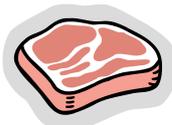
トピックス

8月度調理講習

今回のテーマは、《肉をおいしく調理する下ごしらえの方法》です。

肉に熱をかけすぎずに調理することが、固くしないコツです。そして調理方法としては、

1. 肉をぬるま湯でほぐしながら加熱し、野菜が入っている鍋に入れて炒める。
2. 肉だけをスチコン(スチームコンベクションオーブン)で加熱し、1.と同様 野菜入り鍋に入れて炒める。
3. 肉を野菜で包むようにしてスチコンで炒める。



それぞれの出来具合を食べ比べてみました。

この後、肉の上に更に野菜をのせ蒸し焼きのようにして焼く。



トピックス

学校給食スタッフの農作業研修

当社・学校給食センターのスタッフは、学校が夏休みの8月は給食もお休みです。この時期は別の仕事を行っていますが、《食の安全・安心》を更に理解するために、関連会社である㈱アグリライフで、少人数ごとに研修を積んでいます。



赤米の穂



赤米の先端は赤い。ちょっと見ても違いが分かりにくい。

本来の米の穂

この日は、田んぼで異種米探しでした。現在は良質なお米を育成していますが、以前何かのきっかけで赤米が混ざってしまった田です。この赤米の種子が土の中で生きていて、普通の米と同じように稲として育ちます。出荷する米の中に少量でも赤米が混ざると等級が落ちるため、赤米の穂を見つけて根こそぎ切り落とします。

研修に参加したメンバーの一人は、「田んぼの中はぬかるんで滑りやすく、赤米を見つけると鎌で刈るのがまた一苦勞でした。農家の方がこんなに大変な思いをしてお米を作られていることに、驚きと感謝をもちました。一粒のお米でも、大切にしたいと思います。」



トピックス

当社社員が アルビレックス チアリーダーズに合格しました！

豊浦病院・愛広苑 給食室に勤務中の当社社員の渡邊さんが、募集試験を合格し
晴れて**アルビレックスチアリーダーズの一員となりました。**



渡邊 愛美

渡邊さんは高校時代にダンス部、短大ではエアロビのサークルに所属しました。
その後、高校時代の知り合いがアルビレックスチアリーダーズに所属していたこと
から、「私も挑戦してみたい」という気持ちになったそうです。年に1回の募集が6月
下旬に実施され、初挑戦でみごと合格しました。しかしその時点では、まだ候補生です。1ヶ月後、更に
テストで合格し初めて**正規契約メンバー**となりました。渡邊さんは今年初めてメンバーとなったため“ルー
キー”と呼ばれます。2年目も合格するとそれからは“ベテラン”と呼ばれます。

今年のチーム・メンバー構成は、ルーキー6名、ベテラン8名の
合計14名です。8月2日(土)にデンカビッグスワンスタジアムで
開催されたサッカーの試合“アルビレックス新潟 vs セレッソ大阪”
のオープニング・パフォーマンスで**初めてチアリーダーズの一員
としてデビューしました。**



デンカビッグスワンスタジアムで熱演中

その後もサッカーの試合にてパフォーマンスしています。
今後、様々なイベントに出演する予定です。

渡邊さんがアルビレックスチアリーダーズを目指した動機は、各会場に足を運ばれる観客の方々と一緒に
楽しみ会場を盛り上げたい、そして「**新潟を活性化させたい**」という大きな夢があります。

夢の実現のために、今は猛練習の日々を重ねています。渡邊さんは当社の正社員ですので、1日8時間
忙しく働いた後に練習を行います。また1日3食の食事提供を行う職場のため、^{はやばん}早番の日は朝5:30勤務開
始で、^{おそばん}遅番は夜8:00までの勤務を交代で行います。それでも「一緒に勤務する店長さんやスタッフの皆さん
がシフト調整などで^{こころよ}快く協力して下さり、ルーキー6名が励まし合っているお蔭で頑張ることができます」と、
関わる人たちに感謝の気持ちを忘れません。



渡邊さん

夢に向かって真剣に挑戦する人は、
出来ない理由を口にしません。

どれほど厳しい環境でもくじけない
気持ちで挑戦し続けます。

その輝きは、同じ会社で勤務する
私たちにも伝わります。

そしてこの記事を読んで下さった
方にも伝わるのではないのでしょうか。

大きな夢の実現に向けて、

ガンバレ～！

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第33回目

サブタイトル「読まない人、結構多いですよ…。の巻」

「もうよろっとあっちゃえ日終わらねえかな」と新潟弁丸出しでつぶやく今日この頃。朝夕は涼くなっている気はしますがいやいやまだまだ。9/1から急に秋になる訳ではないので、もうちょっと暑さに気をつけようと思う43歳夏の終わり。さて今回は「取扱説明書」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

ココだけは必ず読んでください！！

取扱説明書の表紙を開くと「安全上のご注意」として警告・注意の順に記載されています。取り扱い方法を理解し「そういう事も起こり得るな」と日々注意して機器を使用することにより、長期間安全に使用することができます。

注意を促すために図記号(シンボル)が使用されています。

| 一般記号 | 内容 | 具体例など |
|---|---------------------|--|
|  | 「警告」や「注意」を促す事項を表します | 「警告」 誤った取り扱いをした時に、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容 「注意」 誤った取り扱いをした時に、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容  感電注意  指を挟まれないよう注意 |
|  | 「禁止」を表します | 行ってはいけない内容  分解禁止  接触禁止 |
|  | 必ずしてほしい行為を表します | 設置時の注意や使用方法、メンテナンスの内容  アースをする  電源プラグをコンセントから抜け |

また、取扱説明書の後半には「このようなときは」「故障かな？と思ったら」「修理を依頼される前に」「エラーコード表」など不具合が発生した場合に確認する事項が記載されています。修理を依頼される前に確認していただくと不要な修理(点検)費用を支払わなくて済む場合があります。

〈最後に〉

機器設置時の取り扱い説明は取扱説明書を読んでいただくことを前提とした、最低限の操作方法や注意事項となります。その他の警告や注意、日々のお手入れ方法などは説明書をご確認ください。機器を使用される方全員が内容を理解していただくことが理想です。

 読み終えた取扱説明書はいつでも見ることが出来るようにして保管してください。

↑必ずしてほしい行為記号

それでは、また次回



2泊3日移動距離 4,800km 山東省の食品工場視察

中華人民共和国、山東省の食品工場の視察に行ってきました。

8月22日(金) 快晴、不安と期待が入り混じったまま成田発青島行 NH927 便に乗り込みます。機内は、帰国する中国人の旅行客でいっぱい。時折、客室乗務員の話しかける日本語に我々以外にも日本人も乗っているのだなと思うと少しホッとすほどです。



(イメージ図)



(イメージ図)

約2時間30分で青島国際空港に到着。機内の窓から見えるのは、晴れているのか曇っているのか霧がかかったような不思議な天気。「曇りですか？」に同行の方が「PM〇〇です」と小声で教えてくれました。?

入国審査を終え、無事入国。そのまま現地工場の出迎えの車に乗り込み、ここから目的地の濰坊市まで約130km、高速で約2時間の移動です。日本の高速道路を参考にしたとのことですが、2車線に加え緊急用(ガードレール手前に余裕で1台は止められるスペースを確保)にも走行している車両があり、実質3車線使用! 交通量は多くありませんが、トラック等の他はベンツやBMWに日産、ホンダ等の高級車。これらの貨物以外車はかなりのスピードで走行。まごまごしていると両脇(前述の緊急用)からも同時に追抜かれます。国土が広いせいか、現地の方は皆かなりの速度で運転するそうです。

車窓に広がるのは、どこまでも続くトウモロコシ畑。目的地に着くまで延々と続いて圧倒的なスケールに唖然とするばかり。初めてこの畑を見たときのスケール感は、「アメリカに似ている」と感じたとは同行のK氏の弁。

(トウモロコシは飼料ではなく、食用だそうです)



午後3時(時差は日本時間 Δ 1時間) 目的地の金椿食品有限公司に到着。同社は敷地面積3,900 m²、最大工員数550名の加工工場です。冷凍野菜を中心に年間13,000~5,000 tを製造。その内の95%が日本向け、残りは欧米向けです。残留農薬を360種類まで調べられる自主検査室を社内に設け、日々安全・安心な製造に細心の注意を払っているとのことでした。工場内は基本撮影NGですが、管理は非常に行き届いており、床に物が落ちているようなことはありません。工員の方々が黙々と(私語はなく機械音のみで)作業をしています。



同社の技術レベルは高く冷凍野菜以外にも、野菜の水煮(中国の水煮=牛蒡、竹の子、山菜)のイメージが強いのですが、ここでは特殊な装置(技術)を使い人参、玉葱を新鮮なまま「肉じゃが」の材料として水煮に加工しています。大手給食会社のPB(プライベートブランド)に納入しています。提供の手間を省くためこの水煮をそのまま鍋に投入するのだそうです。他の具材や、大手レストランチェーンからも同様の商品開発の依頼を受けて

開発中とのことでした。

工場内の隅々まで見学させていただき、視察は終了しました。

是非は別として、中国抜きでは日本の食は成り立たない。そんな現実を目の当たりにした1日目でした。

2日目は魚工場へ移動、そのレポートは次回お伝えします。



トピックス

行事食 そば打ち体験



当社は福祉施設の方と協議を重ね、ご利用様が喜んでくださる行事食を行ってきました。寿司バイキング、松花堂弁当、お菓子バイキング……。そして地域を問わず人気の行事が、「そば打ち体験」です。



そば粉をこねて^{めんぼう}麺棒で板状に広げていく動作は、ご利用者様の中では「やってみたい」と思われる方も少なくありません。その際はスタッフが補助をしつつ、ゆっくりと延ばしたり打ち粉を振ったりと楽しんでいただきます。

福祉施設で使用するのは二八^{にはち}そばです。十割^{じゅうわり}そばは、香りは良いのですがノド越しは良くありません。二割ほど小麦粉が入ったそばは、グルテン(注1)の効果によりスムーズに食べられることが特長です。

ご高齢者の方の中には、昔からそばが大好きという方もいらっしゃいますが、「若い頃はどんなそばでも食べられたのに、この頃はノドにつかえるようになった」とおっしゃる方が増えたことで二八そばをご用意したところ、とても喜んで召し上がって下さいました。

(注1) グルテン:小麦等から生成されるたんぱく質の一種。小麦粉を水でこねると生地になべりが出る。



体調管理には、十分ご注意ください

ことしの夏は、気温が35度を超える“猛暑日”が続いたかと思えば、局地的に大雨が降り体調管理がとても難しい日が増えました。

これから涼しくなる秋口には、夏の暑さに耐えた身体の疲れが出やすい時期でもあります。

スタッフの皆様には毎年お願いしていますが、体調を崩さないために

睡眠を十分とり、規則正しい生活を心がけましょう。

お互い毎日元気に顔を合わせることができるよう、
体調管理をお願いいたします。



当社のお客が増えました

〔サービス付き高齢者向け住宅ヴァルメ豊浦〕 《新発田市》 8月1日業務開始です。

〔特別養護老人ホーム 藤花〕 《新潟市》 9月1日業務開始です。

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…。

★結婚おめでとう★

《長谷川 美佳（新潟リハビリテーション病院） 6月28日 挙式》

6月28日に結婚式を挙げました。仕事と家庭の両立は大変ですが、協力し合い笑顔の絶えない家庭を築いていきたいです。



《岡田 美結（中之口愛宕の園） 7月6日 挙式》

4月26日に入籍し、伊藤から岡田に変わりました。環境が変わって大変なこともたくさんありますが、周りの方々にサポートして頂き楽しく過ごしています。11月には新しい命も産まれるので、楽しみです。



《新保 美奈子（はすがた園） 7月20日 挙式》

7月7日に入籍し、大島から新保に変わりました。妊娠が分かりスタッフの温かいサポートを受け、幸せで充実した毎日を過ごしています。



★出産おめでとう★

《大野 幸百合（前・リバーサイド輝 勤務）
5月19日 美月(みづき)ちゃん（第2子）誕生》

まさかの妊娠でしたが、元気に産まれてくれてうれしいです。
ツンデシなお兄ちゃんと仲良く育てね。



★職場復帰おめでとう★

《小見山 恵子（新潟医療福祉大学 第3厚生棟食堂） 7月1日復帰》

仕事に復帰し、職場のみなさんに支えられて毎日楽しくとても充実しています。家事と育児と仕事。大変ですが楽しみながら頑張っていきたいと思います。



《酒井 由理（新津医療センター病院） 7月15日復帰》

子育てと仕事の両立を、がんばりたいと思います。あまり気を張りすぎず、忙しさも楽しめるといいなと思います。



広報誌ふんどりんく 【発行日】平成26年9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

