



創刊50号記念 特別対談

本誌は平成20年5月1日発行（創刊号）以来、50号を数えることになりました。そこで今回は記念号として、医療法人愛広会 専務理事 稲葉晋様と弊社代表取締役 後藤孝之との特別対談を掲載いたします。

会社／本日はご多忙中のところ、稲葉様には弊社広報誌50号記念特別インタビューにご協力いただきまして誠にありがとうございます。それでは早速始めて参ります。よろしくお願いいたします。



稲葉専務理事（以下敬称略）／創刊50号、おめでとうございます。

これまでも毎号送っていただく誌面を楽しみに拝見してきました。

後藤／恐れ入ります。広報誌のコンセプトは、業界新聞のように専門的になり過ぎず誰もが気軽に読んで、**一つでも参考になることや食の世界に関心をもっといただくこと**を大切にしてきました。お陰様でホームページの掲載を通して、特に若い方々から反響の声をいただくこともあります。

稲葉／ところで近年、食の業界は人離れが進んでいると聞きますね。

後藤／シフトがうまく回らず、人気飲食店だったにも関わらず閉店を余儀なくされた企業を見受けます。

弊社も^{ひとごと}他人事ではありません。愛広会様の運営される病院および老健（注1）の給食も各所で1日3食、決められた時間に合わせて調理提供させていただいています。そのために教育・訓練を実施した人材を相当数配置しているのですが、求人枠と求職者とのバランスが取りづらく苦戦しているのは事実です。（注1… 老健＝介護老人保健施設の略。編集部）

稲葉／内情は様々あっても、安全でおいしい給食を20年にわたり提供してくださっている御社に感謝しています。



稲葉専務理事

後藤／私どもこそ同業他社がひしめく中であって**長年信用をいただき**、それが自信となり更にレベルアップできている現状には本当に感謝しております。

稲葉／医療法人も給食提供企業も、人材へのアプローチの質やシステムを変革しなければいけない時期に差し掛かっているのかもしれないですね。

後藤／同感です。弊社も年間休日数を増やし更に今年は特別枠で「バースデー休暇」も導入しました。働く一人ひとりが社会の一員という自覚から全力で仕事をして、プライベートでも精一杯楽しむ**「ONとOFFの切り替え」が十分にできる環境づくり**、そういう組織にもっとレベルアップしていきたいと考えています。



稲葉／今後もお互い協力し合い、より良い社会づくりに貢献していきましょう。

後藤／よろしくお願いいたします。

会社／愛広会様と弊社の、深い信頼関係を見せていただきました。本日は、ありがとうございました。

トピックス

来春新卒入社内定者懇親会



9月7日(水)にホテルイタリア軒で、〔来春新卒内定者懇親会〕が行われました。来年4月1日から当社所属社員となる予定の学生さん同士、今のうちにお互い知り合いになることで、不安などを一人で抱え込まず話し合いながら乗り越えていく“**連帯意識**”が芽生える可能性は、大きいと思います。その絆は、会社全体の底上げとなるでしょう。今後が楽しみです。



おいしいランチを囲みながら、しばし歓談のひとときを持ちました。



トピックス

ノロウイルス対策講習会

〔監修:当社 食品安全管理室〕

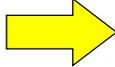
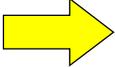
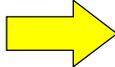
例年10月から翌年3月の期間は、ノロウイルスが大流行します。人から人へ、また食事から人へと様々な経路で私たちが襲います。そこで今年も10月12日(水)・13日(木)の両日セントラルキッチン研修室で行われた店長会議で、“ノロウイルス対策講習会”を実施しました。店長(部門責任者)は受講内容を職場へ持ち帰り、スタッフ全員が**完璧**にルールを守れるよう周知徹底に努めました。



マニュアル確認



(疑似)おう吐物処理体験



ノロウイルスはいつ感染するか分かりません。日頃の体調管理に気をつけ、不調を感じた場合は必ず速やかに連絡し、拡大を防ぎましょう。円滑な【報・連・相】は、感染拡大予防の大切なポイントです。

トピックス

食品工場見学



当社本部社員および各店長は9月14日と15日の両日、テーブルマーク株式会社様で食品工場見学をさせていただきました。

工場の建築面積は15,870㎡(約4,800坪)あり、冷凍麺とパックご飯を製造しています。各1ライン稼働で1時間に、麺は10,500食を、ご飯は6,000食を自動製造します。麺は食感とコシを生む理想の水分量バランスで素早く冷凍し、保存料を使用せずにおいしさを閉じ込めます。製造時には、魚沼の気候と地形が育んだ水を使用し、素材の味や風味を活かしていました。

トレーに米と水を入れ、炊きムラと米粒がつぶれない工夫をこらし、“炊きたてご飯”のように仕上げています。米は「圧力加熱」と「蒸気炊飯」の2段階で加工するため、外はふっくらで中はもっちりとした食感になり、つややかに仕上がっていました。

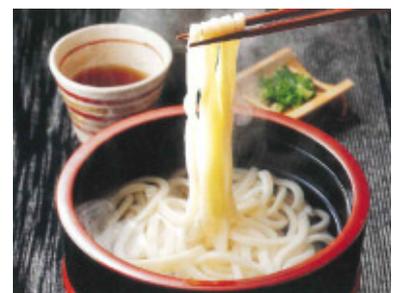
商品は、ほとんど自動製造されています。スタッフは機械のメンテナンスや機材補充等に対応するため、男性の方が多くいらっしゃいました。清潔感あふれるきれいな工場内で、(当社ももちろん行っていますが)毛髪が出ないように帽子で顔全体を覆い白衣を着たスタッフの方が作業していました。工場入室時は手洗い、粘着ローラー掛け、エアーシャワーを浴びて異物が入らないよう万全の注意をしています。

試食はいずれも、味も食感も良く美味しくいただきました。冷凍技術は日々進歩していて、見学したスタッフからは、「できれば給食にも取り入れたい」という声が上がりました。



【試食】

- ・まいたけごはん
- ・麺始め讃岐うどん
- ・食パン(デニッシュ、抹茶)
- ・ミルクパン
- ・チキンピカタ
- ・和ロール(黒蜜きなこ、小豆ほいっぷ)
- ・カットロールケーキ(いちご、ショコラ)



工場見学は、大人から子供まで楽しめる工夫が凝らしてありました。全体的に人手不足と言われている給食業界においても、今後機械による大量自動生産化は必要だと強く実感した工場見学でした。

特集

創刊～50号を振り返って

本誌は、平成20年5月1日に誕生しました。新潟県各地に点在する部門の**全スタッフが、喜びを分かち合い共通認識を持つこと**を目的としました。社内からは「2ヶ月に1回(の発行)が待ち遠しい」、「同じ県なのに、こんなに違う郷土料理があるんですね」、「私が学生だった頃就職活動中、広報誌で『出産おめでとう』と『復帰おめでとう』を見て、将来子供を産んでも温かく応援してくれる会社なのだと感じて応募し、今も在籍しています」。社外の方からは、「フードリンクさんの広報誌の『出産おめでとう』を読むと、日本の人口が減っている感じがしないですね」と笑顔で感想を語って下さることもありました。



★部門紹介(各給食室、給食センター、学生寮食堂、本部等の紹介)
上越、中越、下越(佐渡含む)と幅広い地域に職場が点在しており、一度も顔を合わせたことがない…、それどころか存在さえ知らないという**スタッフ同士が、「少しでも親近感を感じてもらいたい」という切実な思い**で企画を立ち上げ、各地へ取材でおじゃましました。
(第26号で当時の全部門を紹介して終了しました。その後も新しい部門が次々と立ち上がっているため、今後当時紹介できなかった部門を取り上げる時が来る? かもしれません)

★食事紹介

行事食、レシピ紹介等で数々の食事を掲載してきました。屋外鉄板焼きバイキング、納涼祭で屋台の食事提供、ブリ解体ショー、寿司バイキング、蕎麦打ち、ケーキバイキング、お祝い膳、松花堂弁当、キャッシュレス精算システムの大学食堂、牛肉をおいしくする裏ワザ、夏バテ解消料理等。
(各々の施設様で実施環境条件等が異なりますので、行事食をご希望される場合は事前にご相談下さい)

楽しいイベント



ブリの解体ショー



新潟医療福祉大学
第三厚生棟食堂
(キャッシュレス
精算システム)



蕎麦打ち体験



夏祭り屋台イベント



寿司バイキング



★イベント等

衛生関連クイズ、稲刈り体験レポート、健康になるためのアドバイス、包丁の手入れ方法、野菜の保存方法、分かりやすい書類作成文章作法、ストレス解消法、バランスのとれた食事紹介、親子料理教室、小学校での食育授業および招待給食、上中下越別郷土料理等のイベント紹介のほか、新潟県ハッピーパートナー企業登録、各種外部研修および社内研修体験記、環境に優しい循環型農業と連動した給食調理等…、と**バリエーションに富んだ記事を掲載**してきました。



小学校の招待給食に参加



稲刈り体験



親子料理教室



疲労回復に効果的な料理

研修受講感想



生活習慣を改善しましょう!



ある日のスクールランチ



調理講習チャレンジ作品



★結婚、出産、誕生、復帰おめでとう

このコーナーに登場してくれたスタッフは、結婚＝46名(1回の発行で5組登場の号がありました)、出産＝71名(同じく4名登場号あり)、復帰＝47名(同じく6名登場号あり)、誕生(スタッフがお父さん)＝15名でした。

創刊から2年以上経った第13号から始まった企画です。編集部で「読みたい記事は何ですか?」とスタッフにアンケートを行った結果、「出産を控えているので、他の人の感想を読みたいです」という声が数人から寄せられました。編集会議で、「出産だけではなく、結婚や職場復帰、それにパパが在籍していれば同じようにおめでとうコメントを掲載したい」と企画し、現在の形になりました。**「たとえ職場は離れていても、個人の幸せや喜びを皆で分かち合いたい」**という気持ちを表現するコーナーです。その後、「結婚おめでとうのコメントに励まされて、私たちが来年結婚することが決まりました」と寄せられた感想は、「この企画を続けてきて良かったね」と編集部一同喜び合いました。



結婚おめでとう

(図はイメージです)



復帰おめでとう



出産おめでとう
誕生おめでとう

ありがとう

トピックス

給食の人気メニュー紹介



給食の中で、特に人気のメニューを紹介します。
 定番メニューでは、学校給食が始まったころから提供されていたカレーが、世代を超えて高い人気です。
 高齢者施設での人気メニューは、おはぎ、お寿司、天ぷらなどがあります。煮魚や魚の塩焼き、野菜の煮物、そばなどシンプルな料理も人気です。趣向を変えた松風焼きやエビチリも人気です。特にお寿司や天ぷらは、祝い事の席やお店で食べるご馳走のイメージが強く人気料理として、敬老の日に提供することも多いです。

また、軟らかい手作りおはぎを提供している給食室もあります。あんこ、きなこ、ゴマなどをムース状にして舌や歯茎でつぶせるくらいの硬さで調理します。おかゆゼリーの上にゆるめのおあんこやムースを乗せて召し上がって頂いています。ボリュームのある手作り蒸しパンやおまんじゅうも人気です。あんこを丸めて生地おこで覆い蒸したおまんじゅう、生地にレーズンやうぐいす豆、いんげん豆などを入れた蒸しパン等作りたてを提供することもあります。



トピックス

調理講習



9月28日(水)、調理技術向上のためにスチームコンベクションオープン(スチコン)の講習を行いました。スチコンの基本機能である「焼く」「煮る」「炊く」「炒める」「茹でる」「蒸す」「温める」を改めて学びます。オープン機能により庫内の熱を対流させてまんべんなく火を通す調理、熱風と蒸気を介在させて食材の水分を抑えて行う調理などの利点を活かします。短時間の調理により食材の旨みを引き出し、ジューシーに料理を仕上げました。

スチコンを応用することで、美味しい料理をつくることができます。機器利用の工夫次第で料理の味や食感が変わることを体験しました。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第46回目

サブタイトル「えっ？そこ外れるのですか？ の巻」

今号で日本フードリンク広報誌 Vol.50。平成 20 年 5 月の社内報創刊より 8 年半。この連載はその 1 年後の Vol.5 からスタートしましたので 7 年半。あっという間です。今後も皆様に少しでも役に立つ情報を載せたいと思います。さて、今回は「分解清掃」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

衛生的に使いましょう！

ブレンダーのほとんどの機種は分解して清掃することができます。使用後は分解し、柄(ハンドル)のついたブラシと中性洗剤を使い洗浄してください。洗浄後は水ですすぎ乾燥させてから組み立ててください(濡れたまま組み立てますと劣化を早めます)

【注意】ブレード(カッター)は大変鋭利です。手を切らないよう十分にご注意ください

<クイジナート ホットブレンダー CBT-500PRO の場合>



ボトル台(樹脂部分)を持って容器をひねると分解できます。

部品構成(ボトル(容器) - パッキン - ブレード(カッター) - パッキン - ボトル台)

<エピック バイタミックス バイタプレップ3(VITA-PREP3) の場合>



リテーナー(黒の治具)を使い保持用ナットを外すと分解できます。保持用ナットについているパッキンも外して洗浄してください(パッキンを嵌める際は捻じれに注意)

部品構成(ブレード(カッター) - ボトル(容器) - 保持用ナット(パッキンをセット))

<FMI ワーリング フードブレンダー HGB-SS の場合>



この機種は分解清掃できません。<洗浄手順>①水(温水)でボトル(容器)内の残渣を洗い流す②ボトルに水(温水)と洗剤を入れ、高速回転で1分間回して洗浄③ボトルをすすぎ洗い④ボトルに水(温水)を入れ、高速回転で1分間回してすすぎ洗い⑤乾燥⑥ボトル内にアルコール噴霧

※②と④で温水を使用する場合、湯温は 45°C まで。それ以上の温度では高速回転時に熱を持ちやけどの原因になります

※②で中性洗剤を使用する場合、水(温水)はブレード(カッター)が浸かる程度にしてください。水(温水)および中性洗剤が大量に入りますと泡が溢れ故障の原因になります

※油分の多いものを調理した後は②④高速回転を2分間にしてください

それでは、また次回

★結婚おめでとう★



《坪谷 康一（人事部） 8月27日 挙式》

このたび、奇跡的に結婚できました。「明るく、楽しく!!」をモットーに、笑顔満載の家庭を築いていきます。今後とも、よろしくお願ひいたします。



《宇佐美 愛美（新星学園） 8月29日 結婚》

結婚して広報誌に載るのが夢でした！ この仕事に就いたおかげで人生のパートナーに出逢えました♡
小さな幸せをいっぱい感じて、共に歩んでいきたいです♪



《石原 麻唯（豊浦病院・愛広苑） 9月4日 挙式》

6月28日に入籍し、伊藤から石原になりました。共通の趣味を大切に、これからも夫婦仲良く楽しい家庭を築いていこうと思います。



★出産おめでとう★

《丸山 奈々絵（CK 食品加工事業部 クックチル）
9月7日 俊太郎(しゅんたろう)君（第1子）誕生》



9月7日に無事、男の子を出産しました。初めての事ばかりで、まだまだ戸惑いも多いですが、楽しみながら育児をしていきたいです。



★前回(9月1日発行=第49号)の[出産おめでとう]コーナーで、「古川さんは広報誌創刊以来、初めての双子ちゃんです」と紹介しました。しかし4年半前に、お一人紹介済みでした。訂正し、おわび致します。
※追伸…本件に関して、多くの方から指摘をいただきました。これほどの方々が読んで記憶して下さっていたことに驚いています。ありがとうございます。これからも正確な記事を分かりやすく掲載して参ります。よろしくお願ひ致します。

★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）
9月16日復帰》



職場のみなさんに支えられ、仕事に育児に毎日慌ただしく過ごしています。楽しみながら子育てをしていきたいです。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成28年11月1日（奇数月発行）

・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◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>