



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 54

平成29年度 第一回全体会議開催

平成29年度 第一回全体会議が、5月12日（金）学生総合プラザ STEP 大研修室に於いて開催されました。



年に2回、新潟県内各所の店長・業務責任者が一堂に会し、今年度の目標・方針を共有し、全社一丸となって同じ方向を目指す為の会議で、今回は部門も増え、総勢103名での会議となりました。

冒頭、後藤社長より「仕事は段取りで90%決まる。やり始めてからではダメになる。5Sの徹底でチームワークの向上を図る」という今年度の重点方策の説明があり、5Sの中でも「整理」＝捨てる事が一番大切であり、断捨離の様に捨てなければ新しい物は出て来ない。その中で上手くいっている所のやり方を教わり、良い意味で盗むことによってチームワークの向上を図ること。日本全体の構造が変わってきている現在、いち早く感じとり対応をしなければならない。他よりも1歩前に進むと失敗する。一歩下がるとおいて行かれるので、「他よりも半歩（0.5歩）前に進むことが大切である」というお話を頂きました。

その後、会社の発展と従業員の健康を祈願してダルマの目入れ。永年勤続表彰として、総勢27名の対象者が表彰されました。当社を長きに渡り支えて下さっている皆様に表彰状とお祝金の贈呈。新たに店長・業務責任者になられた方、異動された方の紹介。本部及び各上長より28年度の報告及び29年度の目標の発表を行った後、各店長・業務責任者から報告を行いました。

今回の報告の中には「平成28年度後期の現状報告」「現状の課題」「課題に対する解決策」という3項目に関し発表を行いました。これはPDCAサイクルで言う「D＝実行したこと」「C＝評価」「A及びP＝改善及び計画」という形になっています。今回の解決策（P）を29年度前期に実行（D）して頂き、次の全体会議時に改めて評価（C）改善（A）し、また新たな計画（P）を立てていくという流れを作り、PDCAサイクルを回していきたいと思えます。

食品安全管理室からは、夏季の外注混入防止の講習と、自主衛生検査結果の報告の後、衛生管理優秀給食室表彰が行われました。

普段なかなか会う機会の少ない店長・業務責任者同士のチームワークも良くなった会議となりました。

トピックス

平成29年度 永年勤続表彰



長年当社に在籍し、頑張ってきた従業員を祝して、全体会議で永年勤続表彰が行われました。今年度は全員が勤続10年超の27名に、表彰状と御祝金が授与されました。

★永年勤続表彰者 紹介 ※順不同 ()内は勤務部門及び雇用形態

山田正幸(経理財務部、正社員)	相墨恵(献立室、正社員)
川村好(商品開発室、正社員)	吉崎芳美(セントラルキッチン、正社員)
久保正(店舗運営、パートタイマー)	川上富美子(新潟リハビリテーション病院、準社員)
斎藤和秀(相川愛広苑、正社員)	石川栄子(横雲の里、パートタイマー)
西方覚(STEP、正社員)	山田千恵(STEP、パートタイマー)
渡部ゆかり(STEP、パートタイマー)	富樫裕美(CUPS、パートタイマー)
小林亜由美(中之口愛宕の園、準社員)	真保雅美(デイはやどおり、パートタイマー)
鈴木貴子(豊浦病院・愛広苑、準社員)	成田真理子(太陽の村、パートタイマー)
佐藤由美(いっぷく、正社員)	高野翠(いっぷく、正社員)
片貝由梨(かもしか病院、正社員)	矢澤祐美恵(かもしか病院、正社員)
今井美智子(かもしか病院、準社員)	桐生明日香(すずまり、正社員)
高柳まゆみ(豊浦愛宕の園、準社員)	大島明子(豊浦愛宕の園、パートタイマー)
岡田真由美(クックチル、パートタイマー)	間野晶子(クックチル、パートタイマー)
倉井三喜雄(新潟脳外科病院レストラン、パートタイマー)	

当社は「食を介し、健康を創る」の理念のもと、健康な身体づくり、福祉の充実、食文化への理解、そしてお客様の満足を目指しています。「おいしい給食」には、味の良さはもとより【スタッフの笑顔】も大切だと考えています。

表彰された方のコメントを聞くと皆さん一様に「周りの皆さんの支えがあってこそ」と仰っているのが印象的でした。

コミュニケーションを大切にしながら真心を込めて調理・提供を行えるよう、今後も多くのスタッフが長年勤務できる職場環境づくりを進めてまいります。



トピックス

平成28年度 衛生管理優秀賞

毎日毎食、当社スタッフ全員が衛生管理マニュアルを徹底して守ることで、法人・施設(お客様)から信用を頂いています。全体会議で、優秀給食室が表彰されました。(下記、順不同)

★衛生管理優秀賞：平成28年度の拭き取り検査陽性ゼロ、厨房由来の異物クレーム件数がゼロの給食室

ケアハウスせきかわ	いっぷく2番館	逢谷内デイサービスセンター
STEP	上吉野愛宕の園	デイサービスセンターうすい
巻愛宕の園	三和愛宕の園	デイサービスセンター中之口
遊生の森	新穂愛宕の園	デイサービスセンター大潟
中之口愛宕の園	デイサービスセンターはやどおり	デイサービスセンター三和愛宕の園
長岡市立青葉台中学校	デイサービスセンターじゅんさい池	デイサービスセンターさど
新潟市立下山小学校	新潟市立東中野山小学校	

今年度もご利用者様においしくて安全・安心な食事提供ができるよう頑張りましょう！
よろしくお願ひ致します。



トピックス

みつばち企業認定されました！！

6月2日(金)に当社セントラルキッチンにおいて、みつばち企業認定プレートの贈呈が行われました。みつばち企業認定制度は、正式名称を「新潟市障がい者雇用企業認定事業」と言い、障がい者雇用を積極的に取り込んでいる企業を認定し、その取り組みを広く発信することで、障がい者雇用に対する理解を深めてもらい、障がい者雇用を促進する目的で始まった制度です。



当社では、これからも障がい者雇用に対する理解を深め、障がい者雇用の周知や促進に積極的に取り組んでまいります。

トピックス

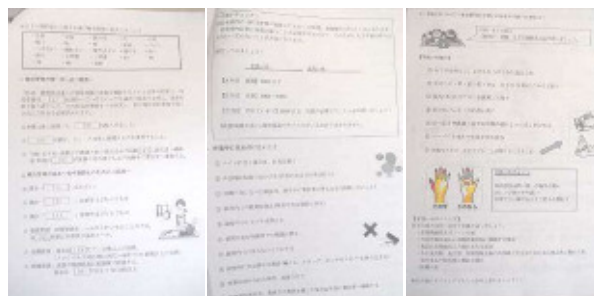
資格紹介 ～第一種衛生管理者～

第3回目は第一種衛生管理者を紹介します。20世紀初頭までは、労働者の安全や健康よりも会社の利益が最優先という風潮が当たり前でした。その結果、労働災害が多発したり、従業員の健康が次々に損なわれたのです。労働者の権利として、安全で健康な職場環境を求めて経営者側と交渉し、ようやく労働者が安全で健康に働ける職場環境を整えることができました。その後、職場の衛生管理に関する法令で50人以上の従業員がいる事業場には、最低1人以上の「衛生管理者」を常時配置することが義務づけられました。

当社には、第一種衛生管理者資格保持者が現在6名在籍しています。(食品安全管理室2名、人事部2名、総務部2名)労働者の安全で健康な職場環境維持のために必要な知識が持てるため、資格取得を希望する職員に対しては、人事部と食品安全管理室を中心に応援しています。

●食品安全管理室

50人以上のスタッフが在籍するセントラルキッチンでは毎月、衛生委員会が開催され『労働者の健康障害防止』『労働者の健康保持増進』『労働災害の原因・再発防止対策』『労働者の健康障害防止・健康保持増進』をテーマとして、産業医と共に協議しています。食品安全管理室では、より良い職場環境を築くため、衛生委員会に参加しています。普段の巡回指導では、食中毒や労災事故が発生しないよう毎月巡回及び検査を行っています。危険な箇所は声掛けし、対応方法を説明し注意喚起しています。拭き取り検査や食品検査を実施し、外部の検査機関への委託も実施しています。新スタッフにはイラストや図が入ったわかりやすいテキストを用いて講習します。受講者は実際の労災事故の話に共感したりしています。その場で手の汚れが数値でわかる機械も使用し手洗いなどの基本的な衛生管理が大切であることも指導しています。



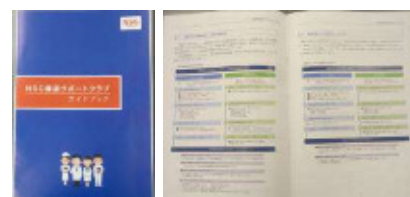
●人事部

人事部では、従業員の健康診断の実施をしています。労働者が安心して働ける場所を提供することも衛生管理者の役割となります。NSG健康サポートクラブを通じ、健康診断結果の傾向や分析を行い、健康診断指摘事項に関する支援、健康情報の定期配信などを行っています。労働災害のステッカーなど目に見える掲示物等で労働災害への注意喚起を行っています。



●総務部

総務部では事務所の作業環境や労働衛生保護具、緊急用具等の点検や整備を行っています。今年は猛暑が予想されますが、クールビズの案内や熱中症の予防の連絡など行っています。本部・セントラルキッチンにはAED※を設置し万が一の事態に備えています。



※AED・・・心臓がけいれんし血液を流すポンプ機能を失った状態(心室細動)になった心臓に対して電気ショックを与え、正常なリズムに戻すための医療機器

トピックス

部門紹介

今回は江南区早通にある【ショートステイかめだ早通の里】の給食室を紹介いたします。伊藤店長にお話を伺いました。

★★★★★ 食事へのおもてなし ★★★★★

①調理への工夫

同じメニューでも盛付け方や食事の配置など、視点を変えて工夫することで利用者様に満足して頂けるような食事を作っています。食事も残さず食べられ、食事が楽しみで訪れる利用者様も多いです。

②スタッフ紹介

店長は2人の子供さんがおり、家庭と仕事を両立させています。早朝出勤以外の日は、栄養を考慮した色取り良いお弁当を作っています。以前の職場で手作り料理を振る舞っていたので、段取りよく調理できています。

献立表は、献立がイメージしやすいよう記載され、作業がしやすく助かっています。

海外の飲食店で働いていたスタッフは、その当時、海外のお米は泥臭さがあり、日本のような美味しいものをなんとか食べてもらえないかと思い、植物油や塩で調整して炊き上げました。その結果、お客様は「こんな美味しい米があるのか」と驚かれたそうです。少しでも美味しい食事を召し上がってもらうにはどうしたらよいか考え調理しています。他のスタッフも食材の大きさを揃えてカットしたり、小松菜などスジが残りやすいものは短くカットし食べ易いようにしています。

★★★★★ 調理への工夫 ★★★★★

■行事食

食事バイキング、寿司バイキング、クリスマスバイキング、もちつきなどがあります。もちなど誤嚥^{ごえん}に繋がりそうな食材はお粥をミキサーにかけてゼリー状に固めます。見た目はもちと変わらず、なめらかで食べやすいです。食事バイキングは好きなおかずをカップに敷き詰めて食べます。麻婆豆腐や海老チリが人気です。

毎月10日は「天ぷらの日」を実施。キスなど衣の剥がれやすい食材も綺麗に揚げています。ナスやカボチャ、ピーマン、椎茸、さつまいもなど色取りよく揃えています。

■人気メニュー

★サバの香味焼き・・・脂があり香ばしくとろけるような食感です。前日からサバを調味液(ネギ、酒、醤油、すりごま)に漬け込み、スチームコンベクションオーブンの熱風と蒸気を用いて短時間で調理します。

★代わりご飯・・・炊き込みご飯が人気です。

チームワークもよく作業効率が上がってきているので厨房の清掃も行き届いています。これからも利用者様が喜ぶ食事作りを目指します。



～ 施設概要 ～

ご利用者様：入所・通所でご利用される高齢者の皆様

給食室従業員：5名（1日3名体制）

食数：朝30食、昼50食前後、夕30食

食事形態：常食、刻み食、ミキサー食

提供方式：配膳車及びお膳でホールへ運ぶ



トピックス

調理講習



5月24日、次期店長候補が集まる「セカンド講習」で、スチームコンベクションオーブン(スチコン)を使用した調理講習が開かれました。スチコンは、その名の通りスチーム(蒸気)の発生装置を取り付けたオーブンで、熱風や蒸気をそれぞれ利用し「焼く」「蒸す」が、また同時に利用することで「煮る」「炊く」「炒める」などが出来る多機能な調理機器ですが、多機能ゆえに上手く使いこなさなければ宝の持ち腐れとなってしまいます。

温度設定によって食感が「ふっくら」「しっとり」「パリッと」仕上がりますが、間違えてしまうと焦げてしまうこともあるため注意が必要です。煮崩れを防止できたり、魚のドリップを消す方法、アスパラガスなどの繊維質の多い野菜を柔らかく仕上げたり、トマトの湯剥きがスムーズにできたりなど、使い方によって作業効率を上げることが可能となるため、スチコンの特徴や機能をしっかりと理解し今後の調理に役立てられるよう期待しています。



トピックス

内部監査

当社の内部監査は給食室の優れたノウハウを見つけ出し社内で共有したり、業務の問題点などを発見し改善する仕事を行っています。スタッフ自ら問題意識を持って解決できるように指導しています。内部監査員はベテランシェフでもあり、調理機器の取扱いに精通し、ロードバイクなどで日々体力をつけて頑張っています。行事食を担当することもあり、その施設の特徴を活かし、お客様が楽しめるような食事を提供しています。



内部監査を行うことで“自分達だからこそ”わかること、見えることが沢山あります。監査は調理方法や衛生管理などで社内のあらゆる課題を見つけ指摘し、改善を提案しています。現場で改善を望む声を取り上げたり、給食室の管理が複雑で作業が煩雑になっていたりに気づき改善に結びつけます。これは全て生産効率アップへとつながります。

これからも、各部署と連携し情報を共有し合い、方針に沿って監査を進めていきます。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第50回目

サブタイトル「過去49回を振り返る の巻」

7月です。と、いうことで連載が50回を迎えました。ありがとうございます。ありがとうございます(感謝の気持ちを込めて2回書きました)現場に伺った際に、日本フードリンク様は元より施設の皆様からも「毎回読んでいる」「参考になる」との反響をいただく事が嬉しい限りです。今後ともよろしくお願ひいたします。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

何を基準に話題を決めているのか？

第1回から3回までは清掃に関する話題だったため「お掃除コーナー」のような連載でした。役に立つ情報は何も掃除だけではないということで、厨房機器や備品の用語を解説したり、機器の取り扱い上の注意をしたり、はたまたパソコンの使用法の説明をしたり。と、いろいろな話題を書いてきました。

それらの話題は業務中外、日々発生する事案や聞かれることがメインになっています。「この設備・装置は何の為にあるの？」と聞かれればその用途や設置義務などを説明させていただきます。「故障ではないみたいだけど調子が悪い」と言われれば清掃や調整のポイントを説明。こういう質問が出るということは他にも多数の皆さんがご存じないのでは？と、いう事柄をピックアップしております。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」というタイトルは控えめに表現しております。

「業務を円滑に回すために本来知ってほしい。」「事故防止＝機器を安全に使用するために。」「機器を大事に永く使用するためには何をしなくてはならないか。」などこれからも必ず役に立つ情報提供を心掛けて発信してまいります。

Vol.	回	月	内容	Vol.	回	月	内容
5	第01回	H21.05	冷蔵庫の冷え、洗浄機洗剤の減り	30	第26回	H25.07	用語(殺菌・滅菌など)
6	第02回	H21.07	ステンレス錆	31	第27回	H25.09	問題特定
7	第03回	H21.09	汚れ落とし	32	第28回	H25.11	FAX 仕組み
8	第04回	H21.11	炊飯器・炊飯機？、お椀・お碗？	33	第29回	H26.01	漂白剤の種類
9	第05回	H22.01	充電機の消耗	34	第30回	H26.03	殺菌灯
10	第06回	H22.03	キーレスエントリー	35	第31回	H26.05	蛇口水漏れ
11	第07回	H22.05	フードプロセッサの刃清掃	36	第32回	H26.07	軟水器
12	第08回	H22.07	洗濯洗剤で油汚れ落とし	37	第33回	H26.09	取扱説明書用語
13	第09回	H22.09	グリストラップ	38	第34回	H26.11	冷却不良
14	第10回	H22.11	食器リサイクル	39	第35回	H27.01	劣化の早期発見(温度、異音、振動)
15	第11回	H23.01	ミキサー？ブレンダー？	40	第36回	H27.03	使い慣れない単位
16	第12回	H23.03	IH 調理機使用法	41	第37回	H27.05	厨房関係用語
17	第13回	H23.05	放射温度計	42	第38回	H27.07	アルミ鍋黒ずみ
18	第14回	H23.07	地デジ移行	43	第39回	H27.09	食器材質
19	第15回	H23.09	厨房備品用語	44	第40回	H27.11	レベル、アジャスター、水準器(水平器)
20	第16回	H23.11	防水、防塵 IP〇〇	45	第41回	H28.01	都市ガス・LPG
21	第17回	H24.01	LED	46	第42回	H28.03	Excel 教室(ショートカット)
22	第18回	H24.03	コンセント穴、ペットボトル 切れ込み	47	第43回	H28.05	関東型、関西型
23	第19回	H24.05	洗剤を正しく使おう	48	第44回	H28.07	虫対策→排水関係
24	第20回	H24.07	Excel 日付関数、曜日	49	第45回	H28.09	上下水道仕組み
25	第21回	H24.09	ビジネス文書宛名	50	第46回	H28.11	ブレンダー分解清掃
26	第22回	H24.11	Word カーソル、記号入力	51	第47回	H29.01	Office 起動カスタマイズなど
27	第23回	H25.01	厨房設備用語	52	第48回	H29.03	陶器目止め
28	第24回	H25.03	排水トラップ	53	第49回	H29.05	冷蔵庫清掃
29	第25回	H25.05	Excel 関数(countif)	54	第50回	H29.07	50回振り返り

※連載を表にしました。社内報時代の Vol.5・第1回～Vol.10・第6回までの原稿も全て保管してありますのでご興味ある回がございましたら是非お声掛けください(広報誌のバックナンバー(Vol.11・第7回以降)は日本フードリンク様のホームページにてお読みいただけます)

それでは、また次回

★結婚おめでとう★

《吉田 桃子（愛広苑壺番館）平成29年5月12日 結婚》
10月11日に結婚式をします。小さい頃からの夢、
かわいいお嫁さんを目指し、パートナーと笑顔あふれる
家庭を築いていきたいです。



★出産おめでとう★

《渡辺 絵里子（食品加工事業部 CK クックチル）
平成29年4月6日 閃里ちゃん(第2子)誕生》
4月6日、男の子を出産しました。小さく産まれましたが、
成長が著しく大きく育っています。子供と向き合いながら、
母としても成長できたらと思います。



★職場復帰おめでとう★

《酒井 由理（横雲の里）平成29年4月15日復帰》

産休・育休をとらせて頂きありがとうございました。
2人目ということもあり、赤ちゃんとの生活を満喫
できました。また、仕事に頑張りたいと思います。



《田村 由美子（藤花・荻川）平成29年4月17日復帰》

1年半の育休を頂き、4月に復帰させて頂きました。
復帰前には色々な不安がありましたが、温かい
スタッフの皆様に恵まれ、毎日、仕事と子育てが
充実しています。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成29年7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/>