ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～　Vol. 58

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆　行事食のご紹介　☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

ケアハウス新井

２月７日、ブリの解体ショーが開催されました。４キロのブリを豪快に解体！お寿司とあら汁を振る舞いました。ブリの身は脂がのっており、ぷりぷりでした。ご利用者様より「美味しかった。食べるとビールが飲みたい！」「ご馳走様。来年も楽しみ！」「おかわりは全種類欲しい！」とお声があり満足して頂けました。上越タイムスの取材もあり盛大に行われました。

ウェルハート加治川の里

２月６日、寿司バイキングを開催しました。かつお、ブリ、鯛（たい）、サーモンと色鮮やかな新鮮なネタが並びました。カツオやブリの解体ショーも行われ、ご利用者様は解体の説明を聞きながら、作業を真剣にご覧になっていました。解体後は寿司とがら汁を提供しました。稲荷（いなり）や三つ葉の入ったさっぱりした太巻きも提供され、７５人のご利用者様のほとんどが完食されました。普段、刻み食で食べられているご利用者様も、常食の皆様と同じものをお召し上がりになっています。

てまり総合ケアセンター

１月２９日、てまり総合ケアセンターにてそば打ちが開催されました。ご利用者様にそばを伸ばしたり、こねたりするそば打ちを体験して頂きました。打ちたてのそばを茹で、こしが強く味わい深いそばを召し上がって頂けました。楽しかったので実施回数を増やしてほしいと要望がありました。記憶に残る思い出が作れました。

開志国際高等学校のアスリート食

開志国際高等学校で平昌五輪代表の冨田せな選手の食事が２月５日、NST の夕方のニュースで報道されました。食堂で食べたものからお好きなものを提供することとなり、寿司とピザを提供しました。お寿司は、１３種類以上（鯛、アジ、すずき、カワハギ、ひらめ、のどぐろ、うに、いくら、しらこ、甲イカ、赤エビ、しめ鯖、マグロなど）が提供されています。新鮮なネタとシャリで握ったお寿司。お腹がいっぱいでも手が止まらないほどの味です。

ピザはモチモチでチーズがいい具合にトロけていて、本格的です。食堂では出せないような味で、学生さんにも喜ばれる献立です。

スノーボード女子ハーフパイプの初出場で８位入賞した冨田せな選手のように、学生の皆さんがアスリートとして活躍できるようにサポートできる食事作りを行っていきます。

ノロウイルス予防！～手洗い～

ノロウイルス感染経路の一つに、外出先で感染したというケースがあります。

特にショッピングセンターや遊園地など、不特定多数が利用するトイレは多量のウイルスが付着している可能性があります。

トイレ使用後は、備え付けの石けんで十分に手洗いを行いましょう。また、帰宅後もすぐに手洗いを行い、家庭内にウイルスを持ち込まないようにしましょう！

＜トイレットペーパーは何枚必要？＞

大腸菌は 36 枚重ねても通過すると言われています。大腸菌より小さいノロウイルスはもっとたくさんのペーパーが必要となります。

トイレットペーパーを何枚使用しても菌やウイルスは手に付着します。

よって、<u>トイレ後の手洗いが非常に重要となります</u>

部門紹介①

佐渡の下新穂にある　**社会福祉法人しあわせ福祉会の福祉型障害児入所施設 新星学園様の給食室**についてご紹介いたします。宇佐美店長にお話を伺いました。

ご利用者様は、１８歳未満の障害をお持ちの児童様となります。食数は１日平均１０食程です。児童様がご自身の力で生活できるような食事作りを行っています。

☆☆☆　おもてなし　☆☆☆

笑顔で明るく、ゆっくりと丁寧に声がけしています。五感に訴える喜び、驚き、美味しさがあふれるように調理しています。今年は特に寒いです。あつあつの料理が出せるように盛り付けします。決められた調味料を工夫して、美味しく、だしを効かせています。

☆☆☆　行事食　☆☆☆

【誕生会】毎月、お誕生日を迎えた児童様のリクエストメニューを提供！

【クリスマス】昨年は「雪だるまライスのクリームソースがけ」と「手羽元の照り焼き」を提供しました。雪だるま型のご飯に真っ白で温かなコクのあるシチューと、甘じょっぱい調味料に漬け込みこんがり焼いた「手羽元の照り焼き」を作りました。ブロッコリーとカリフラワー、コーンでクリスマスツリーのように付け合わせを盛り付けました。「雪だるまが可愛い」「美味しかった」と好評でした。

【節分】「恵方巻き」と「ポトフ」を振る舞いました。恵方巻はツナ、きゅうり、レタス、チーズ、玉子、カニカマと彩りよい具材を揃え、炊き立てのごはんに寿司酢を合わせたもので太巻きが緩まないようしっかりと巻きました。皆様、恵方を向いて食べていました。食べごたえがあって美味しいとのご好評いただきました。

☆☆☆　新メニューへの取組　☆☆☆

【手作りおやつ】アニメのキャラクターに姿を似せたおやつ作り！見た目で楽しめます。

【ラーメン】台湾ラーメンを提供したことがあります。寒い日でもすぐに温まるような豆板醤や鷹の爪が入ったラーメンを振る舞いました。

【バイキング】年２回、バイキングを開催しています。お寿司や栗ごはん、ハンバーグ、エビチリなど大皿にのせて提供しています。

スタッフ全員が顔を合わせる機会が少ないため、メールやお手紙で情報を共有しています。手先が器用でアイデア豊富なスタッフと共に児童様のご要望に応えられるよう一歩一歩着実に美味しい食事を目指して調理していきます。

部門紹介②

部門紹介2つ目の施設は、新潟市北区にある**社会福祉法人　愛宕福祉会のあたごとまと保育園の給食室**をご紹介いたします。黒木店長にお話を伺いました。

現在、75名程の6歳未満の園児の食事を 4 名のスタッフで調理しています。食事の形態は離乳食（中期・後期・完了期）と常食になります。

☆☆☆　おもてなし　☆☆☆

毎月、新潟市の「献立説明会」に出席し新メニューの調理練習を行っています。好き嫌いがないよう食事を調理していますが、アレルギーの園児には特に注意を払って対象の食材が混入しないよう気をつけています。

食材の切り方は、園児の飲み込みと噛む力が身につくように工夫しています。味覚の観点では元々もっている素材の味が出るように調理しています。離乳食では、舌でつぶせるような軟らかい食事を提供しています。自分の意思でスプーンやフォークを使って食べたがるような食事を目指しています。常食は野菜の歯ごたえを残し、無塩だしを使って園児たちが喜ぶ味付けを工夫しています。

☆☆☆　行事食　☆☆☆

【節分】

2月3日が節分でしたが、園では2日に豆まきが行われました。給食では食育の観点と節分にちなんで大豆で構成されたメニューを調理しました。

・厚揚げと大根の炒め煮：こくのある甘じょっぱい味噌味でご飯がすすむ！

・ひじきのふりかけ：調味料でひじきを煮つめ、煎りごまで香ばしく仕上げた！

【誕生会メニュー】

ラーメンやチャーハンなど中華メニューのリクエストが多いです。

【リクエスト献立】

卒園児に最後に何が食べたいかリクエストを聞いて調理します。

☆☆☆　食育　☆☆☆

【食育の日（毎月19日）】

地元の旬な食材を使用したメニューを提供しています。

【調理室】

調理室と園の壁に小窓がついています。食事の支度をしていると子供たちが手を振ってくれたりして、園児たちとのコミュニケーションをとることができます。食材を切る音、煮たり焼いたりする匂いを感じてもらいます。

白衣を着て作業していると園児たちが近づいてきて「今日は何？」と聞かれます。自然と笑顔がうまれ、食事作りの励みになります。これからも、同世代の子供好きな仲間と共に協力し合って美味しい料理を作っていきます。

有資格者紹介

今回は乾燥設備作業主任者について紹介いたします。小須戸学校給食センターの業務責任者笠原さんにお話しを伺いました。

乾燥設備作業主任者は、乾燥設備による災害防止を図るため、労働安全衛生法では乾燥設備の構造要件、定期自主検査、使用上の安全基準、乾燥設備作業主任者の選任などについて種々の規制が設けられています。

調理器具や食器の種類や乾燥方法を変更した際は､設備の取扱い、乾燥条件などの作業方法について、スタッフに周知しています。適正な乾燥作業を実施し安全を図っています。

乾燥設備を学ぶことで、設備やガス、電気等に詳しくなってきます。確実に乾燥させるため、食器の入れる順番を考慮し、熱風を庫内にくまなく送り込んでいます。特に調理器具は水分を念入りに拭き取り完全に乾燥させています。

病院給食や学校給食で様々なタイプの乾燥設備を扱った経験を活かし、今後も安全に乾燥設備を取扱っていきます。

2018年 初詣

２０１８年（平成３０年）あけましておめでとうございます。

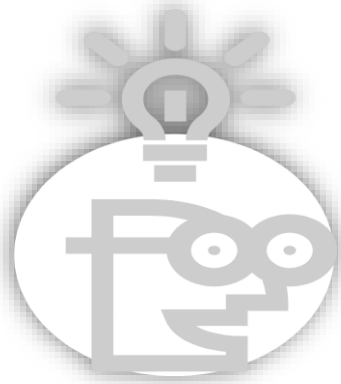
１月４日、衣食住の神、漁業や水の神、防火・消防の神などとして尊宗されている新潟総鎮守古町神明宮へ、本部・セントラルキッチン・ライフプロモート合同でのお参りに行ってきました。

今年は、一般的に戌（いぬ）年ですが、　正確には「戊戌（つちのえいぬ）」だそうです。戊は茂が語源で草木が繁盛すること、戌は切るといった意味で草木が枯死する意味合いがあるようです。相反するとも感じますが、草木が繁盛する為には剪定が必要なように、意識して変化させていかなければならない年であると捉えられるのではないでしょうか。

身近なところでは各店舗でも順次パソコンのシステム導入、新規事業運営の取り組みを進めています。

皆様もご記憶に新しい１月１１日からの立春を過ぎ、大雪により新潟市内でも記録的な積雪となりましたが､日に日に春の訪れに向かっています｡皆様にとって、より良い変化の年になりますようにお祈り申し上げます。

ビジネスマナーについて～第5回～



5回目となります今回は、ビジネス文章の基本ルールについてです。普段文章を書き慣れている方も、これからの機会のある方も、参考にして頂けたら幸いです。

ビジネス文書の基本ルール

社内・社外を問わず、ビジネス文書は用件を正確・明瞭・簡潔に伝えることが大切です。そのためのルールをご紹介します。

1 『結論優先』が原則

先に結論・趣旨を述べ、次に原因・経過、最後に意見・提言の順でまとめる。タイトルをつけて、内容がひと目でわかるようにしましょう。

2 簡潔な文章にする

センテンスは短めに。用件が複雑な時は箇条書きにするなど、一読して内容がわかる工夫が大切です。

3 事実は正確に

自分の感想やあいまいな表現は使わない。特に数字や日時、金額、数量などは記憶にたよらず、データを参照しながら正確に書きましょう。

4 わかりやすいことばを使う

その業界にしか通用しないような略語や専門用語は特に社外文書では使わないように。敬語の使いわけに注意しながらわかりやすいことばを選びましょう。

5 書いたら読み返す

公式な文書は保存されるもの。書いたら必ず読み返し、上司のチェックを受ける。特に社外文書は『会社としての文書』です。くれぐれも注意をして下さい。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第54回目

サブタイトル 「記号が読めれば機器を理解できる！の巻」

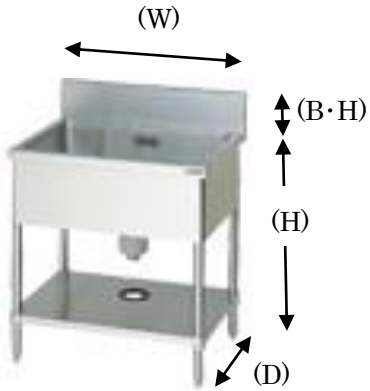
(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

3月です。新潟市内も今シーズンは近年に比べ降雪が多く感じられます。原稿を書いている時点で路肩にはいまだ数十cm積み上がっています。気温が上がり雪解けを迎える春は…まだまだ先なのでしょうか？
さて今回は「厨房図面」です。

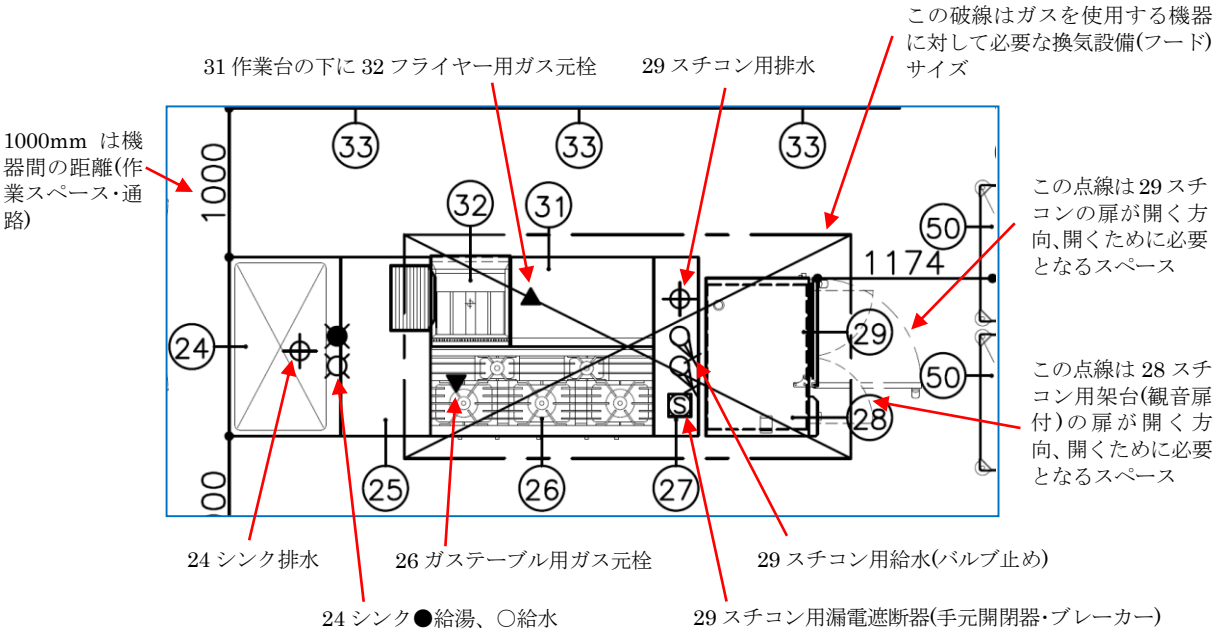
「この機器の大きさは？」「お湯？水？」「ガス？電気？」

厨房図面は平面図と機器表で提出されることが多いです。主な記載事項についてのおおまかな解説です。図面を見る際の参考にしてください。

＜サイズ表記＞
WIDTH＝間口、幅。DEPTH＝奥行。HEIGHT＝高さ。
B.H＝バックガード高。これで大きさがわかります。



＜主な設備記号＞
下の図は、とある厨房の図面です。
図面には設備記号などが入ります。該当の機器に対してどこに何が必要であるかシンボルマークで表されます。



その他、機器接続に必要な配管サイズや機器電気容量などの情報は機器表および納品仕様図(単品図)に記載され、その仕様で施工されます。ちなみにコンセント(100V)はこのマークで記載されます

紙面スペースの関係で一部の説明となりました。ご不明の点などございましたら何なりとお問い合わせください。

それでは、また次回

★結婚おめでとう★

≪本間　春奈(本部　献立室)　1月　1日　入籍≫

１月１日に入籍しました。お互い支え合い、
温かい家庭を築いていきたいと思います。
今後ともよろしくお願いいたします。

≪伊藤　愛香(大山台ホーム)　１月11日　入籍≫

この度、晴れて結婚することができました。
様々な方への感謝の気持ちを忘れず、これ
からも頑張っていこうと思います！

★職場復帰おめでとう★

≪桑原　好美(いっぷく)　12月21日復帰≫

育児休暇ありがとうございました。
先輩ママに教わりながら、子育てと
仕事をがんばりたいと思います。

【編集後記】

<u>産業部門のご紹介</u>

株式会社日本フードリンクの組織体系としては、管理事業部門である本部をはじめ、クックチル・学校給食を担う食品加工事業部、そして店舗運営事業部、第一営業部の体制で運営されています。

本部については、総務人事部、経理財務部、内部監査室、食品安全管理室のほかにも『産業部門』が所属しています。

『産業部門』と聞いてピンとこない方も多いと思われますので、この場をお借りしてご紹介します。

現在、産業部門としては以下の主要３事業となります。

① NSG グループの専門学校生を対象とした宿泊研修施設での食事の提供
② 新潟医療福祉大学での食堂経営
③ 新潟リハビリテーション病院での売店業務

今春からは、あらたに新潟医療福祉大学学生寮、新潟食料農業大学での食堂経営が控えています。これからも慌ただしい日々が続きますが、ご利用の方々に喜んでいただけるように取り組みをすすめている最中です。

皆様におかれましても、春とはいえ、朝夕は冷え込みますので、ご健康に留意の上、お過ごしください。

広報誌ふーどりんく　〔発行日〕平成30年3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/