

ふーどりんく

仕事を通して つなげる絆 ~ Vol. 59

2018年度(第33期)スタートにあたり

これから5年、10、20、30年先 未来予測(産経新聞社より)

2年後には、女性の半数が50歳超えに 6年後には、3人に1人が65歳以上に 10年後には、調理や栄養の仕事はAI、 ロボットが代替えに

15年後には、3戸に1戸が空き家に 22年後には、自治体の半数が消滅 24年後には、高齢者人口がピークに 30年後には、世界的な食料争奪戦に



① 大転換の時代―――今、日本食(和食)離れ、特に米離れが顕著となっており、「食」に携わる私たちに

とっては注目すべき話題です。地元新潟を見ると「塩の消費」「米の消費」全国 NO.1 ですが「パン消費」に負けています。その他の消費を見ても「お茶」が「コーヒー」に抜かれて27年。「魚」が「肉」に抜かれて4年と日本食で使われている食材の消費量は年々落ち込んでいます。食材の6割が輸入品頼りで、自給率39%の日本。それに対して世界の63%の人が、世界一「おいしい」「安全、安心」の日本食を食べたいと思い、日本食レストランは世界で、11万8千店舗と拡大しています。このことは日本食の良さを、日本人でなく海外で評価されていることになっています。

② 激変する食品業界---食べ物への無関心急増(個食、孤食、欠食、偏食)

朝食より、夜食を食べる人も増えています。さらに簡便性の高い惣菜、冷凍食品の市場は10兆円と伸長しています。食材の売れ筋チャネルは、ドラッグストアーの食品が14.5%、コンビニは加工食品で8.9%増加しており、ここからも手軽に購入できるチャネルへと移行していることがわかります。しかし家計調査によれば食費が101.8%と増加傾向にあり外食は焼肉産業が3年で114%伸びています。また、農水省はくだものに含まれるカリウムがナトリウムを排泄することから、生活習慣病改善の一環として日/200g フルーツ運動を掲げていますが、実際の摂取量は94.5g(男性85g、女性103g)となっており、特に20代の摂取量は29g と極端に低いのが現状です。

③ 働き方改革——女性の社会進出、男性の家事進出で日本の食事を取り巻く環境は変化しています。家庭で一汁三菜を食べなくなり、調理時間、食事時間の短縮、技術革新(レンジ、レトルト脱酸素剤、真空保存)により、日本は国民的「アレルギー」「鬱」の国になりました。また働く女性にとって買い物時間をいかに短縮するか

時間に縛られないことが優先されそのためネット購入など利便性を重要視しています。

これから大転換の時代に入るにあたり、OPT OUT(オプト アウト)新しいことはとりあえずやってみて、やっていくなかで修正や禁止事項をつくり「食を介して健康と幸せを創る」理念に基づき取り組んでいきます。

新規施設紹介①



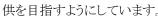


3月1日より、新規開設された「特別養護老人ホーム燕愛宕の園」様(燕市東太田)の給食提供が開始され、店長の吉田さんにお話を伺って来ました。

食事は弊社のセントラルキッチンにて調理されたクックチルを提供しております。家庭的な温かい食事を提供できるよう ご飯とお味噌汁はお召し上がり直前にユニットで盛付しています。

総勢41名のご利用者様向けに、通常の食事のほかミキサー食、ソフト食、経管栄養食、更に6パターンの禁止食を調理しています。禁止食は、肉・魚・青魚・麺・パン等、多品目にわたる為、間違えないよう盛付けています。ソフト食はゼリー状にはなっているものの、食材の形と色、味を想像して頂けるように調理しています。その中でも春の味覚の菜花、色鮮やかな人参、光沢と粘りと旨みのあるかまぼこなどが人気です。

現在4名のスタッフが本社のヘルプスタッフと共に調理しています。今後訪れる最大100食の提供に対応できるよう、スタッフ一丸となってチームワークを磨いているところです。綺麗で丁寧な盛り付けを心掛け、厨房内の清潔も保っていきたいと思います。吉田店長は、介護付有料老人ホームで調理していた経験をベースに、安全・安心で美味しい食事提











はるまちつぼみ保育園 給食室

4月1日より新規で開設された「はるまちつぼみ保育園」様(新潟市中央区)の給食を提供させて頂くことになりました。 食事は中期の食事、後期の食事、完了食、幼児(1~2歳)の食事と分かれており、提供数は19食弱です。

子供たちに喜んでもらえるように軟らかく、食べやすい大きさにカットし、かわいいデザインの器に美味しいそうに盛付けます。味は必要以上に濃くならないよう気をつけて調理しています。

おやつは、ひじき・大豆・小麦・砂糖・みりんを入れた「岩石揚げ」など、栄養満点かつ 地域特有のものを中心に提供することで、子供たちにも笑顔があふれます。

5.5畳ほどの限られたスペースの厨房ですが、食中毒などの事故が起こらないよう整理・整頓を心掛け、毎日の清掃に努め、作業台の消毒やシンクの洗浄を行っています。 又、動線が狭くなりがちなので、スタッフ同士で声を掛け合いながら怪我のないようスムーズに作業を進めています。

子供たち向けに食材の選定に配慮すると共に、アレルギー対応に関して食材はもとより器具の使い分けにも細心の注意を払っています。

店長の岡村さんは常に子供目線で会話をしており、親しみやすいお姉さんと感じて頂けているようです。他スタッフも飲食店の接客と調理を経験しており、子供好きでもあるため、笑顔で調理をこなす毎日です。







新規施設紹介②

養護老人ホーム あやめ寮 給食室



4月1日より「養護老人ホーム あやめ寮」様(新発田市豊町)の給食受託を開始しました。80名の利用者様の食事を調理しています。朝早くから元気に活動している利用者様とお会いすることが多いため、献立のメニューもカロリーの高いものを準備しています。ある一日のメニューでは、朝食が「白菜ときくらげの炒め物、小松菜の生姜和え」、昼食は「タンメン、餃子、ブロッコリーのお浸し」、夕食は「かつ煮、バンバンジー」と若い方でも満足できるものとなっています。

眼の不自由な利用者様もいらっしゃるため、食事の彩り以外に食材を大きめにカットし、本来の味が分かるように丁 寧に調理、併せて温かいものをすぐにお出しできるようにしています。更に、丁寧に研いだお米をガス炊飯器で炊きあ げることでご飯はでふっくらもちもちの仕上がりです。

店長の東都さんは病院給食、デイサービス、保育園での食事を調理した経験を活かし、スタッフと協力し合いながら作業を進めています。現在、本部スタッフが手伝いに入り、慌ただしい毎日ですが、今後も声掛けを忘れず連携して調理をしていくとのことです。



回生園 給食室

4月1日より「介護老人保健施設 回生園」様(西蒲区押付)の給食受託を開始しました。現在80名前後の利用者様の食事を提供しています。

食形態は、常食、軟菜食、刻み食、ソフト食、ミキサー食に加え治療食の展開もあります。多く食形態に対応する中でつけ間違えが無いよう、何度も食札やラミネートされた情報を確認し、声がけを大切にしています。

先程ご紹介した治療食は弊社の献立室で展開しており、ご利用者様の健康管理のサポートの一環を担っています。 ショートステイでは毎週2回、主菜のみビュッフェスタイルで提供しており、銀盆に並んだ魚、肉を中心とした料理を3種

の煮〆の3種類を楽しんで頂きました。

まだまだ立ち上がったばかりで不慣れな点も多いですが、今後行事食などの イベントも控えておりますので、スムーズな運営を心掛けていきたいと思います。

類から選択できるようにしています。前回は、ハンバーグ、サバの塩焼き、高野豆腐









新規施設紹介③

新潟医療福祉大学 学生寮 N-Village 伍桃

4月1日より新潟医療福祉大学の朝夕付学生寮『N-Village 伍桃』様(北区島見町)が開寮されました。

初年度は、300名ほどの学生さんが入寮し、3月26日から早期入寮生向けの食事を提供、4月2日より全入寮生への食事の提供を開始しました。

今回、食事提供の新たな試みとして食券発行管理システムを導入しました。I

Cリーダーに学生証をかざすことにより、朝夕の食券を発行することができます。入寮生一人ひとりの喫食 データを管理でき、将来的な展開も望めると考えています。

食事提供も間もないですが、硬式野球部等の強化部選手を含め入寮生さんへの食事面のサポート役として、より良い学生寮となるよう創意工夫を目指していきます。









新潟食料農業大学

4月1日より新潟食料農業大学(胎内市平根台)が開学されました。

大学様では『自由、多様性、創造』を育むことを建学精神と し、『食』と『農』と『ビジネス』を一体的に学ぶことができま す。

そこで、『食を介し健康を創る』を基本理念とした当社でも、 食堂定番メニューはもちろんのことバラエティに富んだ定食メニュー を提供しながら、**食の可能性**を追求する未来の食料産業界のジェネ ラリストたちを応援していきます。

将来的には、実習で生産された農作物を使ったメニューの提供など、様々な面でサポートしていきますのでご期待下さい。











こんにちは! アグリライフです!

今月から広報誌の1ページをお借りして連載を展開させていただくことになりました。 その名も「農業生活」エッ! 社名のアグリライフをそのまま日本語にしただけ…(笑)。 よろしくお願いします!!



【農業生活 第1話】 長ネギの早苗ちゃん

3月16日長ネギの種を苗箱に蒔きました。
 専用の道具を使い、1つの穴に2粒~3粒の種を蒔きます。



● 3月27日 長ネギの芽が出ましたよ~! 「朝見に来たら芽が出てた!」 とても嬉しい瞬間です。



長ネギの苗ちゃんは、ビニールハウスの中で、 それはもう大切に大切に育てられています。 特に水分と温度は重点管理項目です。



畑へのお引っ越しは5月16日の予定です。

ご紹介します。わが社の IoT ツール その名も「水田センサー」です。本来は田圃で水位や温度などの管理を行う装置ですが、ビニールハウスでも活躍しています。

ビニールハウス内の温度を測定し、リアルタイムでスマホに飛ばします。生育記録にも役立ち、大変重宝している IoT ツールです。



最後に昨年度2月の長ネギ畑の様子です。とてもきれいな写真でしょ。(自画自賛)
この畑で風雪と戦いながら2月26日まで収穫を行っていました。その様子をユーチューブに投稿しておりますので是非ご覧ください。(右下のQRコードからどうぞ)





検索 【アグリライフ ネギ収穫】 URL 【https://youtu.be/bsgDSsTax

「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第55回目

サブタイトル 「軽くて、丈夫で、使いやすい。 の巻」

いつもお世話になっております。この連載は平成21年5月よりスタートし、おかげ様で10年目に突入です。ご質問を受けたものから憶えておいていただきたいことなど様々な内容を書かせていただきました。皆様の役に立っていますでしょうか?これからもよろしくお願いいたします。 さて今回は「メラミン食器」です。



(株)ライフプロモート 大伍 宏昭

メラミン食器を知ろう

給食の現場でよく使われるメラミン食器。どういう製品?また、どのように製造されているかを知りましょう。

<まずは基本から>

特徴=表面が硬く割れにくい。耐熱性に優れ、熱伝導率が低いため料理がさめ にくく、熱いものを入れても手や唇に熱さを感じさせません。酸などの薬 品に強いのでさびず、不快な音もしません。また、劣化で割れたとしても 粉々にはなりません

注意点=耐熱温度 120℃。塩素系漂白剤使用不可。電子レンジ使用不可 ※耐熱温度は家庭用品品質表示法による、熱変形温度の目安です。個々の形状・ 肉厚によって異なります



<メラミン食器の成分は?そもそもメラミンとは?>

メラミン(melamine)は、有機化合物の一種で、構造の中心にトリアジン環、その周辺にアミノ基 3 個を持つ有機窒素化合物。そのメラミンとホルムアルデヒドの縮合反応によってできる樹脂液 $(60\sim70\%)$ をパルプ $(30\sim40\%)$ に含浸。触媒 $(0.05\sim0.1\%)$ 、滑剤 $(0.1\sim0.5\%)$ 、着色剤 $(0.1\sim0.5\%)$ を加え成形材料ができます

※品質管理として、フェノール、ホルムアルデヒド、重金属の特定成分溶出試験や使用食品分類別(水、油脂、アルコール、酸)による溶出量総量チェックなどを行っています

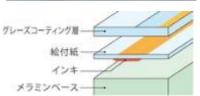


<製造過程は?>

基本は3段階の成形過程を経て製造されます。

①圧縮成形機に取り付けた金型の中へ、メラミン樹脂成形材料を入れ、熱と圧力を加えて成形 ②途中で金型を開き、絵柄を印刷しメラミン樹脂を浸み込ませた絵付紙(ホイル)を入れ、2次成形(絵付成形) ③さらに、透明のメラミン樹脂(グレーズ)を3次成形(被膜成形)し、3層構造の食器が完成します。他、製品特性にあった成形方法があります





<うす汚れの原因は?汚れを落とすには?>

汚れの原因は ・固いもので表面をこする ・高濃度塩素系漂白剤の使用 ・過酷な消毒や熱処理 ・洗い 残した残菜の付着 ・食品中の着色剤の溶出 ・洗浄、消毒使用水質 など様々です。

汚れには酸素系漂白剤による定期的な漂白が効果的です。他の着色食材と同様に、喫食後の適切で速やかな洗浄や、表面にキズをつけない取り扱いの注意により、汚れの付着を防止しましょう

<取り替え時期は?>

使用条件と使用頻度によって劣化の時期は異なります。割れ、欠けなど機能的な問題が出たとき、また、表面の光沢がなくなったり、黄ばみ汚れなど美観を損ねた時とお考えください

上記は、国際化工株式会社ホームページ「製品案内」より一部引用しております

それでは、また次回

入社式

4月2日、3日新入社員研修をホテルイタリア軒で行いました。1日目は社会人としてのマナー(思いやり、言葉づかい、SNSとの付き合い方)及び職場でのコミュニケーション(自己他己紹介、報連相、挨拶、素直さの大切さ)を学びました。2日目は当社の就業規則や衛生管理、給食作業について説明後、外部講師を招いてライフプラン研修(社会人の心構え、人生設計を立ててお金の大切さを学ぶ)を行いました。

初日は入社式もあったので大変緊張していましたが、ペアで行った自己他己紹介などで段々と同期の皆さんと打ち解けていくと、緊張もほぐれていったようです。社会人となると、主語を「わたし」から「あなた」へ変換することが必要だということを繰り返しお伝えしました。相手やお客様、利用者様の立場に立って物事を考えられるクセをつけるための導入研修を行いました。店長の皆様からも引き続きご指導をお願い致します。





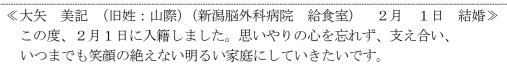


★結婚おめでとう★

≪大桃 智香 (旧姓:中野)(食品安全管理室) 4月 1日 結婚≫ 4月1日に入籍いたしました。これから、楽しいこと、悲しいこと がたくさんあると思いますが、2人で乗り越えていきたいです。



≪市村 秋乃 (旧姓:大竹)(亀田学校給食センター) 1月 11日 結婚≫ 1月11日に入籍し、大竹から市村になりました。生活環境も変わり 大変ではありますが、毎日充実しているので幸せです!!







★出産おめでとう★

≪新保 美奈子 (あたごとまと保育園 給食室) 3月26日 澪(みお)君 (第2子) 誕生≫

まさかの妊娠でしたが、たくさんの人達に支えて頂き、無事に出産いたしました。 1年間育児を満喫して、また復帰させて頂きたいと思っています!! ≪小林 美帆 (新潟リハビリテーション病院 給食室) 3月22日 奏斗(かなと)君 (第1子)誕生≫

3月22日、予定日より6週間はやく、男の子が 産まれてきました。少しずつ一緒に成長していきたいです。



≪青木 真穂 (なかかんの里 給食室) 2月7日 優之介(ゆうのすけ)君 (第1子)誕生≫

子供の日に日に成長していく様子に喜びを感じています。不慣れで大変な事 もありますが、周りの助けをもらいながら子育できたらいいなあと思っています。



★誕生おめでとう★

≪加藤 健太 (開志国際高等学校 給食室) 3月12日 幸音(しおん)君 (第1子)誕生≫ 我が家に元気な男の子が生まれました。この子もこの子と関わってくれる人も皆、 幸せになって欲しいと思い名付けました。毎日、可愛い寝顔に癒されます。

★職場復帰おめでとう★

≪渡辺 絵里子 (食品加工事業部 クックチル) 3月22日復帰≫ マニュアル通りの成長で全く手がかからず、私にとっては2人の子供の成長を 見届ける有意義な休みとなりました。仕事勘を戻し戦力となれる様頑張ります。



≪小林 亜矢美 (経理財務部) 4月2日復帰≫ 育休ありがとうございました。男の子3人の母になりました。育児と仕事の

育休ありがとうございました。男の子3人の母になりました。育児と仕事の 両立は大変ですが、家族と協力して1日1日を乗り切っていこうと思います。

《伊藤 由香 (ケアハウス新井 給食室) 4月1日復帰≫ 4月1日よりケアハウス新井で復帰させて頂きました。また同じ職場・仲間 と仕事が出来る事をとても嬉しく思います。新たな気持ちで頑張ります。



≪滝沢 瞳 (献立室) 4月1日復帰≫

育休ありがとうございました。仕事も子育ても心の余裕を持つことを目標 に頑張りたいと思います。ご指導宜しくお願い致します。

≪桐生 明日香 (尾山愛広苑 給食室) 4月1日復帰≫ 長い間お休みを頂きありがとうございました。新しい職場でまだ慣れていなく て迷惑をかけていると思いますが、皆さんに助けてもらいながら頑張っています。





広報誌ふ一どりんく 〔発行日〕平成30年5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