



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 26

平成24年度 フォローアップ研修開催



毎年実施していますフォローアップ研修を、今年も10月4日(木)新潟市北区福島^{りょうふうそう}の菱風荘で開催しました。今年度入社した19名が受講し、改めて勤務に対する姿勢やコミュニケーションの大切さなどを学びました。



研修会場



社長 挨拶



研修風景



近藤部長 総括

平成24年度 フォローアップ研修

講師にジョブカフェながおかの石丸様をお招きし、ご指導いただきました。参加者は半年間勤務して、少しずつ業務に慣れてきた新入社員とコミュニケーション力をアップして成長してほしい若手社員を含め総勢19名です。

研修では、1. 業務振り返り、2. 社会人基礎力、3. 健康管理、4. 職場のコミュニケーションを学びました。自らを見つめるシート作成。皆で話し合い答えを探すグループワーク等、今後役に立つ内容でした。

受講者から届いた研修報告書の、一部をご紹介します。



いっぷく2番館給食室 安達 奈瑠美

講義はグループワークで行われ、途中メンバーを変えながら進みました。今回初めてお話をする方とも一緒にになり、意見交換を通して自然なコミュニケーションがとれたと思います。



言葉遣いについて、今回は様々なシーンを想定して対応時の表現を学ぶことができました。日頃は社外の方と接することは少ないのですが、ライフプロモートの方やお肉屋さん、八百屋さん等仕入れにいらっしゃる方に接する時も、大切にしていこうと改めて思うことができました。

今回受講してみて、勤務先は違っても一緒に頑張っている仲間がいると改めて思えたことは、自分の励みになりました。

いつもの職場を離れてみて、仕事を行っている自分を客観視できた気がします。

フォローアップ研修に参加する機会をつくって頂き、本当にありがとうございました。今後大きく生かして、励みにしていこうと思います。

新潟リハビリテーション病院給食室 今井 友里子

4月の新入社員研修では、まだ学生気分が抜けていない感じで受講していたと思います。今回のフォローアップ研修では、会社の一員としてどのように働いていくべきかと再確認できました。



特に大切だと感じたことは、お客様（病院施設様、患者様等）の要求にいかに対応えられるかを考え、より良い関係を保つことがとても重要なのだと実感しました。

それと、職場のコミュニケーション（報・連・相）です。仕事は自分一人で行うものは無く、皆で協力しなければ進めることはできないということも実感しました。

同期の皆さんたちと一緒に研修を受講できたことは、とても良い刺激になりました。“初心を忘れず”に頑張っていきたいと思います。



トピックス

新潟東愛宕の園 オープンしました

新潟市東区に、10月1日 新潟東愛宕の園がオープンしました。
さっそく五十嵐店長にお話を伺います。

ここは最大100床の特別養護老人ホームで、スタッフは7名です。
オープン前の早い時期から調理研修を受けていたので全員スムーズ
に調理作業が出来ていますが、最近では個人対応が細かくなってきたので
皆で四苦八苦しながら、ミスを出さないよう頑張っています。

私たちスタッフは20代から50代まで幅広い年齢層ですが、それを感じさせない和やかな
雰囲気です。

ムードメーカーは、20代の喜多さんです。若いので、はつらつとしていて見ている私たち
も元気になります。また長谷川さんは、てきぱきとしていて皆で気持ち良く働けます。



五十嵐店長



新規部門ですので、私たちが一生懸命頑張って
良い環境をつくり続けていきたいと思います。

これからいろいろな出来事があっても皆で良く
話し合い、ご利用者様から厚い信頼をいただける
給食室を目指します。

トピックス

毎月会議 調理講習

10月度毎月会議が10月17日(水)・18日(木)にセントラルキッチン研修室で開催され、会議後に恒例の調理
講習が行われました。今回は、[スチコン調理基本操作及び魚料理オーバークックの防止]です。



スチコン(スチームコンベクションオーブン)は、「焼くと蒸す」、「煮る・炊く・炒める」等が同時に行える多機能
加熱機器です。

基本的な特徴や機能をおさらいすることで、更にうまく使いこなせるようになるための講習です。



研修受講に寄せて（グローバル化の波の中で）

今回は、研修受講そのものを取り上げてみたいと思います。少し調理業務から離れて難しい内容になりますが新聞やテレビ等を通して、時には世界の動きにも目を向けていただきたいと思います。

研修で得た新たな知識や考え方を業務に生かそうとしても、長年続けてきた考え方を見直さない限り、結局いつの間にか以前の古いやり方に戻ります。

コップの中の水が満杯になっているなら、まず空けなければ新しい水は入りません。“断捨離”や“整理術”がブームになりましたが、自分の頭の中の整理も必要です。



ところで、現代は様々にグローバル化が進められています。各国の壁を低くして“人・物・金”の流通を、国境を越えて円滑に移動させる考え方です。(外国人受け入れ(人)、TPP問題(物)、ドル・ユーロ(基軸通貨)を中心とした資本(金)等)。

こうした世界の動きの中で、日本は生き残っていけるのでしょうか。日本人の賃金が高いから、東南アジアで物を製造する。また平成23年度日本の食糧自給率(カロリーベース=日本人が食べる食材のうち何%が国内で作られたものか)は39%です。食事の洋食化や外食化が進み、肉・油その他高カロリー食材が多く輸入されている。…等々。どんどん空洞化していくようです。



その上、領土問題で中国や韓国とぎくしゃくした関係になっています。私たちは日本に生まれ育ち、日本人の常識や価値観をごく自然に受け入れてきました。同じように中国に生まれ育った人は、中国人のそれらを吸収します。良いも悪いも、知らぬ間に自分の国の色に染まっている私たち。そこに何の疑問も持たなければ、国家間の争いは永遠になくならないでしょう。

ある宇宙飛行士が言いました。「外から地球を見たら国境などどこにもなく、一つの大きな地球が存在しているだけだった」



目を世界に向ける前に、まず自分の内に目を向け、他者と異なる考え方や価値観をどれだけ認めることができるかを確かめてみる必要があるようです。自分は、何にとらわれたりこだわったりするのだろうか。



たとえば、日常の動作を見てみましょう。若者に多いといわれる「ばっかり食い(一つのおかずばかり食べ終えた後、次の皿のおかずばかり食べ終え、ごはんばかり食べるような食べ方)」の人…。食べ物を噛む時、口を空けてくちやくちや音を立てる人…。スープやお茶を飲む時大きなすすり音を立てる人…。



いずれかの動作がとても嫌いだと思っている人が、「人それぞれの食べ方があっても良い」と認めることができるのか。その場にいる全員が嫌だと思っているのなら本人に注意するという方法もありますが、案外自分一人が嫌だというケースは多いものです。正しいか間違いかよりも、成長する間に親や周りの人から刷り込まれた価値観が身についていて、“嫌なものは嫌”と頑固に否定することが少なくありません。

グローバル化とは、他国の異質な文化や価値観をどこまで自分(たち)が理解し受け入れられるのか。そこにかかっているのではないのでしょうか。



話を研修に戻します。今まで知らなかった知識を得るとは、それまで自分の中にはなかったものを吸収することです。つまり異質を受け入れると言い換えても良いかもしれません。それを続けていくなら、本当の意味でグローバル化が進んだと言えないのでしょうか。そして研修受講の目的がはっきり定まり、今の仕事をもっと頑張りたいと思えるようになることでしょうか。(本部 編集委員会)

トピックス

フードメッセ in にいがた に出展しました

10月16～18日 新潟市中央区万代島の『新潟コンベンションセンター「朱鷺メッセ 展示ホール」』で開催された「フードメッセ in にいがた」にライフプロモートとともに出展いたしました。3日間延べ7,000人以上の来場者があり、当社ブースにも福祉関係の方を中心に、ホテルの方や大学生、一般の方など多くの方にお越しいただきました。



今回がはじめての出展でしたが、多くの質問をいただき、お客様が何にお困りで、何を欲しているかを実際に感じる事ができ、いろいろ勉強することができました。この経験をクックチル商品開発に活かしていきたいと思っております。

トピックス

新しい 会社案内 が出来ました

当社が安定して成長できていますのも、お客様あってのことと御礼申し上げます。

また当社の実績及び方向性等に興味をお持ち下さる各企業・法人様におかれましても、心より感謝申し上げます。

さてこの度、新しい会社案内が完成いたしました。これまでも、企業または法人様より、ご質問をお受けする機会がありました。

今後そのような場合は最新の会社案内をお持ちいたしますので、ご遠慮なくお申し付けください。

当社は、これまでご愛顧頂いて参りました実績に甘んじる事なく、常にステップアップし続け、お客様にお喜びいただくことを第一義に考えて参ります。

どうぞ、よろしくお願い申し上げます。



「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第22回目

サブタイトル「パソコンってそんなに面倒ではないですよ。の巻」

11月です。日が落ちるのが早く、気温も下がりがかなり寒くなりました。あっという間に今年も残すところ2ヶ月。10月後半から早くもクリスマス話題も聞こえてくる昨今、季節感が麻痺気味です。

さて今回は、第20回につづいて便利に使えるパソコン教室です。



CK総務担当
大佐 宏昭

ミニPC教室

【Word カーソル位置】

ファイルを開くたびに入力カーソルが文書の先頭に行ってしまいます。「保存直前に入力した所を直したいけどそこへカーソル移動するのが面倒くさい!」という方。お試しください。

「Shift」キー + 「F5」キー (「Shift」キーを押しながら「F5」キーを押す)

できましたか? 簡単です。覚えておいて少しでも作業効率が上がれば幸いです。

なお、バージョンによっては使用できない場合もあるかもしれません。

ご了承ください(動作はWord2003 および 2007 で確認しています)

※互換モード=ファイル名.doc のファイルのみ。2007の.docx では使用できませんが、2010の.docx は使用可)



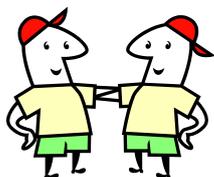
【日本語入力変換】

記号を良く使う方、覚えて損はありません。いちいち記号リストを呼びだして入力するのは面倒です。下記の通り入力変換できます。なお、日本語入力モードが ATOK だと変換できないようです。

「→」や「↓」は「みぎ」「した」と入力し変換する。他にも「〒」は「ゆうびん」、「※」は「こめ」や「ほし」で、「・」は「てん」や「なかぐろ」、「…」は「にてん」、「…」は「さんてん」など見たまま入力すると変換できます。なお、「ℓ」「ℓ」=「リットル」や「dl」=「デシリットル」は環境依存文字ですので、メールなどで送ると文字化けすることがありますのでご注意ください。

では問題です。「〃」を入力するには? → 正解は欄外にあります

	A	B
1	日本フードリンク	日本 太郎
2	〃	日本 花子
3	〃	日本 次郎



【正解】「おなじ」「くりかえし」と入力し変換します。「〃」「々」「ゞ」も一緒です。それでは、また次回

“ホームページリニューアルいたしました！”

<http://www.lifepromote.jp/>

みなさん、はじめまして。ライフプロモートでWEBを担当しております齋藤です。
今後とも、よろしくお願いいたします。

10月16日から3日間朱鷺メッセで行われたフードメッセに、ライフプロモートも出店させていただきました。これに合わせて、この度ライフプロモートのホームページをリニューアルいたしました。今までのBtoB（電子商取引(EC)の形態の一つで、企業(business)間の取り引きのこと）を意識したページから、より利用者を意識した温かみのあるオレンジがメインカラーのページに変わりました。これは私たちの新しい取り組み「給食サポートサービス 楽膳」を見るために、HPに来ていただいた方に親しみを持っていただけるように考えたものです。

今後「楽膳」が、よりお客様の様々なご要望に沿えるよう私たちも頑張ってまいります。



他にもHPでは、各事業ごとに私たちの活動をわかりやすく紹介しています。また健康食品の販売もしておりますので、関心をお持ちになった方は是非上記アドレスを直接入力していただくか、ライフプロモートで検索してみてください。みなさんのアクセスをお待ちしております。

フォローアップ研修後の親睦会



研修終了後、新入社員の皆さんを歓迎する親睦会の食事を、数名の先輩社員が腕によりをかけて調理しました。当日のメニューは 《前菜、刺身、煮物、肉料理、パスタ1、蒸し物、スープ、パスタ2、デザート》 です。



料理の一部



おいしい食事と楽しい会話で、時間はあっという間に過ぎていきました。県内各地の給食室で勤務しているため日頃はなかなか会う機会はありませんが、一人ひとりの中にこの日の思い出がずっと灯り続けていきますように…。



広報誌ふーどりんく 〔発行日〕平成24年11月1日（奇数月発行）



- ・発行元◆株式会社 日本フードリンク
- ・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791
- ・編集◆本部 編集委員会
- ・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122
- ・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>
- ・E-mail◆info@j-foodrink.co.jp