

ふーどりんく

~ 仕事を通して つなげる絆 ~ Vol. 60

平成30年度第1回全体会議 開催

平成30年度のスタートにあたり、全体会議が5月11日(金)に学生総合プラザSTEPにて行われ、本部スタッフおよび県内各施設の責任者など、総勢114名が出席致しました。

今回は会議内でのIT活用、ペーパーレス化を目指して開催され、昨年度導入が進められた各拠点用のノートPCにて資料を閲覧しながらのプログラム進行となりました。

各施設責任者の発表では、内容が事前にITで共有されていた為、例年以上に要点の絞れた発表が続き会場に一体感が生まれていました。

又、グループ会社である㈱ライフプロモートが主催する、食品メーカー8社による試食会が開催され、最新の食事サンプルを試す機会となり大変有意義な会となりました。



会議で共有した年度方針・品質方針をしつかりと理解し安全・安心な給食提供が出来るよう、全社一丸となり進んで参りたいと思います。



















平成30年度永年勤続表彰

長年当社に在籍し、社の発展の為に尽力して頂いた従業員を 祝して、全体会議にて永年勤続表彰が行われ、勤続 10 年となる 22 名に表彰状と御祝金が授与されました。

表彰された皆様、おめでとうございます。今後のさらなるご活躍 を祈念致しますとともに、後進の育成に力を注いで頂きますよう お願い申し上げます。



★永年勤続表彰者 紹介 ※順不同 ()内は勤務部門及び雇用形態

安達祐太(相川愛広苑、正社員)	梨本麻衣子(いっぷく2番館、正社員)	
清水美樹(新井愛広苑、正社員)	中村直子(いっぷく2番館、準社員)	
佐藤未紀(新井愛広苑、準社員)	丹下葉子(新穂愛宕の園、正社員)	
堀口富美花(ケアハウス新井、正社員)	麻生洋子(山王苑にいがた、パート)	
山田直美(デイ大潟、パート)	長谷川忍(新潟東愛宕の園、準社員)	
金内照美(特養サンホーム、準社員)	和田 順子(遊生の里、正社員)	
高橋ノリ子(豊浦病院・愛広苑、パート)	青木真穂(なかかんの里、正社員)	
竹内明子(デイ三和愛宕の園、パート)	武士俣涼子(てまり総合ケアセンター、正社員)	
常山冴子(デイ三和愛宕の園、パート)	清野春美(新潟医療福祉大学BCホール、パート)	
長部光枝(すずまり、パート)	石山繁美(新潟医療福祉大学BCホール、パート)	
武田美和子(上吉野愛宕の園、準社員)	吉田まさみ(新潟医療福祉大学MOMOCafe、パート)	

衛生管理優秀賞

当社ではスタッフ全員が衛生管理マニュアルを遵守することで、安全・安心な食事提供を実現しています。全体会議では特に衛生管理が優秀な施設が表彰されました。(下記、順不同)

★衛生管理優秀賞 : 平成29年度の拭き取り検査陽性ゼロ 異物クレーム件数がゼロの給食室

【衛生管理優秀賞】

関川愛広苑、中之口愛宕の園、豊浦愛宕の園、CUPS、STEP、新井愛広苑、新穂愛宕の園、特養サンホーム、ケアハウスサンホームかめだ本町の里、亀田学校給食センター、鴻東学校給食センターケアハウスせきかわ、特養ぢりめき、遊生の園、新潟市立東中野山小学校、巻愛宕の園、新潟脳外科病院、麦っ子ワークス、すずまり、デイはやどおり、デイじゅんさい池、逢谷内デイ、車場ディ、デイ大潟、ディ三和愛宕の園、デイさど、長岡市立青葉台中学校

容器に入れて一目でわかるようにし、先入れ



調味料容器は毎日、殺菌し、取分け用のスプーン は使用毎に洗浄しています。バットに入れて2次 汚染を防いでいます(デイじゅんさい池)⇒

新規施設紹介

特別養護老人ホーム 遊生の町 給食室



5月1日より新規開設された「特別養護老人ホーム 遊生の町」様(燕市小関江東)の給食提供が開始され、店長の高野さんにお話を伺って来ました。又、開設に先立ち4月21、22日に内覧会が行われ、給食室では食形態別のサンプルを展示いたしました。大勢の方がお見えになり、施設職員の方に食事について質問をなさっていました。ご家族の方も「食」に対する関心が高いことが内覧会の様子を見て感じ取れました。



給食室で第一に目標としている事は、ご利用者様へ安心・安全な食事提供をさせて頂くのはもちろんのこと、「食」を通して満足感を得られる環境を整えて行く事です。

高齢者様向けの調理をする上で重視しているのが「軟らかさ」と「食べやすさ」です。気管に詰まりやすい形状や大きさの食材をカットする際には安全に食べやすく食事を楽しむことが出来るようにすることを心掛け、特に球状のものについては通常の半分以下の大きさにカットする等工夫をこらしています。何よりもご利用者様に美味しく笑顔で召し上がって頂けるような食事提供を、職員全員で行って参りたいと思います。

加えて、職員は向上心にあふれており、調理・仕込み・洗浄に関する作業工程の見直し案が自然と上がってきます。 他にも整理整頓に関する話が出ることもあり改善の余地はまだまだありますが、これからに向けて良い手応えを感じているところです。

今後提供食数も増え、食形態も変化し チームワークがより重要となってきます。 行事食等一つひとつの節目ごとに給食 室としてステップアップできるよう、職員 一丸となって取り組むと共に、安心・安全 な食事の提供の為に励んでいきたいと 思います。





施設開設前に行われた「内覧会」での食事サンプル展示の様子



部門紹介

今回は、佐渡市両津湊にあるデイサービスセンターさど様の給食室を ご紹介いたします。スタッフの中村さんにお話を伺いました。

現在、28名の利用者様の食事を総勢4名の職員にて提供しております。常食・刻み食・極刻み食・ミキサー食・禁食を提供しており禁食では彩りよく材料を選んで調理しています。利用者様からはカウンターごしに「美味しかったよ」と話しかけて頂いたり、名前を呼んで頂くこともあります。また、暑い中で作業していると「体の方は大丈夫」と心配をして下さる利用者様もいらっしゃり、まるで家族のような温かい雰囲気の中で食事を提供させて頂いております。





普段から利用者の皆様の好みに合わせての調理を心掛けており、例えば、寒い時期でも冷たい飲み物を好む利用者様には冷たいコーヒーなどを提供し、献立によって食べにくそうな利用者様には小さく切るなどしています。 皆様のお好みはスタッフ間で連絡ノートを使って共有し早く覚えられるよう努めております。また、一人作業が多いため、提供人数が多い時や手間のかかるメニュー (ビビンバ丼、天ぷら等)の時には段取りに注意すると共に、お味噌汁とご飯は提供直前に盛付るなど、出来る限り温かい料理を召し上がって頂けるよう工夫しております。

人気メニューの、「おはぎ」や「のり巻き」「いなり寿司」は付け合わせの季節の献立を彩りよく配置することを心掛けています。また、好評のメニューの際には普段、お粥を召し上がっている利用者様も楽しめるようサイズを小さくする等、ひと工夫して提供させて頂いております。

現在、おやつのレクレーションや納涼祭を計画中です。昨年のレクレーションでは利用者様がご自身でホットケーキを焼き、あんこや生クリーム、

フルーツをトッピングして楽しんでいらっしゃいました。納涼祭ではお祭りの定番メニューのたこ焼きやおにぎり、フランクフルトが提供されました。

他施設の給食室に起いての作業研修も行っており、当給食室の食事に応用できるように努めています。 職員一同思いやりを持って助け合いながら作業し、利用者様のご希望に沿った食事作りができるよう励んで 参ります。



有資格者紹介

今回は食品安全検定について紹介いたします。食品安全検定の初級を合格した食 安全管理室松田さんにお話しを伺いました。

食品安全検定は、HACCP システムや ISO22000(食品安全マネジメントシステ ム)の構築・運用で培われた経験や知識がもとになっております。製造業を始め とする食の安全に係わる現場リーダーを目指す方々を対象に2015年9月より初 級検定が開始されました。

検定に合格することで検査の際に衛生害虫などの発生状況や生態を確認し 侵入経路を特定できるようになってきました。

また、新スタッフの衛生講習にて食中毒の3原則など分かりやすく教えること ができています。「感染症の対応など不安に思っていたことが解消できてよかっ た」との声も上がっています。

新しい検定のため過去の問題集もなく、テキストのみの学習ではありましたが 業務で培った経験と知識も活かすことで検定に合格し、現在の業務に役立たせるこ とができています。HACCPや食品の流通・販売に関するリスクも学べることから 今後は食品安全検定の中級試験にチャレンジしていきたいと考えています。





献立課より ~ 夏バテ防止メニュー ~

ゴーヤの苦味の原因は、「モモルデシン」という 成分に由来します。モモルデシンは、20種類以上もの アミノ酸から成る、ゴーヤならではの栄養成分です。 主に「胃腸の状態を整え、食が進むようになる」 「傷ついた胃腸の粘膜を守る」「血糖値・血圧を下げる」 「頭痛改善」「夏バテ改善」などの効果があります。 まさに夏バテ防止に持って来いの食材と言えるのでは

チャンプル

材料(5人分)		調味料	
ゴーヤ	1本	だしの素	小さじ2
豚肉	150g	醤油	小さじ2
鶏卵	2個	料理酒	小さじ2
木綿豆腐	1丁	食塩	小さじ1弱
油	適宜	こしょう	適宜
	1	かつお節	適宜

ないでしょうか。

作り方

- (1) ゴーヤはタテ半分に切り、種をスプーンですくし 塩少々(分量外)をまぶし、5分ほどおく。水洗 豆腐は、ザルに上げて水気をきり、カットする 豚肉は3cm幅に切る。
- フライバンに油を熱し、豆腐を並べ両面を焼い
- ライパンに油を足し、豚肉、ゴーヤの順に火 フタをして弱火で2分ほど蒸し焼きにする。
- (5) フタを取って(3) の豆腐を戻し入れ、溶き ひと炒めする。
- (6) 塩・こしょうで味を整え、皿に盛り付け、かつ

だしの素、料理酒をふり を回しかけ、

こんにちは! アグリライフです! 【農業生活 第2話】

1. 田植え

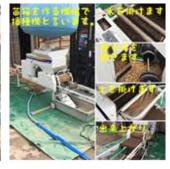
3月中旬から準備を始めて、5月1日に田植えを開始いたしました。今年の作付面積は22haで東京ドーム約5個分の面積です。作付け品種の内訳は下記の通り。

① コシヒカリ・・・13ha ② こしいぶき・・・・8ha ③ 五百川・・・・・・・1ha

五首川という名前、初めて聞かれた方がほとんどだと思います。この品種は福島県でコシヒカリの突然変異種として発見されました。極早生の品種で、8月下旬に収穫が可能です。【五首川→こしいぶき→コシヒカリ】と稲刈り時期を分散できるので、作業の平準化が図られ、我々には大きなメリットがあります。肝心の食味はコシヒカリのそれを継ぎ、良好とのこと。収穫後の食レポを楽しみにして下さい。









2. 長ネギちゃん

前回、ご紹介した 12 万本の長ネギちゃんですが、予定通り 5 月 16 日~18 日、畑にお引越ししました。ここからは雑草との戦いです。除草剤は基準値まで使用しても良いのですが、私どもは除草剤をほとんど使用せず、手作業で雑草を取っています。なぜかといいますと、長ネギちゃんへの悪影響を防ぐためでもありますが、土中の微生物を減らさないためでもあるのです。…とはいえ大変です。誰か手伝いに来てください…。(笑)



3. ふれあい農業研修

今年で6年目を迎える農業研修ですが、新たなステージに進むべく、今回からその内容を一新し、新しい農業研修に生まれ変わりました。その名も【ふれあい農業研修】です。研修の内容は下記の通り。

- ① **農業勉強会・・・・・**私どもから折々の話題を提供させていただき、お互いに 語り合うことで、気付き・興味・知識を分かち合いたい と考えております。
- ② ふれあい菜園・・・研修者専用の菜園を用意いたしました。皆さんの作物を皆さんの手で育て、食してださい。きっと嬉しいです。
- ③ **農作業体験・・・・・**プロの農作業を体験していただきます。ここでは、皆さんに大きな負担が掛からないよう、作業時間や作業内容に配慮して進めて行きます。



【ふれあい菜園】

今年は、ピーマンとナスを 育てます。

写真はピーマンの苗を植 えていたときの様子です。 楽しそー!

インスタ・フェイスブック やってます!フォローお願いします!→→→【株式会社アグリライフ】で検索!!

「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第56回目

サブタイトル 「よく分からない機器がついているけど・・・ の巻」

7月です。例年「熱中症にご注意!」などと書いている時期ですが、なんだか肌寒 い日々が続いている今日この頃です。しかし7~8月は平年より気温が高くなると予 想されています。と、いうことで「熱中症にご注意!」と書いておきます。 さて今回は「洗浄機」です。



(株)ライフプロモート 大伍 宏昭

これは何のためにあるの?

自動食器洗浄機の種類、部品や周辺機器の解説です。

<主な洗浄機の種類(タイプ)>

左から「アンダーカウンター」、「ドア」、「ラックコンベア」、「フライト」、「ネット」











ラックコンベアやフライトに付いています。

↓入口側カーテン



↓庫内カーテン



↓ 出口側カーテン



「入口側・出口側カーテン」は庫内からの洗浄剤およびお湯の飛散を防ぐために取り付けられていま す。出口側においてはすすぎのお湯が高温(施設にもよりますが 75℃程度)になるため入口側よりも劣 化が激しくなります。手や肌に高温のお湯を浴びますと大変危険です。カーテンの劣化や破損ですす ぎのお湯が庫外に飛び散る場合は早めに交換をしてください。

「庫内カーテン」は機種により1枚ないし複数枚付いており、主に洗浄ブロックとすすぎブ ロックを隔てるためにあります。正しく取り付けていませんとすすぎのお湯が洗浄ブロック のタンクに入り過ぎ、洗剤濃度が低下し必要以上に洗剤供給が進みます。

<洗剤供給装置>



- ・粉末タイプ(例 ユニユニ G8)の場合、洗剤濃度が低くなると給湯を開放し ます。洗剤をセットしてあるディスペンサーの上までお湯が上がり、そこから の落下の力でお湯を洗剤に当て溶かします。
- ・液体タイプ(例 PROGEN2)では洗剤濃度が低くなるとチューブポンプでダ イレクトに薬剤を押し出すことにより庫内に洗剤を供給します。
- ・粉末・液体共に、庫内の洗剤濃度を測定するセンサーと連動しています (一部機種は定量供給のためセンサーが付いていない場合あり)



「濃度センサーが汚れている」「庫内に中性洗剤などが多量に混入した」「食器の汚れがひどい」など の場合に洗剤供給が異常に多くなり、洗剤の減りが早くなります。濃度センサーの清掃、また、下洗い 時の中性洗剤は極力落とすようにしていただくことをお奨めします。

それでは、また次回

★誕生おめでとう★



≪坪谷 康一(第一営業部 営業推進) 4月9日 優澄(ゆうと) 君 (第1子)誕生≫

小さく産まれましたが、しっかり親の遺伝子を受け継ぎ ムチムチ大きく元気に育っています。 これからの成長がとても楽しみです。



≪牛膓 博英(店舗運営事業部) 4月23日 息吹(いぶき) 君 (第2子)誕生≫

4月23日に元気な男の子が生まれました。皆様には お心遣いいただき本当にありがとうございました。 これからもよろしくお願いいたします。



★職場復帰おめでとう★



≪山際 允子(あやめ寮) 5月 1日復帰≫

産休育休ありがとうございました。毎日バタバタして いますが、育児と仕事を両立できるようにがんばろうと 思いますのでよろしくお願い致します。



≪水口 美智子(特養サンホーム) 5月 21日復帰≫

1年間お休みありがとうございました。慌ただしい 毎日ですが仕事と子育ての両立頑張りたいと思います。



≪岡田 美結(老人デイサービスセンター中之口愛宕の園) 6月 1日復帰≫ お休みありがとうございました。 新たな生活に早く慣れ、余裕のある毎日を過ごしたいです。

初めは大変ですが頑張ります!











広報誌ふ一どりんく 〔発行日〕平成30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