



~ 仕事を通して つなげる絆 ~ Vol. 62

【新卒内定者懇親会】

9月5日(水)にホテルイタリア軒にて、「新卒内定者懇親会」を行いました。来年4月1日から当社に入社 予定の学生同士や当社の先輩社員と入社前に交流することで、入社前の不安や悩みを解消し、連帯意識を

持ってもらおうというものです。

最初は緊張した表情でしたが、熱心 に先輩社員に業務内容を質問したり 学生同士で連絡先を交換するなど 次第に打ち解けて笑顔が見られました。 来春、社内にフレッシュな風を運んで くれるのが今から楽しみです。





【3·4年目社員研修】

8月23日(木)にホテルイタリア軒にて、「3・4年目社員研修」を開催しました。これまで当社では新 入社員研修やフォローアップ研修など様々な研修を行ってきましたが、研修制度をより充実させ、さらに「活 き活きした会社」にするべく新たに本研修を行いました。

研修では、名刺交換を受講者同士で実践したり、講義内容についてグループ内でディスカッションを行い ました。「なぜ?」「どうしたらいい?」をキーワードに、物事を解決するための"前向き質問スキル"を 繰り返し学びました。受講者は積極的に受講するとともに、同期との久しぶりの再会を喜んでいるようで した。ご参加頂いた皆さん、ありがとうございました。(人事部)

研修内容

- ・ビジネスマナー[名刺交換のやり方]…人事部
- ・仕事の進め方[PDCA サイクル]…人事部
- ・マネジメントスキル…人事部
- ・ 労務管理と各種保険制度について…人事部
- 栄養士研修会…栄養管理部献立課 齋藤課長





【部門紹介】

今回は、新潟市東区大山台にある大山台高齢者福祉センター様の給食室をご 紹介いたします。

店長の高橋さんにお話を伺いました。現在、利用者様は130名前後で16名の スタッフで食事を提供し、常食、極刻み、ムース食、ペースト食、禁止食を扱っ ています。複数のメニューを間違いなく調理し配膳するため、5S活動を徹底し ております。5Sは備品破損防止や労災防止にも繋がります。

新しいスタッフが入った際にも均一な食事が作れるように調理方法を書面や 掲示物で統一し指導しています。給食会議では利用者様も出席され、直接、食事 のご意見を頂くことができる為、お好みに合わせたものを提供できるよう努めて おります。

これからも、ベテラン揃いの調理スタッフの下、若手を育成しつつ利用者様に 満足頂ける食事提供を目指していきます。



整理・整頓され、必要な食材や備 品が取り出しやすくなっている



洗浄後の調理器具は安定した水切 り台の上に載せる



シンク下を清掃しドライ化。カビの

発生やシンク台の錆防止に繋がる

整理・整頓・清潔が行き 届いた休憩室での休息



メニューに応じた主食の調理方法を掲示



配膳車の設置位置をテープで表示

【有資格者紹介】



今回は「甲種防火管理責任者」の紹介をします。

「甲種防火管理者」は、大規模な防火対象物や火災発生時に人命への 甚大な被害をもたらすと考えられる施設を含む、全ての防火対象物の 防火管理者となる資格を有します。

この資格について、当社のセントラルキッチンで防火管理者を務めて いる加藤崇さんにお話を伺いました。

セントラルキッチンは特定の 人が出入りする建物で収容人 員が 50 人以上、かつ延べ床 面積が500平方メートル以上 の防火対象物であることから 「甲種防火管理者」が防火管 理にあたることが必要な施設 と定められています。



万が一の火災に対して、いつでも 効果的な初期消火を行えるよう に、消火器を始めとした防火設備 の点検は大事な業務の一つです。

他にも消防訓練など施設の消防計画 の策定・実施を行い。消防署と連携 して防火管理に努めています。



【新規施設紹介】

デイサービスセンター加治川の里 給食室



10月1日より「デイサービスセンター加治川の里」様(新発田市向中条)の給食受託を開始しました。約30名の利用者様の食事を調理しています。

特色として、月に一度ずつの利用者様参加型「おかずくらぶ」「おやつくらぶ」の開催があります。

10 月のおかずくらぶでは利用者様が施設のホールにて、カブとキノコの下処理(皮むきなど)、切り込み、煮つけを行い、出来上がった「キノコとカブのくず煮」を当日の献立の一品として召し上がって頂きました。

又おやつくらぶでは、皆さんで楽しそうに「ホットケーキミックスと豆腐のマフィン」を作っていたご様子で、その後 給食室のオーブンで焼き上げた出来立てのマフィンに笑顔があふれていらっしゃいました。

これからも利用者様とのふれあいを大切に、一品一品心を込めて調理していきたいと考えております。



ER 万代 健康食堂 円居



新潟市中央区東万代町に今夏完成した18階建て高層マンション「ロイヤルパークスER万代」 その1階に10月1日にオープンしたのが今回ご紹介する「健康食堂 円居」です。

マンション入居者の方を対象とした朝食提供を来春より開始する他、新潟市内の学習塾に通う子供達向けの夕食弁当の製造販売、夕方からのアルコール提供も含めた飲食店営業などの展開を予定しております。

現在は11:00~14:30(14:00 ラストオーダー)の営業時間でランチの提供を しており、1日の野菜摂取目標量350gの約半分を1食で摂取できる主菜・副菜 などに加え、市内産の特別栽培米コシヒカリの新米を合わせた健康メニューで ご好評を頂いております。

お近くにお越しの際は是非お立ち寄りください。お待ちしております。



愛広苑弐番館 リビングサポート豊栄

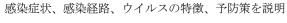
9月1日より「サービス付き高齢者向け住宅 愛広苑弐番館」様と「小規模多機能型居住介護 リビングサポートとよさか」様向けに、クックチル商品(調理済み食材)の販売をはじめさせて頂きました。これからも質の高い商品をお届けできるようスタッフー同励んで参ります。

【感染症予防講習】



疑似吐物を用いて、正しい嘔吐物の処理を実践。おう吐物は広範囲に広がる。速やかに処理しないと乾燥し空気感染する。処理者自身が感染しないよう、速やかにおう吐物を集め、密封し殺菌することが大切!









1人1人が実 践し、ウイル スの拡散防止 や殺菌手順を 習得!

参加者は各現場での感染症が発生した際のシミュレーションを想定し、対処方法について考えることが出来たようです。感染予防のためにも栄養・睡眠・休養を十分に行い、運動等で体温を上げてウイルスに負けない身体を作り上げたいものです。

【学校給食事業部・クックチル事業部研修会】

毎年、春・夏・冬に研修会を開催しています。以前は各現場から研修委員を選出していましたが、今年度より 選抜された少人数で構成し、よりよい研修会にしていくために取り組んでいます。今回の研修会では食品安全管 理室の検査で実際に検出された食中毒菌の特徴を踏まえ、汚染しやすい箇所や食材の取り扱いについて研修しま した。

また検出例の対策として手からの二次汚染防止の観点から、手洗いについても研修を行いました。手洗いチェッカーを用いて、洗い残しの多い箇所を体験、確認することで、手洗いの重要性について再認識できました。配 送スタッフやルームスタッフにはコンテナの転倒事故や安全運転について写真や映像を交えて研修しました。

次回の冬期研修会では労働災害防止のため対策や危険予知、ケガの応急処置について講習していく予定です。

■配送時における駐車場、歩行者 注意スペース





■細菌が検出されやすい箇所



■手洗いチェッカーによる洗い残し



- ■注意が必要な手洗いの タイミング
- ・手袋を外した時



・汚染物に触れた時



こんにちは! アグリライフです! 【農業生活 第4話】

1. 市報にいがたに掲載されました

市報にいがたに、アグリライフの後藤竜佑が掲載されま した。記事の中で「スマート農業」について熱く語って います。

「スマート農業」とは、ロボット技術やICT などの先端技術を活用して行う農業のことです。

アグリライフで最も活躍しているICT 技術が、農作業をスマホとパソコンで管理する営農管理システムです。このシステムを導入したことにより、作物の安全・安心を管理する精度が格段に上がりました。わが社にとって、今やなくてはならない技術です。



2. 稲刈りが終了しました



9月29日(土) 今年の稲刈りが無事に終了しました。

今年は、春先に気温が低い日が続き、分げつが思うように進みませんでした。加えて、夏の日照りにより稲の生育が思わしくなく、収量は伸びませんでしたが、 検査の結果、食味はS評価(最高評価)でした。

おいしいお米が取れて、ほっと胸をなでおろした次第です。

3. ASIA GAP の審査が行われました

10月8日・9日、ASIA GAP(アジアギャップ)の審査が行われました。 GAP とは、農業における、食品安全や労働安全等を管理する取組のことで、 いわば ISO の農業版のようなものです。

経験豊富な審査員の先生から、良い点、悪い点を評価して頂けるとても有効な 機会です。

写真は、米の保管状況を確認して頂いている様子です。(委託倉庫)



4. 第4回 ふれあい農業研修



試し掘りとは、その年の収量見込みを立てるために行うサンプリング調査のことです。

調査値と実測値に若干の誤差はありましたが、後の計画を立てるには、十分な数値で、とても役立ちました。

ありがとうございました。

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!!

タテノコーポレーションとの新潟農産物販売事業の開始のお知らせ

新潟の農産物の魅力を県外に伝える



株式会社タテノコーポレーション(本社:東京都中央区 以下 タテノ)と株式会社ライフプロモート(以下 ライフ)は、新潟の農産物を広く県外に販売するため販売協力体制を構築することに合意し、事業を開始しました。

本事業は、新潟の魅力ある農産物を生産する生産者様と県外に販路を持つタテノを、ライフがつなげ、コーディネートするものです。

新潟の農産物の品質は高く、県外からの評価が高いにもかかわらず、その魅力が伝わり切っていないことから、新潟の農産物を広く県外に販売する機会を作ることを目的としています。

取組の第 1 弾として、平成 30 年 10 月 13 日、群馬県高崎市のスーパーまるおか様にて、五泉の渡辺農園 様の里芋試食販売会をコーディネートしました。お客様からの評価は高く、試食にて、里芋の品質に満足さ れたお客様から、次々にお買い上げいただきました。



今後も、新潟県内の農産物開拓と販売コーディネートを通じ、新潟の農産物の魅力を発信すべく取り組んでまいります。

「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第58回目

サブタイトル 「業界によってまちまち・・・ の巻」

11月。暑さから寒さへ。丁度良い季節を通り越してあっという間に冬の気配。日が昇るのは遅く、落ちるのは早い。朝も晩も暗いです。「クリスマスケーキ予約受付中」のポスターを見るたびに「秋はどこへ行った?」と感じる今日この頃です。さて今回は「単位」です。



(株)日本フードリンク 大伍 宏昭

「使い慣れない単位を覚えよう part2」

過去の連載(第36回目)は大きさの単位に関する話でした。今回は数量に関する単位の話です。 食品関係でも使い慣れない単位がありますので覚えておきましょう。包装形態も合わせて解説しま す。不定数の商品については入り数にご注意ください。

<パック = $\lceil P/C \rfloor \lceil p/c \rfloor >$ 不定数

小箱、小包、小荷物の総称。いくつかの物をひとまとめ。50個入り1p/c など。なお、単品がパッキング(包装)されている商品の単位は「個・ケ」です。混同されませんように。





←納豆パックなどと呼ばれますが単位は「個」です。 3個入り1p/c など

<ボール = $\lceil B/L \rfloor > 不定数$ 中箱。10個入り1B/L や12p/c 入り1B/L など。



<ケース = 「C/S」「c/s」「CS」「cs」> 不定数

外箱。食品ではダンボール1箱(1梱包)という意味で使われることが多いです。

 $\langle \mathcal{C} - \mathcal{A} = \text{piece} = \lceil PCS \rfloor \lceil pcs \rfloor \rangle$

1 個、1 枚、1片。「pcs」は本来複数を指します→1pc、2pcs、3pcs ・・・となりますが、1pcs と記載されることもあります。

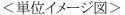
<ダース = dozen = 「dz |「doz |「打 |

グロス = gross = 「gr」「篓(ろう)」※旧字体「簍」>

輸入相手国で12進法が使われていることに由来。

1ダース = 12個。 1グロス = 12ダース = 144個 (12×12)





1ピース(1個)

1ボール

1ケース







★結婚おめでとう★

≪ 三浦 惠美佳(横雲の里 給食室) 9月14日 結婚≫

9月14日に入籍し、永井から三浦になりました。これから色々なことがあると思いますがお互い支え合い笑顔の絶えない明るい家庭を築いていきたいです。



≪ 山口 美香(藤花 給食室) 8月11日 結婚≫

8月11日に入籍しました。お互い支え合い、笑顔の絶えない家庭にしていきたい と思います。今後ともよろしくお願い致します。



≪ 松本 瑞希(白根学校給食センター) 8月18日 結婚≫ 8月18日に入籍し、結婚しました。これからはふたりで共に助け合い、明るい 家庭を築いていきたいと思います。



≪ 髙松 すみれ(豊浦病院 給食室) 8月8日 結婚≫ 私事で大変恐縮ですが、この度結婚致しました。仕事と家庭の両立ができるよう 努力していく所存です。今後も変わらぬご指導、よろしくお願い致します。



★出産おめでとう★

≪原 由佳 (西川学校給食センター) 9月5日 碧惟(アオイ)君(第1子)誕生≫台風の夜に予定日より9日遅く、4000g超えの赤ちゃんを無事出産しました。 周りに支えられながら子どもと一緒に成長できたらと思います。



≪伊藤 友加 (デイサービスセンターさど 給食室)

9月24日 海女(アマネ)ちゃん(第3子)誕生≫

元気に産まれてきてくれてありがとう!家族みんな、喜んでいるよ。早く大きくなっていっぱい遊ぼうね。



【編集後記】

● 給与明細電子化について

働き方改革の一環として、給与明細電子化を11月5日より実施致します。 労務管理向上やコスト削減はもちろんのこと、従業員にとっても良い仕組みになります。 会社員にメリットを与えるシステムになるよう。 導入後のレビューをしっかり行いつつ



全社員にメリットを与えるシステムになるよう、導入後のレビューをしっかり行いつつ会社のさらなる発展に繋げます。

※給与明細電子化とは

紙を使わずに電子的(パソコン画面上またはスマートフォン等の端末にて)給与明細を確認頂けるサービスです。

● 店長会議会場変更のお知らせ

店長会議ですが、参加者多数によりセントラルキッチン会議室より広い会場に変更しています。会場はメールでご 案内します。ご迷惑をお掛けしますが確認の上お越しください。



広報誌ふ一どりんく 〔発行日〕平成30年11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