



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 63

新年あけましておめでとうございます。

2019年を迎えるにあたりー平成を振り返る

社内報を創刊して、今年で11年目を迎えます。今回が平成最後の寄稿になります。平成の年号をどう生きてきたか確認の意味で初刊から振り返ってみますと、きっかけは会社が23期目に入り、給食提供食数が1万5千食、職員500名を超え、お互い顔が見えない状況になったので、「職場の案内」「職員のプロフィール」「利用者の声」等、年4回の紙面を通じて紹介できたらとの思いでスタート。この年のトピックスは、原油高による食品の高騰、餃子事件で中国からの輸入禁止により食材不足になる。



代表取締役
後藤 孝之

- 平成21年（2009年）は、リーマン破たん「100年に一度の経済危機」こんな時ISOの内部コミュニケーション強化、PDCAをしっかりとやる。「タニタ食堂」が食事を変えれば身体がかわるが話題に。
- 平成23年は、3.11東日本大震災で「絆」の大切さと「放射能」の怖さを知った。あなたは、昨年と比較して何が変わりましたか？を問うた。
- 平成25年は、20年ぶりに伊勢神宮の式年遷宮。円安で物価UP、天候不順で物不足、消費税増税による物価転化、人材不足の四苦の年。
- 平成26年、アベノミクスでデフレ脱却インフレ化傾向、消費税引き上げでベースアップ「即決即断のスピード感」「顔の見える食事の提供」「人材の育成と活用」を掲げる
- 平成27年、創業30年目、少子高齢化のツケで働く人材の確保が難しくなった。何が一番大切か、それは教育された人材創りです。「下が上を見抜くのに3日、上が下を見抜くのに3年」変化する世の中に遅れないように。「和食」がユネスコ無形文化遺産登録され1年、一汁三菜（食材、料理、栄養、もてなし）どの食品にどれだけ栄養素があるか伝えることが我々の使命である。
- 平成29年は第3次食育推進基本計画ー2020年迄に若者がバランスよく食べる割合を引き上げる、朝食欠食を減らす、食品ロス、食べ残しを減らす。
- 平成30年はネット社会が浸透、AI、IOT、ロボットが変化をもたらす。スマートフォンで消えていくもの、固定電話、カメラ等、またコンビニ出現で消えるもの、お弁当、総菜、駄菓子等、給食業界も人手不足は大きな課題、何もしないと消えて無くなる可能性がある。OPT OUT（新しいことはとりあえずやってみて、ダメなら修正していく）

平成最後の年（2019年）は、働き方改革関連法が施行される「何も失うことが無い若者」「組織の常識を疑うよそ者」「好きなことに没頭できるばかり者」が改革をもたらすものと思います。そしてお客様に「感動」「感激」「感謝」、の気持ちとみんなで危機感、使命感をもって、本年は「猪」猪突猛進で前向きに取り組んでまいります。

部門紹介

新潟市西蒲区西中にある遊生の森を紹介致します。熊谷店長にお話をうかがいました。

こちらの給食室は、3名のスタッフでシフトを組んで常食、刻み食、ソフト食で26名前後の食事を提供しています。熊谷店長は病院や特別養護老人ホームの各給食室で調理していた経験を活かし、発注や在庫管理等、何でもできるスタッフと共に美味しい食事をお客様の要望にあわせ、時間通りに提供するよう努めています。また、利用者様の咀嚼、嚥下力の低下にあわせたソフト食も提供しています。

従来の調理では、よく煮込んだり、一度ミキサーにかけてペースト状にしたり、さらに固めたりするなどしていましたが、手間もかかり時間の経過と共に色合いが悪くなり、離水しやすくなりました。ソフト食は柔らかさ度合も調理方法もさまざま、噛む力や飲み込む力に合った食事であれば誤嚥や低栄養の原因にもなりません。安全に食事を楽しむにはお客様ごとの度合いをよく見極めなければなりません。

今年度より市販のソフト食のメニューをサイクル化することで少量でも栄養価に優れた見た目も良い食事を提供し、ミスがないよう、効率よく作業しています。あわせて、行事食では屋台でお寿司を提供したり、そば打ちを利用者様の目の前で行うことで施設様から「食事が好評です」とお褒めのお言葉を頂けることもあり、励みになっています。来年1月の祈願祭にも力を入れご利用者様から厚い信頼をいただけるように努めます。

ソフト食



常食



フォローアップ研修

11月17日(土)に新潟市南区のアグリパークにて、今年4月に入社した1年目社員を対象にフォローアップ研修を行いました。入社半年が経過し少しずつ仕事に慣れてきたところですが、集合研修によって同期と情報共有をしたり、今後の目標を設定してもらうことで、悩みや不安を解消していこうという目的のもと開催しました。

受講者の皆さんは積極的に研修に参加し、同期同士で日々の業務について情報交換をし、グループワークでは活発に意見を交わしていました。研修後は調理講習で作った料理を囲んで盛り上がり、またそれぞれの職場で頑張ろうという気持ちになれた研修となりました。

【研修内容】

- ・職場でのコミュニケーションスキル
- ・入社後の振り返り
- ・前向き質問スキル
- ・調理講習



全体会議

11月9日(金)に、本年度第2回(下半期)全体会議が開催されました。新潟県全域で業務を行う当社部門の店長(責任者)が一堂に会する会議です。

社長のあいさつ後、本部各部門の上長から報告があり、続いて(株)ライフプロモートより報告及び展望についての説明、(株)アグリライフからの報告があり進行しました。



その後、店長及び業務責任者から「上半期の結果報告」及び「下半期の目標」が発表され、各部門からの連絡でプログラムが進行されました。創業から33年で外食から給食へ転換した当社の今後の展開について社長より報告を頂きました。市場の動向ならびに、新潟県内の特徴を踏まえ、重点方針と経営ポリシーを全員で共有しました。

【重点方針】

- 一、業務の効率化IT化—給与明細 11/5 完了
- 一、第2製造工場—冷蔵、冷凍、洗浄等検討する
精米工場、低温倉庫—今季断念、次期対応
- 一、ER万代(健康食堂、円居)10月昼食限定営業開始
塾弁当年明け開始、朝食は次年度春より開始
- 一、人を育てるプログラム—(次世代会議、年代別研修)
- 一、(株)ライフプロモート、(株)アグリライフと更なる連携強化—受発注統合

新店長・業務責任者紹介



STEP厨房で丹精込めて作成したお弁当



サプライズ 結婚のお祝い



IT化に向けて全責任者がPCを持参し会議に望んだ



お客様の信頼を得るためには、全スタッフが一つになり、(株)ライフプロモート及び(株)アグリライフと共に協力して取り組んでいくこと。その大切さを、全体会議で改めて確認しました。(本部 編集委員会)

アレルギーに関する研修

11月4日、新潟大学 教育学部 大講義室でアレルギー大学の一泊集中講座「ベーシックプログラム」に、参加された管理栄養士の森田さん(ほのぼの保育園 調理担当)にお話を伺いました。

アレルギー食材が混入しないよう細心の注意を払い調理しています



今回の研修はアレルギーに関する医学、食品学、食品表示、食育などの基本的な知識を学び、調理の現場対応の概略を理解できる内容でした。特にアレルギー表示について知識を整理できました。アレルギー対応の食事では、食品表示を考慮し食材を選定し、彩りの良い美味しい食事を調理しています。スマートフォンのアプリで食物アレルギーチェッカーがあります。加工食品にどんなアレルゲンが含まれているかをバーコードで読み取りチェックできます。ご興味のある方は利用してみてもいいでしょうか。講座では基礎およびベーシックプログラム⇒初級⇒中級⇒上級まで学ぶことができます。中級はアレルゲンごとの対応やアレルギー児を受け入れるための準備について学び一人一人に適切な配慮ができるようになります。上級はアレルギーに関する最新の医学や食事療法を学ぶことにより、患者家族に助言できます。テキストをお読みにになりたい方は是非、お声がけください。

【講座内容】

- ・こどものころとからだ/アレルギーの基礎 医学
- ・食品と栄養/園・学校におけるアレルギー

アレルギー食
卵なし



常食
卵入り

男女対抗カレーバトル(学生寮ユニット交流会)

11月10日(土)に新潟医療福祉大学学生寮『N-Village 伍桃』にて男女対抗カレーバトルが開催されました。各チームの食材買い出しの付き添い等、簡単なアドバイスを交えた中で調理して貰い、最終的には参加者約30名の多数決により、男性チームが見事、優勝しました。



更に当社からもトマト風味チキンカレーを提供し、参加された寮生の皆さんにも実食してもらいました。

(寮生メニューは、男性：レタス入りキーマカレー風、女性：ハヤシカレー風でした。)

今回、はじめてのユニット交流会でしたが、他にも料理教室の開催等を予定しています。

今後も日々の食事の提供のみならず、寮生の皆さんに楽しんで頂けるように学生寮ユニット交流会の活動を応援して参ります。



ハロウィン&料理教室&クリスマス会

新潟医療福祉大学の学生寮にて各種イベントが開催されました。何れも初めての取組でしたが寮生の皆さんから「美味しかった」とのお声を頂きました。

★ ハロウィン

10月31日の夕食に『ハロウィンメニュー』が提供されました。秋の収穫のお祝いや悪霊などを追い出す意味合いでカボチャが使用されていますので、カボチャを用いたデザートと装飾で盛り上げ、人気の肉料理をメインに構成しました。

肉料理は、ポテトグラタンの上に焼きたての牛肉をのせておろしポン酢をかけて熱々のままお出ししました。



★ 料理教室

12月15日の昼食に『簡単・安い・おなかいっぱい』と題して料理教室が開催されました。学生アルバイトとして勤務して頂いている同大学の栄養サポート部のメンバーが講師となり、寮生に向け豚肉の生姜焼きと鶏肉のピリ辛マヨ炒めの調理を実演してもらいました。



★ クリスマス会

12月15日の夕食に『ケーキを食べながら、ユニット間の交流を深め、今年最後の運試し』と題してクリスマス会が開かれ、抽選会の景品としてAirpods（ワイヤレスイヤホン）をはじめ図書券等が準備されました。

当社でもサンドイッチ、唐揚げ、フライドポテトといった軽食を中心に、参加された寮生の皆さんに提供させて頂きました。



平成最後のクリスマス会、寮生の皆さんもおおいに盛り上がり、楽しんでいた様子でした。

いよいよ1月下旬からは後期テストもはじまりますが、これからが新潟の冬本番、少しでも寮生の皆さんが勉強に集中できるよう食事面でサポートさせて頂こうと思います。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第59回目

サブタイトル 「年始だから去年出来なかったことをしよう。の巻」

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。2019年が皆様にとって良い年となりますように心よりお祈り申し上げます。

~~~~~  
さて今回は「清掃もろもろ」です。



(株)日本フードリンク  
大伍 宏昭(年男)

### 「キレイサッパリ」を集めてみた

①「ラップ(サランラップ、ヒタチラップ、クレラップなど)」や「アルミホイル」で「汚れ・錆び(サビ)」落とし

まずは目立たないところで試して、その後全体を磨くようにしましょう。錆びは湿らすなどしてふやかし、その後プラスチックのスクレーパー(ものさしや三角定規などで代用可)で削ぎ落としてから行くと効率よく作業できます。  
なお、どちらも使い古しでOKです。丸めて水につけて磨くだけ。もっと効果を得たい場合はクリームクレンザーをつけてこすります。



←左が、右の様にピカピカ！  
(水のみ。クリームクレンザーは使っていません)

第2回(H21.7 社内報 Vol.6)より一部再掲

②洗濯洗剤で「油汚れ落とし」

高温のお湯推奨。湯沸し器から給湯される最大の温度でOKです(ヤケドに注意)。洗剤の分量は洗濯する際と同じ量です。対象物が収まるくらいの容器やポリ袋(二重にするなどして破れに注意)に入れふやかします(1~2時間放置)。ニオイが気になる場合はカバーをする(ポリ袋の場合は口を縛る)。ふやけた汚れをプラスチックのスクレーパー(ものさしや三角定規などで代用可)で削ぎ落とし、細かいところはブラシでこすります。



第8回(H22.7 広報誌 Vol.12)より一部再掲

③クエン酸で「黒ずみ」落とし

コンニャク(強いアルカリ性)、ゆで卵(殻に含まれる炭酸カルシウム)などで、表面の酸化皮膜が化学反応により腐食しアルミ素地が表面に出て、水道水(ミネラル成分)と反応を起こすと黒くなります(黒変化現象)。黒ずみは体に無害です。問題はないとはいえ不衛生に見えるので落としましょう。作業後は水気をよく拭き取りましょう。



クエン酸(1 に 10g)で  
20分煮込む



第38回(H27.7 広報誌 Vol.42)より一部再掲

それでは、また次回

## ★結婚おめでとう★

《石川 敬一（店舗運営事業部） 11月 1日 結婚》

11月1日に入籍致しました。夫婦2人で協力し、明るく楽しい家庭を築きたいと思います。今後ともご指導ご鞭撻の程よろしくお願い致します。



## ★出産おめでとう★

《本間 春奈（献立室 献立課） 10月 4日 未羽(ミウ)ちゃん（第1子）誕生》

無事に元気な女の子を出産することができました。いろいろな表情をみせてくれるようになり、今後の成長が楽しみです。



《大桃 智香（食品安全管理室） 11月 8日 映実(エイミ)ちゃん（第1子）誕生》

母子共に健康で、無事に産まれてきてくれました。慣れないことばかりで、毎日バタバタですが、健やかに育ててほしいです。



## ★職場復帰おめでとう★

《林 有紀（いっぷく2番館 給食室） 11月 12日復帰》

家族やスタッフのフォローのお陰で育児と仕事の両立を何とか乗り越えられています。毎日バタバタですが子供との時間を大切にしながら仕事も頑張りたいと思います。



### 【編集後記】

#### ● NSG健康まつり

NSGグループ法人の社員及び職員の健康意識を高めるひとつの機会として初の試みとなります『NSG健康まつり』が10月27日に開催されました。グループ職員及びご家族の方219名の方にお越しいただき、概ね好評いただき無事に終えることができました。健康に対する意識が高まったとのお声を多くいただいております。当社も皆様の健康意識をさらに高められるよう進めてまいります。

#### ● NSGグループサンクスデー

10月28日デンカビッグスワンスタジアムで行われる明治安田生命J2リーグ第39節アルビレックス新潟対FC町田ゼルビア戦はNSGグループのサンクスデーとして開催されました。当グループ職員が入場する選手たちに向けて横断幕を掲げ、サポーターの皆さんと共に選手を激励しています。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成31年1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/>