



# ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 64

## ICT（情報通信技術）化の推進 について

昨今、様々な分野での技術革新に伴って、企業を取り巻くビジネス環境も日々刻々と変化し続けております。また、世の中の情勢としては、どの業界においても人材を確保するのが大変難しい時代となってきております。

そのような背景の中で、当社としても更なる「**お客様へのサービス向上**」を目指していくためには**ICTの活用は必要不可欠**と考え、

事務系部門のみならず「**全社的なICTの活用**」を重点施策として積極的に推し進めてまいりました。



前年度には、整備が行き届いていなかった70以上の部門への「**PC・ネットワーク**」設置も完了し、当年度は実運用段階に入り、スタッフの皆さん協力の下でPCがコミュニケーション手段の一つとして定着しつつあります。

今では、あらゆる部門にほぼ同じスピードで情報を共有することが可能となり、バラつきのあった伝達手段が統一されたことで、効率的な情報交換ができるようになりました。

さらに当年度はペーパーレス化の一環として「**給与明細のWEB化**」

が完了し、新たな試みとしてライフプロモート連携のもとでの

「**発注処理のWEB化**」についても**継続的に推し進めて**おります。

また、4月からは「働き方改革」も控えており、今まさに勤怠管理のシステム化についても検討を行っている状況です。



急ぎ過ぎではないかとのお話も耳にしますが、世間一般の変化のスピードが速いため、

「**取り組むリスク**」より圧倒的に「**取り組まないリスク**」の方が高まっていると感じております。

また、実施してみないと得られない経験や知識こそが重要であり、次の取組みに繋がる大変貴重な財産と考えております。

これからの世の中は業界の垣根を越えて、よりスピードを求められる時代が到来します。

そうした時代に向けての備えとして、推し進めざるえない時期が来ているとも考えております。

そして、取組みの積み重ねが、最終的にお客様一人ひとりのサービス向上に繋げていけるよう、今後もスタッフ一丸となってチャレンジし続けていきたいと思っております。

## 部門紹介

今回は新潟市北区にある特別養護老人ホーム新潟北愛宕の園の給食室を紹介致します。

千原店長にお話を伺いました。

食事は朝昼夕とクックチルを約 130 食(常食 80、ゼリー食 30、刻み 20)を提供しています。ゼリー食の見た目は特に綺麗に仕上げるように心掛けています。食材別にゼリーを固め、彩り良く、盛付けします。禁止食や選択メニューには間違いが起きないように集中して作業に取り組んでいます。

安全・安心・美味しい食事を提供するために不要なものを捨て、食材や器具を使いやすく並べて表示しています。食数表などマグネットを使用し一目瞭然に数字を把握できるようにしています。きれいに掃除をしながら、食事のつけ間違いなど点検し、器具や設備を丁寧に扱って洗浄・殺菌する習慣をつけています。スタッフの入れ替わりが多いですが、作業のルール化を図ることで全員が共通の統一された作業ができるように心掛けています。

感染症発生時は配膳車や残飯の取り扱いなど、対応マニュアルを掲示し施設様と共に感染拡大防止に努めています。店長自身、こちらの給食室に着任して間もないのですが、利用者様に声をかけられたり、先輩スタッフと家族のように会話ができるようになってきています。

今後もスタッフ一丸となって安全・安心・美味しい食事の提供に努めていきます。



## 冬期合同研修会

12月25日から28日の3日間、学校給食事業部及びクックチル事業部の冬期合同研修が各学校給食センターにて行われました。研修は労働災害と帳票類を中心に進められています。

労働災害は過去に起こってしまった事例の原因と対策を紹介し、全スタッフで情報共有することができました。併せて、危険予知トレーニングの演習も行い、日々の業務への危険意識を高めることができました。また応急手当についても研修を行い、万が一事故やケガをしてしまった際も適切な処置を取れるように学びました。

帳票類の研修では日々記録していることの意味や重要性について学び、安心安全な給食提供のために何が重要なのかを習得しました。

今回の研修では特にスタッフの労災に対する危険意識、防災意識が高まったと感じ取れる研修会となりました。

### AED 取扱説明



出口から手を入れて野菜を取り出さない

スライサーの入口に手を突っ込んで野菜を押し込まない



回転釜による火傷注意



スチームコンベクションオープン扉開閉時の熱風蒸気に注意!

## 各種イベント

### クリスマス



サンタクロースの格好をしたスタッフが調理し、保育園ではプレゼントを配るパフォーマンスを行いました。子供たちからは喜びの声を、ご年配の利用者様には季節感を感じてもらうことができました。

【デイサービスセンターはやどおり】

【特別養護老人ホームサンホーム】



【荻川ほのぼの保育園】



### 忘年会バイキング

【三和愛宕の園】

4日間に渡り、バイキングを開催。増床後、初めてのバイキング。バイキングメニューのみの調理でスムーズに作業ができ、施設様、利用者様、ご家族様より大変好評を頂きました。



### お楽しみメニュー

【新潟医療福祉大学 N-village 伍桃(学生寮)】

学生さんが喜ぶローストチキンをこんがりガーリック味で焼き上げました。素材の持ち味を活かした一品です。



### 節分

【ほのぼの保育園】【ゆたか幼稚園】

子供達が鬼に見立てて豆や人参、とんがりコーンを使用し鬼や金棒を作りました。個性があり、「かわいい」「かっこいい」と大盛況後、鬼を追い払いました。



### おせち料理

【巻愛宕の園】

”めでたさを重ねる”おせち料理でご利用者様の縁起をかつぎました



### バレンタインデー

【新潟県新星学園】利用者様に日頃の感謝の気持ちをこめて濃厚かつ重量感のある「ガトーショコラ」を可愛く焼上げました！



## 合同新年会

2月2日、ホテルイタリア軒で学校給食センターを中心とした合同新年会が開催されました。

総勢 110名以上のスタッフとご家族が一堂に会して新しい年を迎えたことを祝い、親睦を深めました。

催しものとして、カラオケ、景品が当たるビンゴ抽選会が行われました。景品には㈱ライフプロモート様のお菓子詰合わせ、アグリライフ様のイモジェンヌ、ディズニーやカーブドッチの招待券等が振る舞われました。NSG 専門学校の学生さんのライブもあり、グループで協力した催しものを準備できました。

スタッフの結婚祝いで花束を渡すサプライズもあり、大変盛り上がりました。メイン料理はその場で焼いたステーキなどで堪能できました。給食を召し上がって下さる生徒さん、お世話になっている関係者の皆さま、そしてスタッフ全員が健康で勤務できることに感謝しつつ、盛大に合同新年会を終えることができました。



# インフルエンザの予防法

～インフルエンザにかからないために、毎日できること～

### 1.栄養と休養を十分に取る

体力をつけ、抵抗力を高めましょう。



### 2.適度な温度、湿度を保つ

加湿器などで室内を適度な湿度(50～60%)に保ちましょう。



### 3.外出後の手洗いとうがいの実施

予防するには、「手洗い」・「消毒」・「うがい」が効果的です。病原体であるウイルスを寄せ付けないようにしましょう。



### 4.人ごみを避ける



### 5.マスクを着用する

外出時や社内でマスクを着用しましょう。「咳エチケット」も大切です。



### インフルエンザ症状のチェックシート

- 地域内でインフルエンザが流行中  38度以上の発熱、悪寒(急激な発症)  
 関節痛/筋肉痛  全身倦怠感/疲労感  頭痛

★インフルエンザかな?と思ったら早めに責任者へ連絡し、病院へ行きましょう★

インフルエンザが全国各地で猛威を振るい、今シーズンは患者数が過去最多となりました。感染を防ぐにはひとりひとりの予防が大切です。職場や家庭で毎日の予防を習慣にしましょう!!

**減塩商品ラインナップ拡充！**  
**「減塩鶏ガラスープ」「減塩野菜ブイヨン」「減塩中濃ソース 1.8ℓ」発売**

株式会社ライフプロモートは、オリジナルブランド減塩調味料ラインナップを拡充し、新たに「減塩鶏ガラスープ」「減塩野菜ブイヨン」「減塩中濃ソース 1.8ℓ」を発売しました。



**【商品特徴】**

- 「減塩鶏ガラスープ」塩分 51%カット。リン 58%、カリウム 76%カット。化学調味料・添加物を使わずに仕上げました。しっかりとした鶏の旨み、コク深い味と風味。保存に便利なチャックつき。
- 「減塩野菜ブイヨン」塩分 48%カット。化学調味料・添加物を使わずに仕上げました。玉ねぎ、セロリなどの野菜の旨み、コク深い味と風味。スープベースに最適です。保存に便利なチャックつき。
- 「減塩中濃ソース 1.8ℓ」塩分 40%、リン 35%カット。減塩とは思えないコクのあるまろやかな味わい。使いやすい大容量ペットボトルタイプ。

**【栄養成分 100g 当】**

商品名	減塩鶏ガラスープ	減塩野菜ブイヨン	減塩中濃ソース
エネルギー	339kcal	282kcal	139kcal
タンパク質	5.9g	5.0g	0.5g
脂質	9g	0.0g	0.1g
炭水化物	58.6g	67.7g	34.0g
食塩相当量	23.2g	22.2g	3.3g
カリウム	230mg	260mg	230mg
リン	100mg	140mg	10mg
アレルギー	鶏肉	無	大豆、リンゴ
添加物	無	無	無

## こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第6話】

### 1. 環境にやさしい農業に取り組んでいます。

(株)日本フードリンクと(株)アグリライフは、環境にやさしい【循環型農業】を実施しています。それは、有機資源を循環させながら農産物を生産する営みです。

私たちが行なう有機資源の循環とは、学校給食で発生した残渣と、稲作で生じた籾殻を混合し発酵させ、良質な堆肥を製造します。その堆肥を圃場に散布することで、肥沃な土が形成され、丈夫でおいしい作物が収穫されるのです。

これは、まさに環境にやさしい農業であり【いのちの循環】なのです。



### 2. 「2018年度 アピオ 農業研修」が終了いたしました。

(株)アグリライフでは「アピオ」こと「新潟農業・バイオ専門学校」の皆さまに対して農業研修を行なっております。

今年度は【2年生 3名】【1年生 17名】の皆さんと一緒に研修を行ないました。

来年度は、今年度が増して、より良い研修が出来るよう、努力いたします。



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60回目

## サブタイトル 「いろはの『い』。きほんの『き』。の巻」

今シーズンは暖冬少雪？新潟市内は路上に積雪が残っていた記憶がほとんどなかったイメージです(原稿を書いている時点ですが)  
これから溜まりに溜まった分が一気に降るのでは？と心配でなりません。  
さて今回は「パソコン基本教室」です。



第一営業部  
設備事業課  
大伍 宏昭

### 初心に帰って基本をおさらい

「Word、Excelを教えてください。」と言われることがあり「図形にコメントを挿入するやり方は…」「ここにはこういう数式を…」などと横で説明しています。ある時「やけに時間がかかっているな」何やら違和感が。タイピング(キーを押す)スピードではない何か。「文字変換の選択肢からカタカナを選んでいる」「ローマ字から英数に切り替えてスペルを入力している」「マウスに慣れていなくて範囲指定がやりにくそう」基本だと思ってあえて説明しないことが多々あります。そこでよく使用されると思われる操作を下記にまとめてみました。※下記説明文の[○]は各キー、「+」は押しながらです

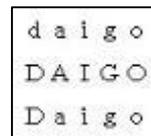
＜文字変換にはファンクションキーを使おう＞



←キーボードの上部に配置されている[F○]キーです。

文字入力後(確定前=下線が表示されている状態)、[F○]キーを押すと…

- [F6]でひらがな **だいご** 押すごとに先頭から一文字ずつカタカナになります(最後尾一文字は除く)
- [F7]で全角カタカナ **ダイゴ** 押すごとに最後尾から一文字ずつひらがなになります(先頭一文字は除く)
- [F8]で半角カタカナ **だいご** 押すごとに最後尾から一文字ずつ全角ひらがなになります(先頭一文字は除く)
- [F9]で全角入力文字 **daigo** ←ローマ字小文字で入力の場合。大文字入力では大文字で表示。押すごとに右図のように切り替わります



[F10]は半角文字で[F9]と同じ動きをします。

＜漢字が思うように変換できない＞

例)「大伍」は初めての場合一発で変換できません。そんな時は一文字ずつ変換しましょう。  
「d」「a」「i」「g」「o」入力後、[スペース]もしくは[変換]を押すと「第五」になります。



そこで[Shift]+[←]を押すと **だいご** 変換対象が「だい」になります。



一文字目を変換。[番号]を押すか[矢印]で選択し、[→]で次に移動。  
([→]を押さずに[Enter]を押してしまうと未変換部分も確定してしまいます) 二文字目、[番号]を押すか[矢印]で選択して変換。  
最後に[Enter]を押すと全部が確定します。



＜コピー＆ペースト。キーボード操作でやってみよう＞

この文字列をコピー このカーソルの位置で[Ctrl]+[→]を4回。すると選択部分が反転します。

この文字列をコピー [Ctrl]+[C]でクリップボードにコピーされます。※クリップボードとは一時的にデータを保存できる領域のことです。ちなみに[Ctrl]+[X]では切り取りです。

この文字列をコピー 文字列を 任意の場所で[Ctrl]+[V]でペースト(貼り付け)します。

それでは、また次回

## ★結婚おめでとう★

《皆川 雄介（特別養護老人ホームぢりめき 給食室） 1月 26日 結婚》

1月26日に結婚しました。辛い日もあると思いますが  
2人で手を取り合い協力し合って笑顔の絶えない幸せな  
家庭を築いていきたいと思います。



《鎌田 輝美（青葉台中学校 給食室） 1月 20日 結婚》

1月に入籍し、大熊から鎌田になりました。まだ、実感がありませんが、  
公私ともに頑張りますので今後ともよろしくお願い致します。



《金子 映未子（回生園 給食室） 1月 23日 結婚》

1月に入籍し、阿部から金子になりました。これから2  
人で協力し合い、仕事も家庭も充実させていきたいです。  
今後ともよろしくお願い致します。



## ★出産おめでとう★

《吉田 桃子（燕愛宕の園 給食室） 12月 27日 柊希（ひまり）ちゃん（第1子）誕生》

予定日より19日早い出産となり、小柄で心配していましたが、  
日に日に重みを感じるようになりました。顔を見るだけでとて  
も癒しになっています。



《續木 美里（新潟北愛宕の園 給食室） 1月 5日 涼真（りょうま）君（第1子）誕生》

1月5日に3470gの男の子が産まれました。日に日に表情が  
豊になっていく姿が見られます。これからの成長がとても楽し  
みです。



《市村 秋乃（亀田学校給食センター） 1月 5日 千愛（せな）ちゃん（第1子）誕生》

この度、2945gの元気な女の子が誕生しました。毎日、すくす  
くと成長し、親としての責任と幸せをかみしめて子育てを楽しんでい  
ます。



### 【編集後記】

#### 障害者雇用について

企業は「障害者雇用促進法」によって一定割合の障害者雇用を義務付けられておりますが、当社では、現在11名の障害者（身体障害者3名・知的障害者3名・精神障害者5名）を雇用しています。業務内容は、調理・仕込み・洗浄・事務補助・清掃など多岐にわたります。その中で一緒に働いて気付いた点があります。私たちが日ごろ、当たり前に行っていることが障害者の方々には当たり前ではないこと。大切なのは、まずその方を理解することであり、ほんの少し相手の気持ちに寄り添って考えてみることで健常者も障害者も共に働きやすい環境を作ることが出来るのでは無いかと感じました。（人事部 古俣）



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成31年3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/>