



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 65

令和元年度（第34期）スタートにあたり

令和元年5月

平成が終わり新たな元号「令和」がスタートしました。世の中が変わっても変えてはならないものと、変えなければならないものがあります。

1、変えないもの（変えてはならないもの）

理念 食を介して健康を創る。お客様の満足、従業員の幸福をめざし、社会に貢献できる会社として成長し、業界 NO.1 を目指す

ビジョン

- 1、社員と家族が幸せになる会社をめざす
- 2、仕入先、取引先とも家族関係でいる
- 3 お客様にとって一番良い事を常に考えている会社でいる
- 4、社会的弱者に手を差しのべる

経営のポリシー（こだわり）

- 1、約束と結果責任—仕事は全て契約である。目標達成には報いる、届かなければその逆（評価はフェアに曖昧にしない）
- 2、業務の原則
 - ①簡素化（時間に限りあり）やらない事を決めておく
 - ②透明化
 - ③分権化（責任と権限）
 - ④現状維持は即脱落、顧客が求める商品を考え提供する

2、変えなければならないもの

- 新時代（令和）イノベーション（改革が必要）
 - ① 人材育成（リカレント教育—社会人が人生の途上で様々な形で学ぶこと）
 - ② 持続可能な開発目標（SDGs）—社会から選ばれ続ける企業であるために三方よし—利用者満足、栄養、調理スタッフも喜ぶ。
（完全調理済品、洗浄不要、IT、ロボット（ニチレイのボイルでサクト等））
 - ③ 読む力、問う力、つなぐ力（人と人を結びつける事を一人一人意識する）
- グループとの連携強化
 - ① NSGグループ
 - ② 日本フードリンクグループ（フード、ライフプロモート、アグリライフ）
本部機能の一体化



代表取締役
後藤 孝之

イノベーション（革新、一新）の原動力は、ガッツとハングリー精神、現状に満足せずチャレンジしていきましょう。

新規施設紹介①

デイサービスセンターてらお園 給食室

4月1日より「デイサービスセンターてらお園」様(新潟市西区寺尾東)の給食受託を開始しました。32名の利用者様の昼食とおやつを3名のスタッフで調理しています。食形態は、常食、刻み食、極刻み食、一口大の食事、ミキサー食に加え肉、魚などの基本的な禁食に注意するとともに、ご飯やお味噌汁の盛付を2人体制で行うことで、提供直前に温かいものをすぐにお出しできるよう工夫しています。

又、こだわりのある食材を使用した季節感のあるメニュー(桜ご飯など)の提供もあり、個別対応としては、味噌汁の味付けなど要望に応じて薄味にしたりしています。給食会議で利用者様のご要望を反映できるように、日々調理に努めています。



改元に当たり、4月29日に特別な食事メニューの提供を検討しています。加えて、月に5～6回開催される茶話会では、施設職員による紙芝居の上演や利用者とお茶を通じた交流が行われています。給食室では会に合わせ更に楽しいものとなるよう、パンナコッタやゼリーなどを振る舞っています。

現在は受託開始直後ということもあり、本部スタッフの協力のもと調理していますが、協力期間が終わってもチームワーク良く助け合いながら、質の高い食事の提供を継続して参ります。



新規施設紹介②

中条中央病院 給食室



4月1日より「中条中央病院」様(胎内市)の給食提供が開始され、責任者の前田さんにお話を伺って来ました。

中条中央病院は病床数90、敷地内にデイケアセンターも併設されています。現在の提供食数は朝、夕食が約70食、昼食はデイケアセンター様分を含め約90食を、総勢10名のスタッフにて提供させて頂いております。



入院患者様向けの給食がメインですので、皆様の状態に合わせた食形態での提供を細心の注意を払いながら行っています。

特色としては、水曜日昼食に麺類の選択メニュー(焼きそば or うどんなど)、同夕食は肉 or 魚の選択メニュー。木曜昼食にパンの提供。金曜昼食にはどんぶりやカレーのメニューなど。制限の多い病院食にあっても楽しんで頂けるように思っております。

提供開始から間もなく不慣れな部分も多いところではありますが、ご利用者様全員に笑顔で召し上がって頂けるような食事提供を、スタッフ全員で行って参ります。

平成31年度入社式・新入社員研修



【入社式】

4月1日にホテルイタリア軒にて、日本フードリンクグループ平成31年度入社式を執り行いました。今年は(株)日本フードリンクの新入社員が14名、(株)ローソンファーム新潟の新入社員1名が新たに仲間に加わりました。

入社式は午前中に行われ、上長からの祝辞や先輩社員からの激励の言葉が贈られました。それを受けて、新入社員からも決意表明をし、緊張しながらも社会人への第一歩を踏み出しました。



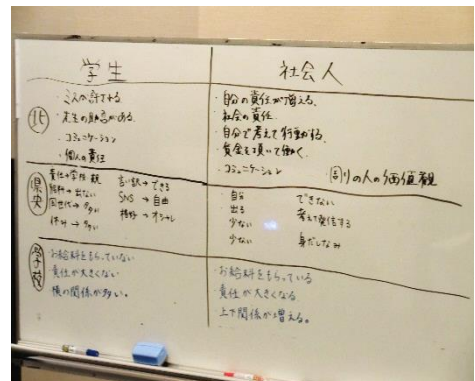
午後からは同じくホテルイタリア軒にて NSG グループ全体の
新入社員研修が行われました。NSG グループの経営理念や
各法人の事業内容、そして NSG グループ拡大の歴史につい
て学びました。その後は NSG グループ全体での懇親会が開かれ、
各法人の新入社員が決意表明を行いました。

【新入社員研修】

引き続き、4月2日はホテルイタリア軒にて新入社員研修を行いました。

研修では、社会人の心構えやマナー、コミュニケーションについて、クイズやグループディスカッションを通して学びました。また食品安全管理室から衛生講習、内部監査室から給食の作業について講義があり研修の最後には、ワークショップ（学生と社会人の違い、目標設定）を実施。グループ内で課題に対して意見を出し合い共有することで、学生から社会人へと気持ちの切り替えできたことと思います。

15名の新入社員が1日も早く職場に慣れて、チームの一員として活躍してくれることを願っています。



新規施設紹介③

開志上所こども園 給食室

4月1日より新規開設された「開志上所こども園」様（新潟市中央区上所中）の給食を提供させて頂くことになりました。食事は80食程提供しており、最大135食の提供ができるよう調理しています。又、アレルギー対策を行っており、開園に先立ち3月22日に開催された見学会では、アレルギーフリー食材を使用したカレー、コンソメスープを見本として展示しました。

栄養士の資格を持つ店長平塚さんをはじめとした4名のスタッフは、保育士や学校給食を経験してきたメンバーであり、全員が大の子供好きでもあります。

保育室から厨房室内が見えるのぞき窓があることから、子供たちに調理風景の印象を聞いてみたところ、大きなしゃもじのように見えるへらが、鍋の攪拌に使用されていたことに驚き、なぜご飯を盛付けるしゃもじが、このように使用されているのかに興味深く見ていたようでした。

又、鍋の汚れが綺麗に落されていく様子や、大量の洗剤の泡が流れていく様子を見て、自分たちが食べた後どのような後始末があるのかを観察しています。調理中に子供たちに手を振ると、かわいらしい声を上げて手を振り返したりしてくれますし、スタッフの顔も覚えてくれていてとても嬉しいです。このように、子供たちもスタッフも笑顔の絶えない毎日を送っています。

毎月、ハッピーデイとして誕生会があります。4月のハッピーデイの献立は「鶏の唐揚げ、菜の花和え、おめでとうゼリー、鮭菜飯ごはん」を提供しました。

今回は小松菜和えに黄色いコーンを入れ、菜の花に見立てて提供しました。グループ会社から瑞々しい菜の花の切り花も届き

花を見た子供たちに笑顔が溢れていたのが印象的でした。週1〜2回、おやつにプレーンのヨーグルトを提供しています。スキムミルクが飲めない子供さんが多いので、ヨーグルトメーカーを使用しスキムミルクのヨーグルトを作り、提供しています。虫歯を防止するためプレーンのまま提供していますが、好評を得ています。



当社は保育園の展示会にも力を入れています。受託させて頂いているあたごとまこども園では、アナと雪の女王のエルサを、ひだまり保育園ではお菓子で作ったシンデレラを、子供たちが作成した工作や絵と共に展示しました。



新規施設紹介④

新潟市立坂井輪小学校・新潟市立日和山小学校 給食室

4月より、新潟市立坂井輪小学校と同日和山小学校の2校で自校式学校給食の受託を開始しました。

坂井輪小学校（新潟市西区坂井輪）

4月8日より給食開始 一日提供食数700食 所属スタッフ8名

日和山小学校（新潟市中央区栄町）

4月9日より給食開始 一日提供食数400食 所属スタッフ5名

両校ともに、順調にスタート致しました。顔の見える給食室をモットーに、育ちざかりの子供たちの笑顔があふれるよう、安全安心な給食提供に努めて参ります。



両校の新規職員を対象とした
入社式と講習会の様子

● 農家さんならではの食べ物？

1. 坊主？

右の写真、何か分かりますか？

これは、「^{ねぎぼうず}葱坊主」と呼ばれている、ネギの花です。

この葱坊主、スーパーや八百屋さんではお目にかかることは無いでしょう。なら、ここまでネギが育ってしまうと、ネギ自身の商品価値は下がりますし、そもそも葱坊主は売れない？！

しかし、この葱坊主、食べたらおいしいのです。揚げてよし、焼いてよし…ッシッシッ…。



2. つぼみ？

写真の花は「菜の花」ではありません。小松菜の花なのです。

この小松菜のつぼみ、食べたらおいしい!!

我が家では、おひたしや、軽く油で炒めて、酒の肴に大変身!! さわやかで、少しほろ苦い、春の香りが楽しめるわけです…。



3. 粳摺り米？

皆さんは、稲刈り後のお米が、どの様に加工されていくかご存知ですか？

お米は、下の写真のように加工されていきます。

① ^{もみ}【粳】稲刈り後のお米の姿です。農家さんは【粳摺り】で玄米に加工し、お米屋さんへ販売します。

② ^{げんまい}【玄米】お米屋さんへは、玄米を低温倉庫で、保管します。

③ ^{せいまい}【精米】お米屋さんへは、玄米を精米に加工し、販売します。

上記の様に、通常お米は、【玄米】で保管します。しかし、概ね5月以降になると食味が落ちてしまいます。ところが【粳】のまま保管することで、食味の劣化を防ぐことができるのです。つまり、食べる時に【粳摺り】【精米】を行えば、いつでも新米のような味わいが楽しめるのです。

しかし、ほとんどのお米屋さんは【粳摺り】が出来ません。だから【粳摺り米】は、農家ならではの食べ物なのです。



① ^{もみ}粳



② ^{げんまい}玄米



③ ^{せいまい}精米

アグリライフでは、2018年度米の^{もみ}粳300kgを保管しています。ご興味のある方は、下記のQRコード「お問合せフォーム」からお問い合わせ下さい。



お問合せフォーム



アグリライフ H.P.

株式会社ライフプロモート

5月1日発売 新商品のご案内

湯せんで簡単にご提供いただける油調済のかき揚げ・天ぶらを発売致します。小規模施設様で使いやすい5食取り真空パックで、冷凍のまま沸騰したお湯で約8分の湯せん調理。

急速冷凍で離水を防ぎ、解凍後のベッチャリ感を抑えサクサク感を残しており、温かいままご提供いただけますので、盛り合わせにもご利用いただけます。

時短・省力化に。湯煎だけの簡単調理！  ライフプロモート

湯せんでさっくりシリーズ かき揚げ・天ぷら

◆油調なしで、湯煎で約8分。温かいまま盛り合わせなどに。

◆湯煎でもさっくり感の残った食感。

◆少人数対応の5食入り真空パック。



湯せんでさっくりかき揚げ 野菜

荷 姿：(35g×5枚)×24×2合

賞味期限：冷凍2年

原 材 料：玉葱・人参・いんげん・天ぷら粉・打ち粉・揚げ油・加水



湯せんでさっくり天ぷら えび

荷 姿：5本×30×2合

賞味期限：冷凍2年

原 材 料：尾付きむきエビ・天ぷら粉・打ち粉・揚げ油・加水



湯せんでさっくり天ぷら いんげん

荷 姿：5本×50×2合

賞味期限：冷凍2年

原 材 料：いんげん・天ぷら粉・打ち粉・揚げ油・加水



湯せんでさっくり天ぷら かぼちゃ

荷 姿：5枚×40×2合

賞味期限：冷凍2年

原 材 料：かぼちゃ・天ぷら粉・打ち粉・揚げ油・加水

「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第61回目

サブタイトル「パソコン操作の基本はマウスも含む。の巻」

5月です。日本フードリンク新年度スタートと同時にこの連載は11年目に入ります。現在行っていることを極めるべきか、新しいことを始めるべきか。当然両方が大事なことです。足元を固めつつも機会を失わずいろいろ発信できればと考えております。さて今回は「マウス」です。



第一営業部
設備事業課
大伍 宏昭

マウス操作を覚えよう

前回の「キーボード操作」に反響がありましたので今回は「マウス」に触れます。なお、使用している画像は日本フードリンクで使用している代表的なものです。よほど特殊なマウスでなければ、ほぼ同じような内容です。

<部分名称>

左ボタン

右ボタン

ホイール



チルトホイール

・ホイールを左右に倒して画面の左右スクロールができる製品

<機能>

左ボタン＝「クリックする」という場合はほとんどの場合が**左ボタン**を押すということです(**右ボタン**を押す場合は「**右クリック**する」と「**右**」をつけます)。他にダブルクリックやドラッグ&ドロップ(下記参照)に使用します。ファイルを開く、アプリケーションの起動などに使用するボタンです。

右ボタン＝「**右クリック**」すると選択しているファイルやフォルダーのメニューが表示されます。他に**右ドラッグ&ドロップ**(下記参照)に使用します。

ホイール(スクロールボタンとも)＝「回転」させることにより上下のスクロールができます。チルトホイールの場合は左右のスクロールができます。ホイールをクリックする(押し込む)ことで、自動スクロールが使用できる機器もあります。

<操作>

「ドラッグ&ドロップ」:「ドラッグ」は引きずる、「ドロップ」は落とす・放すという意味です。

例)ファイルの移動＝**左クリック**でファイルを選択(ファイルの色が反転)→その反転している上で**左ボタン**を押したまま任意の場所までドラッグ(引きずる)→そこで**左ボタン**を放し(ドロップ)移動完了。

「右ドラッグ&ドロップ」:例)ファイルの移動もしくはコピーなど＝**左クリック**でファイルを選択(ファイルの色が反転)→その反転している上で**右ボタン**を押したまま任意の場所までドラッグ(引きずる)→そこで**右ボタン**を放すと(ドロップ)移動するかコピーするかなどのメニューが表示される→項目を選択(この場合は**左クリック****右クリック**どちらでも可)して完了。



←未選択状態

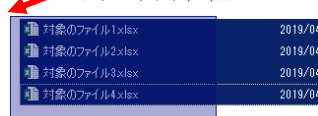


←選択状態



ドラッグ操作で複数のファイルを選択することもできます(囲むイメージ)

ドラッグ開始位置



ドラッグ終了位置

他にも「Shift キーを押しながら」「Ctrl キーを押しながら」などで挙動が変わります。便利な機能がありますので是非「マウス操作」で Web 検索してみてください。

※マウスの設定は「コントロールパネル(設定)→ハードウェアとサウンド→マウス」にあります。移動速度やスクロール量、ダブルクリックの間隔などを好みで設定できます。余談ですがマウスの移動した距離を表す単位は「ミッキー」です。1ミッキーは 1/100 インチ＝0.254mm です(1 インチは 25.4mm)。技術者が使う単位で皆さんが使うことはないと思いますが話のネタに。

それでは、また次回

★出産おめでとう★

《宮尾 由利子（新井愛広苑 給食室）

3月5日 莉好(りこ)ちゃん（第2子）誕生》

2人目の出産は気合を入れ1人目よりスポッと早く産まれました。

痛いのは辛いので自分でも良く頑張ったと思います。

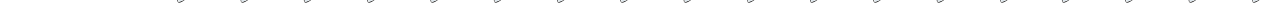


★誕生おめでとう★

《齋藤 拓人（献立室 献立課 課長）

3月19日 緒実(つぐみ)ちゃん（第3子）誕生》

人と人との気持ちをつないで、他人を幸せにできる人になってほしいと願って名付けました。お兄ちゃん、お姉ちゃんと仲良く、すくすく育ててください。



【編集後記】

日本フードリンクでは「食を介し、健康を創る」を理念に、会社全体で従業員の健康づくりをサポートしていく事を企図して、3月11日に新潟県より「元気いきいき健康企業」への登録、加えて3月14日には新潟市より「新潟市健康経営認定事業所」の認定を頂きました。

主な取組

- ・健診データを分析し、有所見者に対して3回まで受診勧奨
- ・栄養価やカロリーを考えた給食を希望者に提供
- ・毎月22日を「禁煙を考える日」とし、禁煙運動を推進
- ・新潟シティマラソン2019のサポーター企業として登録

更にNSGグループの一員として「NSG健康サポートクラブ」と「NSG健康まつり」を利用し運動や健康、食に関する様々な企画を用意し、健康増進の意識を高めて参ります。

※元気いきいき健康企業とは

健康で活力に満ちた社会の実現のためには、一人ひとりが継続して健康づくりに取り組む必要があります。働く世代は、がんや生活習慣病のリスクが高くなり始める時期にあり、仕事や家事、子育てが忙しく、個人の努力だけでは継続することが困難です。そこで、新潟県では従業員及びその家族の健康づくりに取り組む県内企業等の取組を後押しすることを通じて、健康寿命の延伸につなげることを目的に、“元気いきいき健康企業”の登録を行っています。

※新潟市健康経営認定事業所とは

新潟市では、健康寿命の延伸を目指し、働き盛り世代の健康づくりを推進し「健康経営」を普及させるため、健康経営に取り組む事業所を「新潟市健康経営認定事業所」として認定し、その取り組みを支援しています。

広報誌ふーどりんく 【発行日】令和元年5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/>