



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 67

今夏も、各施設様と連携して暑さに負けないイベント(夏祭り、行事食等)を開催。楽しい食事を調理・提供させて頂きました。厨房と本社スタッフが試作を重ねたメニューは、施設様からのお褒めの言葉と共に利用者様にも喜んで頂きました。今後も驚きと感動を感じられるような行事の開催を目指して参ります。

ケアハウス サンホーム

- 盛付も丁寧で豪華でした。種類も豊富で全体量も丁度良いとの事でした。



常食

刻み食

ソフト食

ミキサー食

回生園

- 黒埼茶豆で作った枝豆豆腐。国産うなぎと錦糸で仕上げたうな重を食事形態ごとにお弁当で提供しました。施設様よりお褒めの言葉を頂き利用者様からも大変喜ばれました。

遊生の町

- 鉄板で焼きそばとお好み焼きを提供。猛暑の中でしたが、無事提供できました。かき氷やフランクフルトも販売し好評を得ました。



車場デイサービスセンター

- 施設内で焼きそば、フライドポテト、唐揚げ、ピザ一夜干し、角こんにゃく、サンドイッチ、ウインナーかき氷を準備。旬の枝豆やきゅうりの浅漬けと共に地域住民の皆様や施設職員様と堪能しました。



新潟医療福祉大学 学生寮 N-Village

- 夏のイベントとしてソフトバレーボールを行った後、屋外で夕涼みを兼ねて流しそうめんを楽しみました。



トピックス

新規採用栄養士研修会

7月17日（水）国立オリンピック記念青少年総合センターにおいて新規採用栄養士研修会が行われ、当社からは今春に新規採用された管理栄養士1名と栄養士2名が受講しました。

現在3名ともに病院又は特別養護老人ホームに勤務しており、当該施設の患者様や入所者様への食事の提供業務は、治療の一環として位置づけられております。本研修会受講主旨として、食事の提供に対する基本的な知識、業務上の留意点などを理解、習得することが目的となっています。



研修を終えた3名からお話を伺ってきました。

研修前半では、主に食中毒防止の観点において、統計データから読み解く季節別の対策や、基本に立ち返った衛生的手洗いなどの確認も含め、栄養士として包括的な衛生管理をどう実践していくべきかを学びました。

又、多種多様化している高齢者向けの食事サービスに対して、給食提供受託会社の栄養士が行う「給食経営管理」のあるべき姿にも触れることができ、これからの現場・発注・食材・在庫の各管理に活かして行きたいと話していました。



おすすめレシピ紹介

《 夏バテ対策 うな井 》

夏の暑さによって疲れが溜まり易い時期となりました。疲れてくると食欲も落ちてしまいます。そこで今回は、当社栄養管理部献立課の管理栄養士スタッフより夏バテ対策料理「うな井」をご紹介します。

うなぎには、たんぱく質・脂質・ビタミン・ミネラルはもちろん、青魚にも多く含まれるDHA・EPAといった不飽和脂肪酸も豊富です。脂肪酸という名前がつきますが、毛嫌いをしないでください。不飽和脂肪酸には、悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす作用があります。うなぎの皮の近い部分にあるヌルヌルした成分が夏バテ防止に効くと共に、胃腸の粘膜を保護し、消化吸収を助ける働きを持ちます。また、栄養素の吸収力を高めるだけでなく、疲労回復力も高めるとも言われています。

しかし、残念なことにうなぎは食物繊維やビタミンCを持ちません。せっかくの満点食材をより効率的に摂取出来る様に、野菜と組み合わせで摂る事をお勧めします。

新潟医療福祉大学寮 N-Village 伍桃では前期試験前に、うなぎ&ステーキを提供しました。彩りも映えた一品となり、寮生の喜ぶ顔も見られました。



消防訓練

7月2日 11時30分、セントラルキッチンにて消防訓練が実施されました。火災の第一発見者が火災を知らせると同時に避難放送が入りました。総勢 45 名が避難を開始。2 分 43 秒(昨年よりも 1 分 35 秒早い避難)で避難完了し、点呼を取ります。炎天下ではありましたが、新潟市東消防署の方に消火器の正しい使い方を教えて頂いた後、実際に使用しました。初めて消火器に触れるスタッフも取り扱いに慣れることができました。

併せて、ボイラーや給湯器、キュービクル(高圧受変電設備)の熱源は火災の原因となりやすいため、消防署の方と共に安全確認を実施しました。

又、あわてず避難できるような指示や火災の呼びかけをしっかりと行うことの必要と共に、消火器などの防災備品や防火区画をスタッフ同士で確認しました。火を使うところには燃えやすい物を置かないなど、基本を再認識できる良い機会となりました。

今後も継続して防災に取り組むよう職員一同努めて参ります。



消火器は使用期限内のものを用品です。火元の周りから中心に向かって消していきます。

有資格者紹介

今回は臨床検査技師について紹介致します。食品安全管理室の中谷さんにお話を伺いました。

「臨床検査技師」は病気の診断や治療の効果を知るために、様々な検査を行う仕事です。患者さんの血液や便などに異常がないかを調べたり、心電図や脳波、超音波など測定器で体の状態を測定したりします。15 年ほど医療の現場に従事し、前の職場では食中毒菌やウイルスの検査、食品検査、アレルゲン検査を行っておりました。病気を予防して発見することが健康な生活を送ることにつながり、それによって社会貢献できると考え臨床検査技師を目指して取得しました。

入社して5ヵ月目ですが、拭き取り検査や食品検査、衛生チェック等にこれまでの経験を活かし、食品安全管理室の仕事を通してみなさんのお力になれるよう頑張ります。



医療の現場にいたので、病院からの細菌検査の結果や抗菌薬についてアドバイスできることもあります



検査の段階で菌の種類等ある程度予測を付けることができます



細菌がどのような環境を好むか知っているので、気をつけて欲しいポイントをみなさんにお伝えできます

部門紹介

豊浦病院・愛広苑 給食室



仕込み室での調理風景

今回ご紹介するのは、日本フードリンクの中でも比較的大規模な給食室であります「豊浦病院・愛広苑給食室」です。

平成 17 年に開設された「豊浦病院」は内科・漢方内科を備え、主に慢性期医療を担う病院です。5・6 階には介護老人保健施設「豊浦愛広苑」を併設、2 施設で 280 の病床を持ち、長期療養が必要な高齢者に一貫した療養サービスの提供が行われています。

給食室は 20 名のスタッフで運営されており、上記 2 施設に加え同敷地内にあるデイサービスと託児所を含めた各施設向けに、一日平均約 500 食の食事提供を行っています。

そんな中、店長の高松さんにお話を伺ってきました。

厨房内では大小様々な掲示物により 情報の共有が成されています



給食室で第一に目標としている事は、入院患者様をはじめとするご利用者様へ安心・安全な食事提供をさせて頂くのはもちろんのこと、5 名いらっしゃる施設栄養士さん達のご協力も得ながら「食」を通して満足感を得られる環境を整えて行く事です。

又、20 名という大所帯でありますので、コミュニケーションを活発にとるように心掛けています。5 名の若手を中心としてスタッフの育成にも力を入れており、提供食の出来栄え、味などにばらつきが出ないように全員が日々スキルアップを目指して業務を行っています。

とても広くて清潔な厨房内です



毎日提供させて頂いている 500 食が、託児所の園児さんからご高齢の入院患者さんまで、多種多様な食形態を持つため厨房内では掲示板などで細かな情報を常に共有し、間違いの無いように細心の注意を払っています。

これからも良質な食事提供が出来るように、チームワークを大切に業務を行って参りたいと思います。



1 プレートを左右で、温蔵・冷蔵に分けた状態で配膳をしています



最大 20 段同時調理可能な大型のスチームコンベクションを 2 基備えています



一回あたり 150 食分以上の食器を洗浄、コンベア式洗浄機での作業です

● じゃがいもの収穫を行ないました！

去る、7月11日（木）に北区太夫浜の畑で、じゃがいもの収穫を行ないました。収穫の当日には、新潟パイオ専門学校の皆さんが、研修を兼ねて私たちの農場を訪れ、収穫の手伝いをしてくださいました。おかげ様で10aの畑を一日できれいに収穫できました。

作柄は、土づくりを行なったにもかかわらず、去年同様小ぶりのじゃがいが多く、土づくりには時間がかかることを実感することになりました。引き続き、原因追求と対応策の検討を行なっていきます…。また、今年は食味の検査を行ないました。その結果、なんと！アグリライフのじゃがいもは、とても糖度が高いことが分かりました。

スーパーで購入したじゃがいもと、アグリライフのじゃがいもを電子レンジでチンした状態で、糖度の比較を行ないました。結果は、下記の通りアグリライフのじゃがいもはとても甘いことが分かりました。（品種は、共に男爵です）

産地	糖度
アグリライフ	13.7
新潟県産	9.8

食べた感じも甘さの違いが、はっきりと分かるほどです。実は、この畑で生産された「さつまいも」も甘い評判なのです。

長ネギは、冬しか生産しておりませんが、月岡温泉の泉〇様、華〇様にも大変好評らしく「夏ネギも作ってくれないか」というお問合せがあるとのこと。

この素晴らしい畑で、おいしい作物をドンドン生産していきます。



学生さんに収穫を手伝ってもらいました！



● 新潟県で2番目に早い稲刈り！

アグリライフでは、五百川というお米を栽培しています。このお米は、新潟県で一番早く刈り取りが出来る品種で「いち早く新潟の新米を食べたい」という皆様にに向けてのお米です。

昨年は、アグリライフが新潟県で一番早い稲刈りということで、ニュースや新聞に掲載されましたが、今年は燕市の農家さんがアグリライフよりも早く刈り取り、報道されました。



なんでも、米どころ新潟県における「令和で一番早いお米」をアピールしたかったとか…。

いずれにしても、五百川は、お晩休み返上での稲刈りです。

湯煎でさっくりシリーズ かき揚げ・天ぷら

全体会議で新商品としてご紹介した「湯煎でさっくりシリーズ」をあらためてご紹介致します。時短・人手不足解消にお役立ちの商品で、油調なしで手軽にご提供できる、他社にはないオリジナル商品です。すでにご利用いただいている施設様もございますが、まだご利用でない施設様でも湯煎とは思えない食感を、是非お試しください。スチコンでもご利用いただけます。

今回は製造工程をご紹介します（写真はかき揚げです）。新しく非常に清潔な工場です。



① 攪拌機でカット済の玉葱など野菜を混合。



② 着色料不使用のバター液を投入し、さらに攪拌。



③ ②で出来たタネを計量し、油中の3連の丸枠に投入。



④ 形・厚みを整えると同時に油を均一にまわし食感を向上する。



⑤ 枠を外すと油の中を一定時間進み、揚げ網のコンベアに乗る。



⑥ 計量・目視で規格外品排除し、番重に並べ、粗熱をとる。



⑦ 粗熱を取った後、3D凍結機で急速冷凍。



⑧ 冷凍後、5個ずつ計量しながら袋詰め。



⑨ 食感を損なわないように調整した真空レベルでパック。

サンプル・お見積りのご用命をお待ちしております。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第63回目

サブタイトル「つつる？デコボコ？硬い？軟らかい？の巻」

9月。前回「今年の夏は平年並みのよう」と書きました。が、極端に暑い日があると、「本当に平年並みな？」と、疑問が湧いてきます。印象って怖いですね。気象学的には9月は「秋」ですが、天文学的には9月22日頃までは「夏」。まだまだ熱中症にご注意を。水分・塩分補給をお忘れなく。さて今回は「靴が滑る」です。

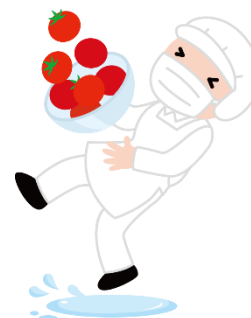


第一営業部
設備事業課
大佐 宏昭

性能を維持しなければ効果は得られません

給食室で重用される「滑りにくい靴」。それを以ってしても滑ることは多々あります。

「滑らない」ということは「床面とソール(靴底。材質:合成ゴムなど)との摩擦が発生している」ということです。と、いうことは摩擦が少なくなると滑るということです。以下のようなことが挙げられます。



①床面がツルツルしている、濡れている、油分が多い

一番イメージしやすい事象です。説明するまでもなく滑り易くなります。厨房床面が大理石のタイルみたいなことはまず無い事です。シート貼りの床などは飛沫した水により滑りやすくなります。また、フライヤー前など油が飛び跳ねた床、さらには油＋水は相当危険です。気付いた時にすぐに拭き取るなど十分にご注意ください。

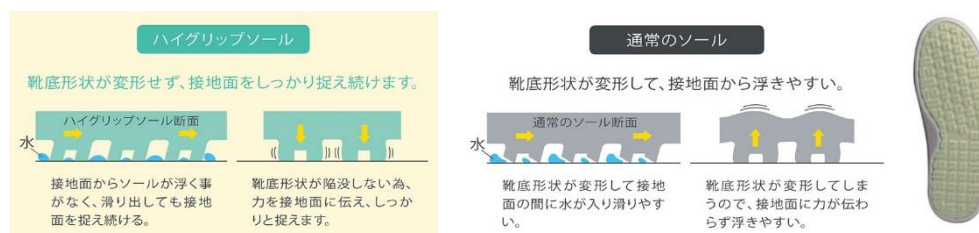


②ソールの凹凸がなくなっている

ソールはザラザラしていない(抵抗が少ない)床で使用してても摩耗します。摩耗により凹凸が無くなると水分を逃がす場所がなくなってソールと床面の間に水の膜ができることにより摩擦が少なくなり滑り易くなります(スタッドレスタイヤのTVコマーシャルなどでよく見かけるタイヤと路面の間に水の膜ができ、滑って止まりにくくなるあの原理です)

③ソールの素材が硬くなっている

材質が合成ゴムですので、経年劣化で硬化します。「滑りにくい靴」のソールは柔軟性により接地面積を確保しています。軟らかすぎても硬すぎても接地面をとらえる効果は得られません(接地面が少ない＝「スパイク付きの靴で普通の床面を歩く」イメージです)



上記画像は「ミドリ安全 HiGRIP® <https://higrip.midori-fh.jp/>」より引用

他にも、滑る要因として「走る」「大股で歩く」などがあります。滑って転倒しないために心がけることは、雪国新潟の皆様がご承知の通りの雪道での転倒防止と同じです。



「走らない」「歩幅を狭くする」ことで滑りによる転倒事故防止を心がけましょう。
※ドアや柱、背の高い設備機器など死角が多くあります。出会い頭の衝突事故防止の観点からも、走らないよう心掛けて作業をしましょう。

それでは、また次回

★出産おめでとう★

《相沢 美華子（デイサービスセンター東中野山 給食室）

6月11日 紡希（ツムギ）君（第2子）誕生》

途中、まさかの入院になってしまい、バタバタしましたが無事に
出産することが出来ました。職場の方々や家族に支えられて感謝
の気持ちでいっぱいです。



★職場復帰おめでとう★

《星野 佑香里（遊生の里 給食室） 6月1日復帰》

家族や職場の皆さんに支えられ毎日とても楽しく働くことができ
感謝しています。毎日、バタバタですが子供達との時間を大切に
しながらがんばりたいです。



【編集後記】

○ 新卒激励会

7月31日（水）ホテルイタリア軒にて日本フードリンクグループ新卒激励会を開催致しました。平成30年度及び平成31年度入社の社員と社長をはじめとする先輩社員を合わせた総勢55名の皆さまからご参加いただきました。久しぶりに再会した同期、先輩や上長たちと交流し、笑顔溢れる会となりました。ご参加いただいた皆様ありがとうございました。



○ 安全運転講習会

8月6日（火）フードリンク、ライフプロモート合同の安全運転講習会が開催され、46名の運転業務従事者が参加しました。

交通安全と運転マナーに関する世間の関心が一層高まっている中、今回は外部講師を招いて、追突とバック（後退）時を中心に様々な事故リスクについての講習が行われました。安全運転のABC（A. 当たり前の事を、B. ばかにしないで、C. ちゃんとやる）も提唱され、参加者は自身の運転を振り返りこれからの安全運転に役立てたいと話していました。



広報誌ふーどりんく 【発行日】令和元年9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/>