



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 69

謹
賀
新
年

2020年（令和2年）
新年あけまして
おめでとうございます！



今年は「子（ね）年」ねずみ年で4年に1度のオリンピック（東京では56年ぶり）が開催される年です。また2月29日がある「うるう年」でもあります。

5月の改元で「令和」に変わりましたが、昨年を振り返ると度重なる自然災害に加え、消費税増税消費低迷などで地方経済（県、市の財政）の構造疲労と衰退が表れた年でした。

特に温暖化のスピードは、気候変動が年に249mの速さで進むが、植物や小動物の移動が年に40mと言われていて間に合わない可能性が指摘されています。（国の農研機構より）米、野菜、果樹魚の産地地図、台風の進路等がガラリと変わることも考えなければならず、すでに米に高温障害が目立ち始めています。

また、流通業界は2020年6月施行の、歴史的な卸売市場法改正を契機に本格的な自由競争に突入することが予想されます。

働き方改革では、給食サービス業界も構造改革のきっかけにしていかなければならないと思っています。既にAIで献立作成において2日分の作業が2分で完成するなど、IoT化も含め、筋肉質の構造改革が求められる年になると思います。

いつの時代でも、「人が1番、人づくり」だと考えていますが、今年は特に人材教育、育成に力を注ぐ年にしたいと思います「ワン・チーム」信用、信頼こそ組織の要、環境変化に対応してまいりましょう。

人間の究極の幸せは

1. 人に愛されること
2. 人に褒められること
3. 人の役に立つこと
4. 人から必要とされること。そして「利他」相手の利益を優先に。

本年もよろしく申し上げます。

新規施設紹介

広域型・地域密着型特別養護老人ホーム シンパシー 給食室

11月1日より「広域型・地域密着型 特別養護老人ホーム シンパシー」様（阿賀野市南安野町）の給食提供が開始され、店長の木村さんにお話を伺って来ました。

朝 105 食、昼 130 食、夕 110 食の提供で、常食、一口大の食事、刻み食、極刻み食、ミキサー食、ムース食の形態の食事を5、6名のスタッフで調理しています。調理は新館の厨房にて、盛り付けは新館と本館の厨房の両方で行い、新館と本館の配膳のタイミングに気をつけながら温かい食事をすぐに提供できるよう努めています。ミキサー食やムース食は献立に使用されている食材別に分け、とろみ材、ゲル化剤を使用して飲み込みやすく固さを調整したうえで、見た目にも彩り良く調理しています。完成品をイメージしながらの味付けを施設栄養士様と相談し、利用者様が安心して満足される食事を目指しています。食事形態が多種類あるため、配膳間違えなどないように配膳しています。好評メニューはエビピラフや手作りおやつ（おかゆをゼリーにした白玉だんごなど）です。

行事食や初めての献立等もありますので試作も行いながら、安心・安全な食事の提供の為に励んでいきたいと考えています。



きゅうりの生姜和え

豆腐とえびのうま煮

ビーフンソテー

部門紹介

三条市帯織にある介護老人保健施設「いっぷく2番館」を紹介致します。

関店長にお話を伺いました。こちらの給食室は、8名のスタッフでクックチルを常食、刻み食、ミキサー食、ムース食で朝80食前後、昼100食弱、夕75食前後の食事を提供しています。クックチルは翌日の朝昼夕の3食分を前日調理し提供します。従前の調理方法と違い、1つの献立を下処理から盛り付けまで順番に作業するのではなく、翌日の朝昼夕の作業内容を分業化して同時並行で進めるため、作業が平準化され時間短縮が実現されています。又、作業の仕組みづくりに加え、誰が、いつ、何をするのかをしっかりと決めることで「適切な衛生管理」も実践されています。些細なことでも報告連絡相談を行うとともに、新入社員には献立をプリントし、調理手順や禁止食の有無のチェックの予習を行ってから作業にあたってもらっています。

上記のような取り組みと、クックチルの特徴である柔らかな食感と味のしみ込みやすさを生かした調理で、デイサービスセンターの利用者様より「この食事は美味しい」と声かけを頂くこともあり、何よりの励みになっています。

スタッフ全員で穏やかで雰囲気の良い職場環境を目指し、集中して作業に取り組んで参ります。



令和元年度第2回グループ総会 開催

令和元年度の前期を振り返る、日本フードリンクグループの第2回総会が11月22日(金)にホテルイタリア軒にて行われ、各社の本部スタッフおよび県内施設の責任者など、総勢111名が出席致しました。

グループの日本フードリンク、ライフプロモート、アグリライフの3社の主要部署による現状報告の中では働き方改革や消費増税をはじめとした社会の変化を踏まえながら、お客様のニーズの発掘を進めるとともに、各社間でのエンゲージメント（個人と各組織が共に成長貢献し合える関係）の実現に向けた発表もあり、会場に一体感が生まれていました。



グループ総会で共有した方針や他部署の取り組みをしっかりと理解し、それぞれの良いところを取り入れながら、安全・安心な給食提供が出来るよう、グループ一丸となり進んで参りたいと思います。



総会後の懇親会ではサントリービバレッジ株式会社様にもご参加いただき、「おいしいハイボールの作り方コーナー」や、樽生サーバーから提供されるおいしい生ノンアルコールビールコーナー」が会場の一角に用意され、懇親会参加者が多数参加、大盛況となりました。



冬のレシピ

寒い時期になると決まって施設様からリクエストを頂くのが『ますの酒粕煮』。とりわけ鮭やますが大好きで日本酒文化が根付いている新潟県民にとっては、冬の風物詩といったメニューと言えるのかもしれませんがね。

ます	60	※単位はすべてグラム
酒粕	5	
みそ	6	
みりん	4	
酒	2	
だしの素	0.3	
水	20	
小松菜	20	(付け合わせ)

ますの酒粕煮



【酒粕の栄養価】

酒粕は栄養価が高く、栄養成分としてたんぱく質、炭水化物、食物繊維、ビタミン類、有機酸ミネラルなどが含まれているほか、ペプチドやアミノ酸、麹菌、酵母菌由来のβ-グルカン、葉酸なども含まれています。

【期待される効能】

美肌効果、便秘改善、免疫向上、生活習慣病の予防、血行促進、肝機能の向上、血圧の抑制その他色々。

フォローアップ研修

11月16日(土)に新潟市南区にあるアグリパークにて、新入社員フォローアップ研修を開催し15名の新入社員が受講致しました。

毎年開催している本研修ですが、今年は内容をより実践的にすべく各部上長の協力のもと実施致しました。ケーススタディでは「出勤前に嘔吐してしまったら?」、「施設が停電したらどうする?」など実際に起こりうるトラブルの初期対応をグループごとに考えました。調理講習では2人一組になり、与えられた献立表を見ながら工程を自分たちで考えて調理を行いました。座学では難しい問題に、調理講習では初めての献立に当たった方もいましたが、同期で話し合いながら解決する姿が見られました。

最後はみんなで作った料理を笑顔で囲み、楽しい研修となりました。

【研修内容】

- ・訓話:第一営業部営業推進 近藤常務
- ・業務振り返り/目標設定/上上面談
- ・職場のコミュニケーション
- ・ケーススタディ/職場のトラブル対応
- ・調理講習



新年、明けましておめでとうございます！

アグリライフです！【農業生活 第 11 話】

● アグリライフ 冬の野菜ラインナップ

アグリライフでは、お米はもちろんのこと野菜の生産・販売も行っております。

現在、取り扱っている野菜は下記の通りです。

- 長ねぎ
- さつまいも（紅はるか）
- 里いも
- にんじん
- 小松菜（1 月から収穫開始）



収穫した野菜は、新潟市スクールランチ様をはじめ、青果仲卸業者様への販売、そして日頃お世話になっている皆様や障がい者施設、各種イベントなどでの直売も行なっております。

来年度は、これまで以上に畑作に力を入れ、より充実した野菜の生産・販売を実現していきます。

● 障がい者の皆さまに、にんじんの収穫を手伝っていただきました

アグリライフでは、国の推進する【農福連携】に取り組んでいます。

【農福連携】とは、担い手不足や高齢化が進む農業分野において、障がい者の皆様の就労や、生きがいつくりの場を生み出すことを目的とした取組みです。

現在は、障がい者の皆さまから野菜の収穫作業や調整作業などお願いしています。これからも、お互いが助け合える関係を続けていきたいと思っております。

※) 写真は、冬晴れに恵まれた、にんじんの収穫風景です。



● ABio（新潟農業・バイオ専門学校）の皆さん

良い農業者になって下さい。

私たちは、農業専門学校 ABio の学生たちに向けて、農業実習を実施しています。

先日、5月からスタートした今年度の農業実習が終了しました。今年度の農業実習は、【1年生 18名】【2年生 2名】が参加し年間約 30 回の実習を行ないました。

この経験を活かし、良い農業者になって下さい！

そして、農業界のどこかで再会できる日を楽しみにしています。



学生さんに収穫を手伝ってもらいました！



謹賀新年

新しい年が素晴らしい一年でありますようお祈りしております。
今年もよろしく願っています。

令和二年 株式会社ライフプロモート

11月13日（水）に行われた㈱ヤグチ様の展示会にメーカーとして初出展致しました。同社は全国をカバーする食品一次卸といわれる商社で、各県の地場食品問屋へ各メーカーの商品を紹介する役割を担っています。そのため、大手メーカーもこぞって出展しているなか、取材にきていた業界誌最大手の日本食糧新聞に弊社が大きく掲載され、商品の新規性や人手不足解消へのお役立ちというコンセプトを評価いただきました。これを機に販売エリアの拡大と新商品開発で販売アイテムの強化を図りたいと考えておりますので今後とも商品開発にご意見・ご指導いただけますよう宜しくお願い致します。

新商品「湯煎でさっくりフライ（白身魚）」「湯煎でさっくり天ぷら（さつまいも）」の2種も合わせてリリースを致しました。



湯煎でさっくり
フライ(白身魚)

日本食糧新聞 The Japan Food Journal 2019年(令和元年)11月22日

「2019ヤグチ秋季見本市」新商品コンテストベスト10

商品名	規格	メーカー	特徴
1 三徳唐わかめ産揚げ	500g×10(冷凍)	理研ビタミン	三徳産ワカメに味付けし、唐揚げ粉をまぶした。茹で揚げるだけで出来上がり
2 クリスパース	2.5kg×4(冷凍)	B本マックスフーズ	日本初導入のVカットウエッジ
3 BBQ プルトポーク	500g×20(冷凍)	ハインツ日本	じっくり火を通して柔らかくほぐした豚肉にBBQソースを絡めた。バーガーやサンドにぴったり
4 香るレモンとオリーブオイルの揚げつゆ	100g×8(常温)	ポスカサッポロフード&ビバレッジ	ガツオと昆布の和風だしベースにレモンの果汁と香り、オリーブオイルが入った揚げつゆ
5 鶏と鶏大腸 濃厚だしスープの素	1150g×8(常温)	Mizkan	タイの濃厚なうまみと香りが特徴の塩味ベースのスープの素
6 とろっとう白湯	1kg×10(常温)	煎味食品	肉感たっぷりの鶏のうまみが凝縮された本格チキン/スープの素
7 ヤンニョムチキンのたれ	595g×12(常温)	エバラ食品工業	からめるだけの手軽さで韓国風の甘辛チキン、ヤンニョムチキンを作ることが出来る肉用調味料
8 おいしく揚げの 五穀米の具だくさん権こんぶご飯	600g×10(冷凍)	マルハニチロ	五穀米を使用し、梅の酸味と昆布のうまみでさっぱりとした味わい
9 透きとおった甘酒プレミアム	500ml×6(常温)	ハナマルキ	本醸甘酒を丁寧に搾った透明な甘酒
10 ゆず胡椒つゆ(業務用 濃縮)	500ml×12(常温)	ヤマサ醤油	ゆずこしょうの爽やかな香りとピリッとした辛み。塩分低減おろしつゆや揚げつゆに

ヤグチは13日、同社主催、マルハニチロ共催の「2019ヤグチ秋季見本市」を東京都豊島区池袋サンシャインシティワールドインポートマーケットビルで行った。出展企業は約300社、来場者は約3万人。会場では「外国人観光客からの人気が高い鶏メニューにスポットを当て、全

会場で、外食関係者の3万人以上を集めた。メインテーマ「コナ」では「世界へ発信！日本のご当地産物」のご提案、と「訪日外国人観光客からの人気が高い鶏メニュー」にスポットを当て、全

国のご当地産物メニューをエバロ食品工業、東洋水産、キッコーマン、食研、富士食品工業、徳島フーズ、味真食品、テールマーク、M1、イフサイエンス、シマヤ、味の素社の日本

がそれぞれメニュー開発・試食を行った。簡便性が高く、いろいろな場所で使えるご当地産物メニューは試食数も多く、好評だった。冷凍食品コーナーの「桜エビ」、新選では「アタゴ(凍干牛ひらひら)」など素材を中心に開発。そのほか、高糖着染紙、学校給食など業務用の食材や、業務用材や断房(へら)うぼう、肉での手洗ひ、テークアウト容器などのノンフードの提案も行った。

当地産物料理提案

ヤグチ簡便性高く好評

ライフプロモート湯煎だけ天ぷら提供

ライフプロモート 日本フードリンクのグループ会社として食材「ヤグチ秋季見本市」を主催し、初出展した。同社は新商品の受託販売会社、ヤグチ見本市に初出展したライフプロモートのブース

湯煎でさっくりフライ(白身魚)は、13日に行われた「ヤグチ秋季見本市」に出展した。同社は新商品の受託販売会社、ヤグチ見本市に初出展したライフプロモートのブース

湯煎でさっくりフライ(白身魚)は、13日に行われた「ヤグチ秋季見本市」に出展した。同社は新商品の受託販売会社、ヤグチ見本市に初出展したライフプロモートのブース



訪日外国人観光客からの人気が高い鶏メニューにスポットを

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第65回目

サブタイトル「自分の常識は他人の常識ではない。の巻」

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしく願いいたします。2020年＝令和二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「伝えることの難しさ」です。



第一営業部
設備事業課
大伍 宏昭

画像も動画も無い。では、言葉で伝えよう！

修理および点検の依頼や商品の購入など、電話等で詳細情報をお話したい場合が多々あります。勘違いしやすい点など意識しておくことで間違いが少なくなり、伝える時間も短くて済みます。下記、具体的な事例を挙げてみます。

事例1 「ブレンダーを落としてしまい下の部分が割れました」

ほとんどの方が「A」(容器の下部分)が割れたと思われたでしょう。実際は「B」(本体の下部分)が割れていました。ブレンダー本体を持って移動させることがないという思い込みで起こる事例です。こちらも留意しておりますが細かくお話いただけると勘違いを防げます。



事例2 「ブリクサーのハンドルが割れました」

ハンドルとは「取っ手、握り、つまみ、柄、扱う、操る、などの意味を持つ英単語。一般の外来語としては機械の操作などを行うために設けられた手で握って動かす器具や装置を指す。」ということは「C」「D」どちらにも通じることになります。「スクレーパーを回すためのハンドル」「容器の取っ手」と言っていたら分かりやすいです。



事例3 「30cmの庖丁を1本ください」

一般的に庖丁の場合のサイズは「刃渡り」です(全体のサイズは「全長」としてカタログに記載あり)。商品ご購入の際は「刃渡り」でご指定ください。※ちなみにミキシングボール・ザルはほとんどの場合(例外もありますが)内径でやりとりされます。ボールにザルを重ねて使いたい場合は外径および高さ(深さ)をご考慮ください。



事例4 「AD-100BS」

聞き間違いやすいアルファベットや記号があります。上記型番を伝えていただく際に「えーでいーにひゃくびーえすと書いてあります」→「AB200DF」と伝わる可能性があります。アルファベットは特に聞き取り間違いが多くなります。例)BとD、MとN、TとP、FとS、IとY。また、上記では「-」を何と表現して良いか分からないためADに続けて書いてあることを指す「に」と表現されていました(=「ADに100BS」)。「-」はハイフンと読みます。また、「・」はナカグロ、チュウテン(中点)と読み、「.」はドット、ピリオドと読みます。

それでは、また次回

★結婚おめでとう★

《齊藤 法子(旧姓 小川)(特別養護老人ホームサンホーム 給食室) 10月 1日 結婚》

上司からもらったご縁で結婚することができました。いろんな人に支えられて仕事を続けられたからこそ、夫と知り合えたと思っています。感謝の気持ちを忘れずに仕事も家庭も大事にしたいです。



《古寺 歌織(旧姓 佐藤)(横雲の里 給食室) 9月 29日 入籍》

9月29日に入籍し、古寺になりました。お互いに協力し合い明るい家庭を築いていきたいと思います。



★出産おめでとう★

《秋本 有希(すずまり 給食室) 10月 16日 絵舞(えま)ちゃん(第2子)誕生》

新しい家族が増えて、更に賑やかな日々を送っています。息子も可愛い妹ができて喜んでいきます。兄に負けず元気に育ててほしいです。



《鎌田 輝美(月潟学校給食センター) 10月 31日 千鶴(ちづる)ちゃん(第1子)誕生》

10月31日に女の子が誕生しました。毎日、見せてくれる表情に癒やされながら育児に奮闘しています。すくすくと健康に育ててほしいです。



《宇佐美 愛美(新潟県新星学園 給食室) 11月 10日 奏多(かなた)君(第1子)誕生》

息子は寝ないタイプの赤ちゃんなので、育児は想像よりも大変ですが、楽しく過ごしています。表情や仕草のすべてが愛おしく毎日、可愛いがい止まりません!



《清水 紗代(ケアハウス新井 給食室) 11月 19日 柚希(ゆずき)ちゃん(第1子)誕生》

11月19日に3090gの女の子を授かることができました。日々、いろんな表情をみせてくれる我が子のこれからの成長が楽しみです。



★職場復帰おめでとう★

《宇留間 美穂(本部 店舗運営事業部) 7月 6日 復帰》

家族とスタッフに支えられながら、楽しく両立することができて、毎日、感謝しております。これからもご迷惑をかける事もありますがよろしくお願ひします。



広報誌ふーどりんく [発行日] 令和2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/>