



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～ Vol. 70

徐々に日が長くなり、春の訪れを感じさせる今日この頃、皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。少し懐かしくなりますが、各給食室からクリスマスをはじめとした行事食の様子をお届けします。

車場デイサービスセンター 給食室

12月23日より3日間おやつ時間にクリスマスケーキをご提供しました。いちごで作ったサンタクロースの飾りつけが好評でした。

好きな具材をのせて作るラーメンバイキングで体の中から暖まって頂きました。



新星学園 給食室

五感で感じて頂けるよう、ランチを彩り良く調理し、果物の飾り切り等でクリスマスを演出。丁寧な盛り付けが目を引く自信作です。



中之口愛宕の園 給食室

ステーキを目の前で焼いた後に、おひとりずつへ提供する行事食を開催。サイドメニューも赤・黄・緑・白・茶色と彩りが映え、おかわりされるご利用者様も多数でした。



荻川ほのぼのの保育園給食室 はるまち保育園給食室

給食室からのサンタクロースの登場に子供達も大喜びプレゼントにも満面の笑みでした。



新潟医療福祉大学 N-Village 伍桃 給食室

12月24日にクリスマスメニューを提供。楽しく美味しく召し上がって頂きました！

2月3日に8種類のデザートバイキングを実施。定期テストの疲れが甘い物で癒されたとの声もありました。健康栄養学科 栄養サポート部のアルバイトの方の協力もあり大盛況で終わりました。

クリスマス



デザートバイキング



冬期合同研修会

学校給食事業部では、衛生的かつ安全な給食調理を行うため、12月末から翌1月にかけて冬期合同研修会を開催しました。

研修では、二次汚染の基本を振り返り、汚染されやすい器具や作業場等を認識。汚染に関与する食中毒菌を学びました。また、人のミスによるエラーを再確認し、現場作業で起こりうるエラーを受講者自らが予測する中で、対策等をディスカッションしました。

受講者は、アレルギー事故や異物混入について考え、どうしたら安全な作業が出来るのかを共有することで、危険察知の精度を高めたようです。

これからも安全・安心な美味しい給食作りをする為に継続的に研修を開催していきたいと思えます。



菌の出やすい場所



危険予知トレーニング

考えられるヒューマンエラーは何があるでしょうか



新型コロナウイルスについて



令和元年12月以降、中国湖北省武漢市において新型コロナウイルスに関連した肺炎が発生しています。日本国内ではヒトからヒトへの感染が認められています。現在、報道メディアやインターネット上では様々な情報が飛び交っていますが、正しい情報を見極めて冷静に行動することが大切です。最新の状況は、内閣官房HPや厚生労働省HPをご覧ください。

対策として最も重要なことは、「手洗い」や「マスクの着用を含む咳エチケット」です！様々なものに触れることにより、自分の手にもウイルスが付着している可能性があります。帰宅時、調理前後、食事前などこまめに手を洗いましょう。

⚠️ ほかに人にうつさないために咳エチケットを心がけましょう



厚生労働省においてLINE公式アカウントが開設されました。



部門紹介

今回は上越市三和区にある特別養護老人ホーム三和愛宕の園の給食室を紹介致します。堀口店長にお話を伺いました。

給食室スタッフは総勢7名、うち2名は昨春入社した新卒採用者です。スタッフ同士とても仲が良く、調理に関する意見なども活発に交わされているそうです。

店長は特に新卒の二人から「味付け」や「食材の切り方」などの相談を受けることが多くそれがそのまま給食室のレベルアップに繋がっています。

提供食数は朝昼夕共に100食（常食70食、ソフト食30食）で各ユニットごとに大皿盛付や刻み食が配膳されています。配膳後はユニットの職員様が個別盛付や刻み対応を担当して下さっていて給食室と施設様のチームワークで給食提供が行われていることも大きな特徴です。

昨年は季節ごとのメニューとして、春は山菜天ぷらとおにぎり、夏は笹寿司、クジラ汁、鰻の蒲焼を提供。

年末は2ユニットごと5日間に渡って、握り寿司、オードブル天ぷらうどん・そばなどからなるバイキングが催され大好評を頂きました。「いつもおいしいよ、ありがとう。」と言って下さる入居者様の為にも、これからも明るい笑顔とチームワークで給食提供を行っていききたいとのことでした。



ユニット毎に盛付け



常食

ソフト食



管理職向けハラスメント研修を実施

労働施策総合推進法、いわゆるパワハラ防止法が令和元年5月に成立し、今後企業にはパワハラの防止措置が義務付けられます。これを受け、当社では日本フードリンク及びライフプロモートの管理職を対象に昨年12月6日にハラスメント研修を実施致しました。

外部講師（弁護士：小松弥生先生、特定社会保険労務士：廣井加奈子先生）をお迎えし、「ハラスメントの基礎知識」と「ハラスメントに関するトラブル事例と未然防止策」を学びました。パワーハラスメントとは優越的な関係を背景とした言動であり、必ずしも上司から部下への言動とは限らず同僚から同僚、もしくは部下から上司への言動も含まれるとのことでした。パワハラという言葉が浸透している中で、何がハラスメントなのかかわからないと責任者はきちんと指導できないし、ハラスメントという言葉に神経質になりすぎると何も注意せず、見て見ぬふりを招くことになり、頑張っている人のモチベーションが下がってしまうため、指導する上ではハラスメントに関する正しい知識と指導する目的を明確にすることが大切とのことでした。セクシャルハラスメントについてはパワーハラスメントのように指導なのか？パワハラなのか？というグレーゾーンはなく、「相手の意に反する性的な言動や行動」はすべてセクハラとなるそうです。性的な言動は職場ではしないということが重要です。以下、研修内容にあったクイズです。皆さんおわかりになりますか？

Q. 次のうち男女雇用機会均等法上、「職場」に含まれるものはどれでしょうか。

会社（勤務先） 出張先 取材先 顧客の自宅 業務で使用する車中 取引先の事務所
取引先と打合せをするための飲食店（接待の席も含む） 業務の延長の飲み会

答えはすべて職場です。



開志専門職大学様への学食提供がスタートします！

この4月に新潟県内初となる専門職大学として『開志専門職大学』様が開学されます。当社もこの4月より学生食堂の運営を受託させて頂くこととなりました。

学食運営としては、新潟医療福祉大学様、新潟食料農業大学様を受託させて頂いているノウハウを活かし、開志専門職大学の学生の皆様にも品質、価格ともにご満足頂けるメニューの提供に向けて、1月15日に社内での試食会を実施致しました。既存学食でも人気メニューの1つである特製たれかつ丼や大盛でも普通盛りと同じ金額でのきつねうどん、カレーライスの提供、日替ランチメニューを実食しました。この試食会参加者の意見をもとに4月からの本格営業に向け調整段階に入っております。

尚、開志専門職大学様の学食は近隣の専門学校などの一般利用者への開放も予定されておりますので、是非お気軽にご来店頂きますよう宜しくお願い致します。



2020年 初詣

1月6日、衣食住の神、漁業や水の神、防火・消防の神などとして尊宗されている新潟総鎮守古町神明宮へ、日本フードリンク・ライフプロモート合同でのお参りに行ってきました。

今年、2020年の干支（えと）は、一般的には「子」（ねずみ）と言われることが多いですが、正確に言うと「庚子（かのえね）」となるそうです。

このような干支の組み合わせは全部で60種類あり、60種類の中でも順番があって、その中で37番目が「庚子」にあたります。

前回の「庚子」の1960年は「アフリカの年」と言われコンゴ共和国、カメルーン、ナイジェリアなど17もの国がヨーロッパ諸国から独立しました。ローマオリンピックでエチオピアの「裸足のアベベ」選手がマラソンで金メダルを取ったのもこの年でした。

「子」は十二支の始まりでもあります。日本フードリンクグループでも10年20年後に2020年が新たな出発点になっていた、と言えるような一年にしていきたいと思っております。



こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第12話】

● 小松菜の収穫が始まりました！

新潟市スクールランチ向けの小松菜の収穫が最盛期を迎えています。

スクールランチ用に通常の小松菜よりも大きく育てていますので茎が太く肉厚ですが、非常に柔らかく、味もしっかりしていてとても良い小松菜に育っています。

子ども達に、おいしく食べていただけたら幸いです。

また、以前紹介させていただいた【糖度の高いにんじん】も、好調出荷中です。

これからも、おいしい野菜をご提供してまいりますので、よろしくお願いいたします。



収穫を待つ小松菜たち

● 循環型農業の実践

アグリライフでは、良質な土づくりと環境保全を目的に、【循環型農業】を実践しています。

私たちが行なう【循環型農業】とは、学校給食で生じる給食残渣と、稲作で生じる籾殻を原料にした環境にやさしい【給食堆肥】を製造し、圃場にすきこむ事で良質な土づくりを行なうというもの。

この取り組みは、産業廃棄物処理する段階で発生する二酸化炭素の抑制にもつながります。

【給食堆肥】製造の手順は、下記の通り。

- ① 日本フードリンク セントラルキッチンにおいて、給食残渣を生ゴミ処理機へ投入していただいています。
- ② 生ゴミ処理機の中には多くの納豆菌が生息しており、その納豆菌が給食残渣を分解し、【堆肥の元】を作り出します。
- ③ アグリライフでは、【堆肥の元】と籾殻を混ぜ合わせ発酵、2ヶ月間をかけて熟成させます。
- ④ 出来上がった【給食堆肥】を圃場にすきこむことで、良質な土がつけられ栄養価の高い作物が収穫できます。
- ⑤ そして【給食堆肥】を使用して作られた作物が、学校給食となり子ども達の栄養になります。

この活動は【SDGs⑫つくる責任つかう責任】への取り組みでもあります。



学校給食



生ゴミ処理機



残渣を投入



【堆肥の元】



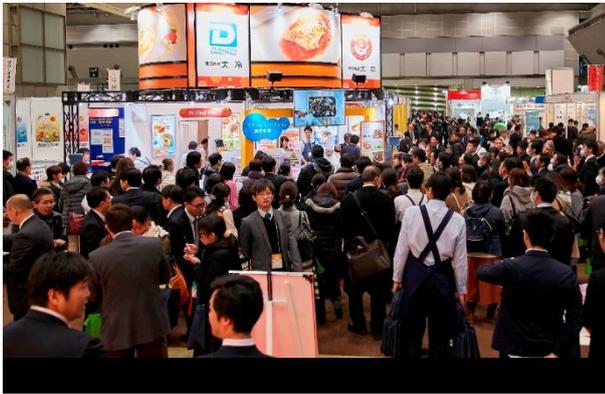
4ヶ所、山のように見えるのが【給食堆肥】



1月28日(火)29日(水)に東京ビッグサイトで開催された「第13回メディケアフーズ展」に出展して参りました。高齢者向け商品に特化した展示会で、全国から食品商社や各県地場卸などの流通業界や行政、施設運営法人、給食受託会社などのユーザーが数多く来場する展示会です。

弊社ブースでは、減塩調味料シリーズ・湯煎でさっくりシリーズ・やわらか茹で野菜シリーズ・冷凍惣菜シリーズの展示・試食を行いました。

大きな展示会にも関わらず類似商品の出品はなく、試食していただいた多くの来場者に商品の独自性が高く評価されました。



展示会場の様子。2日間で約13,000人の来場者。



自社ブース。湯煎シリーズ・やわらか茹で野菜など省力化商品への評価が高かった。

時短・省力化に。湯煎だけの簡単調理！ ライフプロモート

湯煎でさっくりシリーズ かき揚げ・天ぷら・フライ

- ◆油揚げなしで、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。

	湯煎でさっくりかき揚げ 野菜	
筒 姿：(35g×5枚)×24×2台		筒 姿：5枚×40×2台
賞味期限：冷凍2年		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		原 材 料：冷凍さつまいも・天ぷら粉・揚げ油(なたね)・加水
	湯煎でさっくり天ぷら えび	
筒 姿：5本×30×2台		筒 姿：45g×5個×24×2台 湯煎12分
賞味期限：冷凍2年		賞味期限：冷凍2年
原 材 料：扇貝身or凍エビ・天ぷら粉・打ち粉・揚げ油・加水		原 材 料：冷凍ササガキ・P/O粉・バター・ミルク・天ぷら粉・揚げ油(なたね)・加水
	湯煎でさっくり天ぷら いんげん	
筒 姿：5本×30×2台		
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		
	湯煎でさっくり天ぷら かぼちゃ	
筒 姿：5枚×40×2台		
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		

時短・省力化に。湯煎だけの簡単調理！ ライフプロモート

湯煎でさっくりシリーズ かき揚げ・天ぷら・フライ

- ◆油揚げなしで、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。

	湯煎でさっくり天ぷら さつまいも	
筒 姿：5枚×40×2台		筒 姿：45g×5個×24×2台 湯煎12分
賞味期限：冷凍2年		賞味期限：冷凍2年
原 材 料：冷凍さつまいも・天ぷら粉・揚げ油(なたね)・加水		原 材 料：冷凍ササガキ・P/O粉・バター・ミルク・天ぷら粉・揚げ油(なたね)・加水
	湯煎でさっくりフライ 白身魚	
筒 姿：45g×5個×24×2台 湯煎12分		
賞味期限：冷凍2年		
原 材 料：冷凍ササガキ・P/O粉・バター・ミルク・天ぷら粉・揚げ油(なたね)・加水		

時短・省力化に。下処理・ポイル済野菜 ライフプロモート

やわらか茹で野菜 シリーズ

- ◆食卓でつるせる程度まで柔らかくレトルト加熱加工。
- ◆常備品なので保管も簡単。
- ◆乱切りは3g前後の小さめ。箸の使いが困難な方にも。

	ささがきごぼう	
筒 姿：500g×10		筒 姿：500g×10
賞味期限：常量180日		賞味期限：常量180日
	にんじん	
筒 姿：500g×15		筒 姿：500g×15
賞味期限：常量180日		賞味期限：常量180日
	だいこん	
筒 姿：500g×15		筒 姿：500g×15
賞味期限：常量180日		賞味期限：常量180日

お問合せ・ご注文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66回目

サブタイトル「人それぞれの考え方があるよね。の巻」

3月です。今年はビックリするほど少雪？昨年原稿を読み返してみたら暖冬少雪云々…。2年前は降雪が多く云々…。3月は雪の話題にとりあえず触れている印象。忘れた頃に雪で苦労するかも？「備えあれば憂いなし」を心掛けましょう。さて今回は「換気について」です。



第一営業部
設備事業課
大伍 宏昭

「寒いから(暑いから)換気扇止めます。」は正しい？

<換気のメリット>

「新鮮な空気の取り込み」人が生活する空間には呼吸するための空気が必要で、呼吸すると二酸化炭素を排出します。昔の木造建築では自然に換気ができるようでしたが、現代建築では気密性が高い造りになっており意識的に換気をしないと空気が淀みます。他にも空気中のハウスダストや埃、ウイルスを屋外に排出する効果があります。また、室内でストーブ(石油・ガス)を使われる方は一酸化炭素中毒にも注意しましょう。



「結露防止」呼吸でも水蒸気が発生します。当然湿度が高くなり、屋内外の温度差で結露が発生し、カビの発生が起こります。カビにより肺炎を起こすこともあります。



<換気のデメリット>

「夏は暑くなる。冬は寒くなる」室内の空気と外気を交換しているためある程度しょうがない問題です。

<換気扇はまわしっぱなしで良いの？>

「換気扇のスイッチに【24時間換気】と記されている」その様に設計されている建築物です。スイッチを切らないようにしましょう。※強風等で換気扇から外気が逆流する場合はモーター破損を防ぐため切る場合もあります。

「換気扇のスイッチに何も記載がない」その部屋(リビング・トイレ・浴室・台所など)を使用するときに入れましょう。臭い・煙・湿気を排出するためです。スイッチを入れた後、しばらくしてから空気の流れができ換気の効果が出ます。早目にスイッチを入れましょう。

<給排気について>

排気をするためには給気が必要です。一般的な換気扇の場合はガラリ(後述)などで自然給気を行っていますが、厨房などで強力な排気設備がある場合、排出する分に釣り合うだけの給気設備が必要になります。必ず給排気両方を作動させてください。

<参考 関係用語>

「ガラリ(画像赤丸)」=外部に対して目隠ししながら換気する、ドアや窓などにもうけた通気口。「鎧窓(よろいまど)」「ルーバー」ともいう。また、通気口に平行に取りつける「羽板」そのものや、「ガラリ戸(鎧戸=よろいど)」を省略して単にガラリと呼ぶこともある。



「局所換気」=フード(画像赤丸)などを設け、汚染された空気を拡散する前に排出するもの。ガス機器など熱機器の一酸化炭素・熱・蒸気を排気する。



それでは、また次回



★結婚おめでとう★

《瀬賀 健太郎(店舗運営事業部) 1月12日 結婚》

1月12日に結婚いたしました。温かい声をかけて頂きありがとうございました。お互いに協力し、支え合いながら幸せな家庭を築いていきたいと思ひます。



★出産おめでとう★

《島田 恵(栄養管理部 献立課) 1月24日 怜哉(さとや)君 (第1子)誕生》

周りの多くの方々に支えて頂き、無事、元気な男の子を出産することが出来ました。これからの成長を楽しみに子育てしていきたいです。



《渡辺 絵里子(栄養管理部 献立課) 12月12日 天環(てんわ)ちゃん (第3子)誕生》

妊娠中は大変ご迷惑をお掛けしました。最後の育児、この娘もそうですがお休み中は3人の子供の成長を楽しみつつ、母親としても成長したいと思ひます。



★誕生おめでとう★

《大滝 健太(クックチル事業部) 1月20日 奏太(かなた)君 (第1子)誕生》

新しく家族が増えて、毎日、色々な表情に癒されています。育児は大変ですが、元気にすくすくと育てほしいと思ひます。



★職場復帰おめでとう★

《宮尾 由利子(新井愛広苑 給食室) 12月21日復帰》

仕事と子育ての毎日に疲労困憊。でも子供達の無邪気な笑顔に癒やされ頑張っています。職場の皆にも助けられ毎日奮闘中!!年はとりたくない。



《吉田 桃子(燕愛宕の園 給食室) 1月21日復帰》

仕事から帰ると、満面の笑みで抱っこせがんでくる娘にとっても癒されています。皆さんに助けてもらいながら頑張っていきます。



広報誌ふーどりんく [発行日] 令和2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/