

ふーどりんく

~ 仕事を通して つなげる絆 ~ Vol. 73

当社では行事食の調理スキルを向上させるため、店舗運営事業部スタッフがそば打ち等の研修を行うなど、ベテランスタッフから技術を学び、施設の行事に反映させて頂いております。これからも皆様に喜ばれる美味しい食事提供ができる行事を企画して参ります。

●うどん打ち研修

モチモチ、すすればツルツルの食感のうどん打ち。 コツは、「こねて(生地作り)」「寝かせて(熟成)」 「足踏」「伸ばす」です。



●ケアハウスサンホーム 【郷土料理】 細工すし「四海巻」を製作。形を整えるのが大変で したが綺麗に仕上げました。「きれいで食べるのが 勿体ない」とお言葉を頂きました。

試作品



提供品



●ケアハウスサンホーム 【-七夕を演出しました。

【七夕】星型のゼリーや卵で



●豊浦愛宕の園 【デザートバイキング】 色とりどりの果物やケーキ、ゼリーで御もてなし バイキング形式で好きなだけ食べる贅沢なひと時を



●燕愛宕の園 【デザートバイキング】 笹水まんじゅう、イルカのバナナ、スイカのお化けなど「涼」 を感じ取れると好評でした。



●老人デイサービスセンター中之口 【そば打ち】 新型コロナウイルス対策でビニールのパーテーション を作成し、そば作りを実演。綺麗で長いそばが完成! 旬の天ぷらと共に召し上がって頂きました。



新型コロナウイルス対策



新型コロナウイルスの影響を踏まえた

避難所における食中毒・感染対策

今年は、新型コロナウイルス感染症の対策を踏まえた災害への備えが求められています。 台風、地震などの災害が発生した時、避難所で自らが取り組める食中毒・感染対策等をお伝えします。



✓分散避難を心掛ける:密集を避けるため、親戚・知人宅に避難することも考えましょう。

√マスク・アルコール・体温計は持参する: タオル、ウェットティッシュで代用も可能です。

✓間隔は最低でも1m: 背を向けて座る、頭を逆にし休息を取りましょう。

√換気: 2方向を開け風の流れを作りましょう。

✓ドアノブ等の消毒:ドア、トイレ、物資など「前」「後」の消毒が重要です。

√毎日体調をチェック:変化があったら運営者に連絡しましょう。

✓食品の取り置きをしない:高温多湿の季節は細菌性食中毒に注意が必要です。



感染拡大防止のため 持参しましょう



免疫力アップメニュー

感染症に対して免疫力を上げることは基本的な対策の1つです。免疫力を高める=自然免疫を高める=NK活性を高める

と言われています。NK 活性とは NK 細胞の能力のことで、ウイルス感染やがんの初期防御に重要な細胞の活性制御システムのことです。NK 活性に対する効果がアップすると報告されている食品成分に発酵食品があります。今回は発酵食品を使用した納豆キムチチャーハンを紹介します。

<材料 2 人分>

- ・豚こま切れ 100g下味 酒 大 2、塩こしょう各少々
- 納豆 1 パック
- ・にら 5本
- ・白菜キムチ 100g
- ・温かいご飯 茶碗2杯分
- 卵 1 個
- ごま油 大1
- ・しょうゆ 小1
- ・塩 小 1/2



<作り方>

- 1、豚肉はおおきければ食べやすく切る。キムチは食べやすい大きさに切る。卵はボウルに割り入れてほぐしておく。
- 2、フライパンにごま油を熱する。卵を流し 入れ、固まってきたら大きく混ぜ、半熟状態 になったら取り出す。
- 3.豚肉を入れて炒める。豚肉の色が8分通りになったら、しょうゆ、塩を加える。
- 4、キムチと納豆を加えてさっと炒め、ご飯 も加えてほぐすように炒める。
- 5、卵を戻し入れて、さっと混ぜる。

新潟市スクールランチとポスターの紹介

新潟市スクールランチとメニューポスターを紹介致します。

日本フードリンクセントラルキッチンでは新潟市内の中学校 10 校に スクールランチとして給食を提供させて頂いております。献立は新潟市 教育委員会の栄養士様が作成。栄養バランスと食材の安全性を考えた構成 となっており、更に地産地消を基本として食材選定されています。

同キッチンでは月に1枚ずつおすすめメニューのポスターを製作、季節感やおいしさが伝わるよう、給食を楽しみにして頂けるように各校内に掲示しています。これからも生徒の皆さんの健やかな成長に寄与すべく取り組んで参ります。



August & September







撮影専用ブースにて 食材の切り方や盛り付け、飾りにこだわった ポスターに仕上げてい ます。

お皿、使用する材料は 給食提供時の物をその まま掲載しています。

新たな仲間と ~農業研修~

NSG グループでは今年度、グループ各社を 12 の 事業部に分け、日本フードリンク、ライフプロモート

アグリライフは「食、農事業」の一員としてスタートを切りました。そんな中、同事業で新たな仲間となった株式会社ベジアビオさんへ、日本フードリンクの学校給食事業部のメンバー7名が農業研修に参加させて頂きました。コロナ禍による5月の学校給食中止期間を用いての研修の様子をお伝え致します。

北区、新潟医療福祉大学のお隣にありますべジアビオさんは 環境制御型施設園芸による機能性トマトの生産や、完全環境制御の 植物工場による優良苗生産などを手掛けていらっしゃる会社です。

皆さんもお近くのスーパーなどで同社の濃縮フルーツトマト 「とマとマと」を手に取ったことがあるのではないでしょうか。

研修では、トマト栽培補助業務として、ビニールハウス内でのトマトの 芽かき(いらない芽を取る)作業や、添木の代わりとなるワイヤーに 沿って育つ苗を支えるクリップ位置の調整作業などを実施。



実家が農家であるメンバーの一人はモニタリング制御された温度管理システムや、外の土を入れない環境 制御などを始めとする先進的な農業に感銘を受けていました。

又、トマトのサイズ選別やラッピング・出荷準備業務にあたったメンバーは、頂いたトマトについて しっかりした皮の食感にいつも食べているミニトマト以上の甘さが印象的、トマトに甘くない環境での栽培で (水分吸収抑制と養分凝縮のフィルム農法)結果トマトが甘くなるのが不思議で面白いと話していました。

他メンバーからも、研修を通じて農作物を育てる大変さを経験し、どんな食材でもおいしく調理してお届けしたい、学校給食の食育活動に役立てたいなどの意見が出ており、大変有意義な研修となったようです。

最後に、貴重な経験をさせて頂いたベジアビオさん、本当にありがとうございました。

部門紹介

給食室: JAPAN サッカーカレッジ(CUPS)

所在地:北蒲原郡聖籠町大字網代浜

店長 :梅川 佳代子さん



【構成】

- ・女性6人・男性3人で5年~10年のベテランと新人で調理
- 朝:190食前後、昼:380食前後、夕:240食

【コロナウイルス対策】

- ・飛沫感染予防:パーティション使用
- ・食堂に入る生徒さんの人数を制限
- ・ペーパー等の共有物を撤去
- 手洗い場の整備
- ・次亜塩素酸ナトリウム及びアルコール消毒の実施



【メニューについて】

- ・カレーや中華丼、麻婆豆腐が人気!家庭的で素朴な豆腐やわか めの入った味噌汁も好評
- ・中華ドレッシングは手作りで生野菜も好評!

マーボー丼

とりのネギソースがけ

・全国からいらっしゃる学生さんのためにご当地グルメ(ひやし のっぺ、タレかつ丼等) もあります







中華井

きゅうりとちく わの和え物

豚とチンゲン菜炒め

鶏の葱塩焼

生徒さんから好評のエプロンと帽子を着用。限られた設備ですがマ ンパワーで臨機応変に作業しています。つらい時は音楽を聞き、美 味しい物を食べたり、出かけたり、ユーチューブを見たりと気分転 換しています。「美味しかった!」や「また、このメニューが食べた い!」と言われることが励みになります!

熱中症予防

新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐた めに、「新しい生活様式」として、一人ひ とりが感染防止の3つの基本【身体的距 離の確保】【マスクの着用】【手洗いや、

「3密(密集、密接、密閉)」を避ける】 の対策を取り入れた生活様式が必要で

夏は熱中症に注意し、感染拡大を防ぎ 健康を維持するようにしましょう。

★ マスクに着用について

屋外で人と十分な距離(少なくとも2m 以上)が確保できる場合には、マスクを はずしましょう。強い負荷の作業や運動 は避け、周囲の人との距離を十分にとれ る場所であれば、マスクをはずして休憩 しましょう。

暑さを避けましょう

・涼しい服装、日傘や帽子

・少しでも体調が悪くなったら、涼しい場所へ移動 ·涼しい室内に入れなければ、外でも日陰へ



のどが濁いていなくても こまめに水分補給をしましょう



・1日あたり 1.2L(パス)を目安に

1時間ごとに 入浴前後や起床後も ベットボトル コップ約6杯 コップ1杯 まず水分補給を 500mL 2.5本

・大量に汗をかいた時は<mark>塩分</mark>も忘れずに

□ エアコン使用中も こまめに換気をしましょう

(エアコンを止める必要はありません)

一般的な家庭用エアコンは、室内の空気を 循環させるだけで、換気は行っていません

・窓とドアなど2か所を開ける ・扇風機や換気扇を併用する

・換気後は、エアコンの温度を こまめに再設定

暑さに備えた体づくりと 日頃から体調管理をしましょう

・暑さに備え、暑くなり始めの時期から、無理のない 範囲で<u>適度に運動(「やや暑い環境」で「ややきつい」</u> と感じる強度で毎日30分程度)





・毎朝など、定時の体温測定と健康チェック ·体調が悪い時は、無理せず自宅で静養

環境省 厚生労働省 令和2年6月 ホームページ資料

こんにちは! アグリライフです! 【農業生活 第 14 話】

● 今年も稲刈りシーズンが近づきました。

夏本番!稲刈シーズンの到来です。この広報誌が皆さんのお手元に届くころ、アグリライフの稲刈り もスタートしているでしょう。

【アグリライフのお米】

私達が生産しているお米とその稲刈り時期は、下記のとおりです。

品種	作付面積	稲刈時期	期間
五百川	約 4.5ha	8月18日~8月23日	6 日間
こしいぶき	約 6.8ha	9月02日~9月09日	8 日間
コシヒカリ	約 12.5ha	9月15日~9月25日	11 日間

【今年の作柄】

昨年は、高温障害によりコシヒカリが軒並み2等米となり打撃を受けましたが、今年は稲が太く成長 しているなど生育の状態が良好です。梅雨明け以降に日照りが続けば豊作の兆しが見られます。

【生育調査のデジタル化】

稲刈間近の生育調査は収量を上げるために大変重要な 調査で、葉の色を計ることで稲の生育状況を分析しま す。濃い緑になれば稲が十分に生育しているサインで す。一般的には写真の様にカラーチャートと葉の色を 比べて判断しますが、私達は品質向上の為に葉色計と いうデジタル機器を使い、より正確に稲の生育調査を 行っています。

新潟産の一番早い新米をどうぞご賞味ください。





【極早稲米 五百川】

最初に収穫される「五百川」は、新潟県で一番早く収穫される米として、 新潟県では3年前から生産が始まっているお米です。8月12日頃から刈 取りが可能ですが、私達は品質を重視して8月18日から刈り取る予定で す。右は7月末の写真で、もうすっかり稲穂が出始めています。

五百川はコシヒカリの突然変異で開発されたお米で、もっちり感があり、 比較的さっぱりとした味わいで、大変おいしいお米です。 新潟では、キューピットや原信でお買い求め出来ます。



いつもお世話様です

ライフプロモートです!

今号では事務所でのコロナ対策をご紹介致します。4月に危機管理委員会を社内で立ち上げ、下記対策を継続しております。感染の再拡大が心配される昨今ですが、皆様に毎日、確実に、安全に商品をお届けするために実施継続してまいります。



事務所風景



ローテーションでリモートワークも実施



対面席との飛沫飛散防止でアクリル板設置









↑当番制で一時間に一回事務所内の 換気を実施。また事務所内各所にアル コール設置し、毎日の朝の清掃の時間 含め適宜消毒を行っており、また全員 の体温も記録・保管。

←事務所スタッフが昼食休憩も取る 商談スペースには遮蔽版設置。また県 外からの来客のご遠慮をいただく措 置も継続しております。

「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第69回目

サブタイトル「ベタベタになった樹脂製品ありますか? の巻」

9月です。「新潟の梅雨ってこんなに長かったっけ」(原稿作成時の主観)。湿気が多くて困ります。分かり易いところでは「冷凍庫・冷蔵庫の結露」「思いもしないところにカビ」。 生活に必要な雨でもありますが、食品を扱う業種にはつらいところです。 さて今回は「加水分解」です。



設備事業部 大伍 宏昭

化学反応には化学反応で対処する

身近にある樹脂(ゴム・ラバー・プラスチック)製品。しばらく使用していないと表面がベタつくことがあります。ボールペンのグリップ、自転車のハンドル(グリップ)、パソコンのマウス、リモコン、キャリーケースのハンドルなど・・・。あきらめて廃棄していませんか?手入れをすれば不快感なく使えるようになります。

<なぜ樹脂がベタつくの?>難しい化学式などは省きますが、湿気や直射日光の影響で「加水分解 *1 」が起こり「可塑剤 *2 」が表面に滲み出てくることが原因です。

- *1 かすいぶんかい(英: Hydrolysis)。 反応物に水が反応し、分解生成物が得られる反応。 (Wikipedia より)
- *2 かそざい。熱可塑性合成樹脂に加えて柔軟性や耐候性を改良する添加薬品類の総称。可塑とは「柔らかく形を変えやすい」という意味の語。(Wikipedia より)

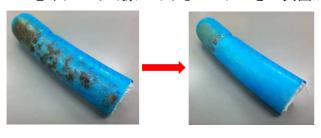
<何が有効なの?>

高濃度アルコール類=エタノール(濃度 95.1~96.9vol%)や無水エタノール(濃度 99.5vol% 以上)などで拭くとベタつきが解消されます。症状が軽ければ手指消毒に使う 68~75%のアリコール製剤でも効果があります。vol%=容量基準での濃度です。水と比重が違うため。

<実際に試してみる>

コロナ禍の影響なのか「無水エタノール」は欠品・入荷未定で入手できませんでしたので、 今回は「エタノール」で試します。

この原稿を作成するにあたり、何かないかと辺りを見渡してみる。事務所内は直射日光も当らず湿気が滞留する環境でもない。直射日光…屋外だな……あった!ホース。幸い?にもベタベタしている。①水で洗う→落ちない②中性洗剤で洗う→落ちない③手指消毒アルコールを布につけて擦ってみる→ベタつきの表面が少し落ちた。不十分。



④エタノールを布につけて擦ってみる →見事に汚れとベタつきが落ちてサラサラ (経年劣化で変質した部分は除く)

※変色等も考えられますので、エタノールを 使用する際は目立たない部分で試してから にしてください

<まとめ>

使用頻度が低い大事な物は「直射日光を避けて湿気のこもらない風通しの良い場所」で保管。また、乾燥剤である「シリカゲル」や「生石灰(酸化カルシウム)」、除湿剤などを使用して保管しましょう。

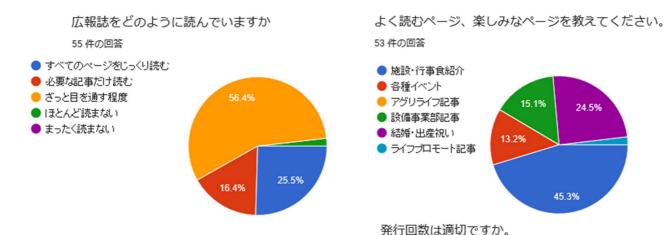
今回使用した「健栄製薬 エタノール P」の記載事項

〈用途・使用法〉「冷蔵庫の外側・照明器具のカサ・鏡等に(冷蔵庫の庫内に食品や汁のこぼれ汚れがある場合、エタノールを含ませた布などで拭き取って下さい)」「換気扇・レンジ・オーブン・レンジまわりの壁等に」「便器・便座等に」「密閉容器についた食品の臭いとりに」 エタノールを布などに含ませて拭いて下さい。

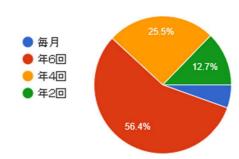


それでは、また次回

広報誌についての社内アンケート結果



- ◆今後期待する企画がありましたら教えてください。
- ・実際の調理に関する失敗例や成功例など今後に生かせる内容を期待します
- ・施設の紹介で、提供している食事、厨房設備の写真に興味があります 続けてください
- ・ランダムに、社員の方の特集記事があると良いのではないでしょうか
- ・現場の方の笑顔が見えるもの(写真とか)が皆さんに届くと良い
- ・グループ会社で具体的にどんな仕事をしているのか知りたいです
- ・施設様にご好評を頂いているメニューの情報発信をしてほしい



アンケートへのご協力ありがとうございました。今後の広報誌作成に活かしていきたいと 思います。

······【編集後記】······

新型コロナウイルス対策として Zoom、teams を用いた Web 会議「オンラインミーティング」の開催が活発になってきました。マスク姿同士、映像を介しての面談ですが皆さん思ったより快適そうです。「でも、表情が見えないから相手の気持ちを汲み取るのが難しい」との声も。

いつか世界がコロナを乗り越えて、この記事が懐かしく思えることを切に願うばかりです。





•----

広報誌ふ一どりんく 〔発行日〕令和2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