



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 78

令和3年度第1回日本フードリンクグループ総会 web 通知

令和3年度の日本フードリンクグループ第1回総会を5月15日(土)にweb上で開催致しました。今回は社長から部門長までは現状報告と今後の展望について動画で配信し、店長や業務責任者からは現状の課題と目標についてグループウェアを用いて共有しました。

各給食室では、従前の対面方式会議の出席対象者以外にも動画を共有し会社の進むべき方向や年度方針について理解するように努めました。



〈年度方針〉

N (New) S (Sustainable) G (Growth) =新しい持続可能な成長

NSGグループの「食・農分野」として更なる発展を目指す

日本フードリンク+ライフプロモート+アグリライフ)の1000人が

「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ような関係になる)

〈重点方策〉

- ①「困りごとへの解決案を提案、提供することに注力」-そのためには勉強する
- ②SDGs (女性マネージャーの比率アップ)、成長市場の創出 (つくる責任、使う責任)
- ③リスク管理強化 (災害、ウイルス禍)、うがい手洗いの基本徹底、備蓄の見直し
- ④働き方改革 (労働環境改善)、残業改善
- ⑤DX化で、生産効率向上 (ソフト、ハード)
- ⑥忙中閑で「雑談、お茶を飲む時間を設ける」

前段の動画は、スマートフォン等からも閲覧可能で時間と場所を選ばず視聴することができます。又、Web 会議という方式についても、顔を見合わせる事が出来ないという欠点がありますが、様々な省力化に繋がり有効性は高いと考えています。社内からは参加において通信機器の仕組みや操作方法が難しいとの声がある一方で、これを機に ICT を自分達のものにしたいといった意見もあり、時代の変化に対応する土壌もできてきたように感じました。



令和2年度新店長・業務責任者紹介

令和2年度に就任された店長・業務責任者について紹介致します。コロナ禍での給食調理への期待と責任を認識し、能力を上手に生かせるよう努めていきます。

店長・業務責任者として業務の知識や技術に磨きをかけ、現場の雰囲気にも馴染むよう仕事に努めています。

新店長・業務責任者	給食室名
梨本 麻衣子	ケアハウス サンホーム
相馬 愛	シンパシー
佐藤 春香	新潟東愛宕の園
金子 真奈美	藤花・小阿賀
武者 宏美	特別養護老人ホーム達谷内
渡邊 麻利亜	上吉野愛宕の園
長澤 孝広	ウェルハート加治川の里
渡辺 さや夏	開志上所こども園
井上 かほる	新発田リハビリテーション病院西棟
窪田 秀行	開志専門職大学STEPS食堂
山田 真由（出向）	愛広苑参番館
笠原 悠里	デイサービスセンターじゅんさい池
小林 満	かえで食堂

新店長・業務責任者	給食室名
高山 夏生	松潟の園
穂苅 香菜	ケアハウス新井
小菅 美奈子	加茂市七谷共同調理場
梶原 久恵	デイサービスセンター東中野山
森田 浩美	藤の木原
高野 花奈絵	特別養護老人ホームルアナ
佐藤 眞美	デイサービスセンターはやどおり
佐藤 いずみ	横雲の里
村松 秀樹	愛広苑参番館
高橋 光唯	加茂市青海町共同調理場
片野 茉由	新潟市立南万代小学校
清水 紗代	デイサービスセンター豊栄園
道宗 正樹	新潟脳外科病院

令和3年度永年勤続表彰



令和3年度永年勤続表彰者をご紹介します。【永年勤続表彰対象者 計23名】※敬称略
(永年勤続20年表彰者 計7名)

太田 泰子（カフェ・ド・リハ）	加藤 ミヨ（かめだ本町の里）
斎藤 里美（開志国際高等学校）	佐藤 洋美（クックチル事業部）
松田 義明（新津西部学校給食センター）	水崎 秀夫（ケアハウス新井）
森田 浩美（藤の木原）	

(永年勤続10年表彰者 計16名)

赤塚 美穂（潟東学校給食センター）	石附 弘樹（学校給食事業部）
大坪 優季子（新潟リハビリテーション病院）	貝沼 良子（横雲の里）
木村 情子（店舗運営事業部）	熊木 めぐみ（新星学園）
小林 大悟（スクールランチ）	酒井 由理（横雲の里）
佐藤 絹代（スクールランチ）	島垣 亮（新潟医療福祉大学N・ベルレジ 伍桃）
鈴木 由紀子（有徳の家）	中山 和芳（クックチル事業部）
辻 富美子（新星学園）	藤田 拓樹（管理本部）
村山 久美子（愛宕の園）	渡辺 文子（豊浦愛宕の園）



皆様、誠におめでとうございます。長年のご功績に心より敬意を表しお祝い申し上げます。新型コロナウイルスの影響を鑑み佐渡地区の給食室へはお邪魔できませんでしたが、おひとりずつ給食室を訪問し表彰させて頂きました。皆さん10年20年を振り返られ、入社の際の面接の思い出話をされる方や健康で勤務できることを感謝される方もいらっしゃいました。大切な節目に立ち会うことができ大変光栄に思うと共に元気を頂きました。皆様大変おめでとうございます。（人事部 大宮）

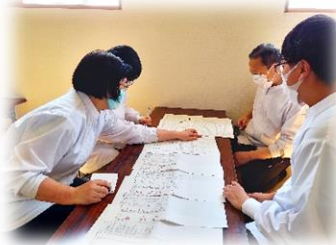
安全衛生推進者の紹介

学校給食事業部では施設ごとに従事者人数が多いことから
労災防止を含め、従事者10人以上50人以下の施設を中心
に毎年数名の安全衛生推進者講習を受講し、業務に活かして
います。今年度も2名の受講を予定しています。昨年度受講した新潟市スクールランチの業務責任者小
林さんに現在の取り組みについてお話を伺いました。

★ 月間スローガン、労災ゼロ無 事故 420 日目！



★ 翌日の調理の危険箇所打合せ



安定した給食の提供には、まずは働くスタッフの
安全からと考え、毎日「怪我の無いように慎重な
作業を」と声をかけています。その他にも朝礼に
おいて、各自担当する作業の労災注意箇所の発表
や、最終労災発生日からの経過日数を掲示するこ
とで各々の危機意識を高めるようにしています。
その効果もあって、昨年度は労災件数0を達成で
きました。使い方を誤れば怪我に繋がってしまう
機械も数多く扱う現場ではありますが、スタッフ
全員が安心して働ける職場環境の構築を目指して
います。

★ インシデント管理表

日付	発生場所	発生原因	対応
10月10日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月11日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月12日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月13日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月14日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月15日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月16日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月17日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月18日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月19日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる
10月20日	給食室(調理台)	調理中に熱湯をこぼし、手や腕に熱湯をかける	熱湯をこぼした原因を調査し、対策を講じる

★転倒防止：床劣化箇所 修繕



部門紹介

衛生管理と声かけを徹底 業務の標準化、効率化を模索

今回は、「老人デイサービスセンター湯東」(新潟市西蒲区)の給食室
をご紹介します。給食室スタッフは3名で、チームワークの良さが感じ
られました。声かけを行いながら、効率良く調理・配膳が進むことはもち
ろん業務の端々で無駄なく徹底した衛生管理が行われています。

関根店長にお話を伺いました。私たちが日々考えているのは、業務効
率の向上と質の担保を両立することです。個々の仕事内容に落差が生じ
ないよう、可能な限り情報を可視化・標準化することを目指しています。
これは難題だと思いますが、様々な手法を試して、一つでも多く標準化
を確立していきたいです。私の着任以前から勤務しているスタッフばか
りの現場なので、安心して試行錯誤に挑戦することができています。

取材日の常食メニュー



主菜:鶏肉のカレー炒め
副菜:豆腐のかにあんかけ
副々菜:ほうれん草のお浸し



利用者様の個別情報が記載
されたプレートを設置するこ
とで、配膳もスムーズです。

老人デイサービスセンター湯東 給食室



<工夫している点や現在の課題>



オリジナルフォーマットの
作成で、禁食の置き換え
が効率的に行えるよう
になりました。

給食室内に余剰物品を
置かないことを徹底。
動き易く、清潔な環境を
保つようになっています。



可能な限り業務を標準化
することを目指しています。
効率化と質担保の両立が
現在の重点課題です。

内部監査優秀給食室

当社では法令や社内規程などのルールの適正化にむけて内部監査が実施されております。内部監査は昨秋より食品安全監査室の業務となっており、客観的な助言を行い、改善していくことで品質方針の効果的な達成を目指しています。食品安全監査室は調理や機器の取扱いに精通するスタッフと衛生管理を専門とするスタッフで構成されているため、業務におけるノウハウを見つけ出したり、作業上の問題点を発見し各部署と連携し合ったりすることができ、スタッフ自ら問題意識を持って解決できるように指導しています。今回は、昨年度の指導の中で優秀な監査結果を得た施設について紹介させていただきます。おめでとうございます！

★監査結果優秀給食室

給食室	店長
大山台高齢者福祉センター	高橋 徹
藤花・荻川	口井 政男
特別養護老人ホーム藤花	山口 美香
あたご とまとこども園	黒木 晴美
特別養護老人ホームざりめき	井上 久幸
デイサービスセンター新和	小川 舞子
麦っ子ワークス	木村 恵美梨
すずまり	星野 佑香里
中之口愛宕の園	藤井 麻依子
老人デイサービスセンター中之口	岡田 美結
巻愛宕の園	杉山 愛美
デイサービスセンターうすい	長沢 悦子
デイサービスセンターさど	宇佐美 愛美
新穂愛宕の園	近藤 結美子

給食室	店長
新星学園	熊木 めぐみ
老人デイサービスセンター巻	内山 真由美
老人デイサービスセンター渦東	関根 直子
有徳の家	平川 直美
燕愛宕の園	吉田 桃子
吉田愛宕の園	細川 七海
ケアハウスサンホーム	梨本 麻衣子
遊生の園	小林 美穂
遊生の町	本間 知佳子
遊生の森	熊谷 恵子
車場デイサービスセンター	堀川 貴子
デイサービスセンター東中野山	梶原 久恵
特別養護老人ホーム三和愛宕の園	堀口 富美花
デイサービスセンター大渦	山田 直美

仕上がりが綺麗になっています！

厨房の衛生環境が向上！

盛付指導改善例

特別養護老人ホーム藤花：
お花見弁当を食形態毎に
食べやすく調理

ケアハウスサンホーム：
松花堂弁当を色彩よく
仕上げています

食材毎に容器に小分け⇒二次汚
染を防ぎ清掃しやすくしている



麦っ子ワークス：
お花見弁当を利用者様ごの
みに仕上げました

水道蛇口の水漏れを修繕⇒ド
ライを保ち、細菌を増やさない



こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第19話】

● アグリライフ 2021 年産 田植えレポート

【品種】 五百川 2ha・ こしいぶき 7ha・コシヒカリ 13ha 合計 22ha

露地育苗【育苗期間 30 日】

田植え機 【運転中】



苗運び【後藤社長も参加】



今期の田植えは5月14日からスタートして6月1日に終わりました。

田植えは大変ではありましたが、大きなトラブルもなく 無事に終わる事ができました。6月～8月までは管理作業になります。

10月に皆様に美味しいお米を届けられる様に、精一杯頑張ります。

栄養管理部 試作の紹介

栄養管理部の『試作』についてご紹介致します。お客様のニーズにお答えできるよう日々の試作に取り組んでおります。

試作はライフプロモートの試作室をお借りして調理します。なるべく給食室の作業工程をイメージしてスチームコンベクションオープンや鍋を使い分けて調理しますが、10 食程度作るだけでも一苦勞。給食室の皆さんの日々の業務の大変さを痛感いたします。今回は愛広会統一献立の新しいメニューについてご紹介いたします。

試作の目的

- ①商品切り替えの前に食味や、使用感を確認。
- ②新しい商品が出た際に、採用の可否を判断。
- ③お客様よりご意見を頂いた商品やメニューの改善。
- ④新しいメニューの開発。



『ヤサ からめたれ黒酢あん』を使った『肉団子の黒酢あん』加熱した食材とたれをからめた黒酢豚風の一品。ご採用いただきました。



『カゴメ野菜生活』を使った『キャロットゼリー』お客様のご要望から生まれた一品です。初めソテア G で固めたら上手く固まらず、ゼラチンで固めたら上手く固まりました。こちらもご採用いただきました。

お客様を招いて勉強会を開催しました

6月8日（火）会議室にて、マルハニチロ様主催による介護食についての勉強会とマルハニチロ商品の試食説明会を営業担当者向けに開催致しました。

当日は ZOOM でマルハニチロ様本社と会議室を繋ぎ、試食商品はマルハニチロ新潟支店ご担当が当日朝にお届けいただき実食できる準備をして、講演・商品説明をリモートでしていただく形式での実施となりました。

各施設様でご対応されている摂食・嚥下障害についてあらためて学び、商品理解を深めました。



↑ 受講風景。当日は給食受託会社様2社、（1社は来社、1社は ZOOM）と新規開設特養の法人様より管理栄養士お2人が参加→摂食障害・嚥下障害や嚥下調整食の基準などの基礎知識を説明をして頂いた後に、試食しながら説明を受けました。

講習内容もさることながら、図らずも異なる法人同士の情報交換の場としても参加者の皆様から好評を得ました。又、コロナ禍で展示会等への参加に躊躇せざるを得ない状況で、webセミナーと実際の試食の組み合わせは有効な手段であるとの実感をえました。

今回の講義・商品説明の様子は動画にて保存してありますので、テキストとあわせましてご提供が可能です。基礎的な内容となりますが、ご希望がございましたらお申し付けください。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第73回目

サブタイトル「いよいよ HACCP が完全施行!!の巻」

こんにちは。設備事業部の石渡です。前号に続き担当させていただきます！！
今後は私がこちらの連載ページを担当しますので皆様からのご意見、ご感想、
連載のネタを絶賛お待ちしております。何卒、お手柔らかにお願いします(笑)



設備事業部
石渡 大貴

異物を混入しない、させない、ダメ。ゼッタイ。

2021年6月1日より食品関連事業者に完全義務化となった HACCP。
今回は調理器具の劣化による異物混入の発生について紹介します。

※「HACCP」を調べる筆者→

その前に…

○HACCP って何の略？

Hazard:危害 Analysis:分析 Critical:重要 Control:管理 Point:点

○HACCP とは

HACCP とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の
危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る
全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を
管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

(※引用:厚生労働省 HP)

＜調理器具の劣化による異物の混入＞

調理器具が劣化して破損する事により異物が混入するケースがあります。
その中でも怖いのが金属片の混入です。金属片は金ザル、スライサー、庖丁の
破片やその他器具の部品が考えられます。金属片は喫食者の口内や体内を傷つける恐れ
があります。最悪の場合、**命**を落としてしまいます。

＜異物混入のサインを見逃さない＞

異物混入に繋がる可能性がある事例を紹介します。

☆金ザル

すくい網や揚げざるなどは針金がほつれたまま使用していると危険です。

ほつれを発見次第、使用を中止して修繕もしくは備品の入替を行いましょう。

☆スライサー

部品の分解が可能なスライサーは本体と部品の接続が甘いと部品が欠落して
それが異物の混入に繋がるケースがあります。刃やネジなどがしっかり接続された
事を確認してから使用しましょう。

☆庖丁

刃こぼれが原因で食品に混入する場合があります。砥石や簡易砥ぎ器で日頃から
メンテナンスが必要です。庖丁を手にとった際は刃の目視を行いましょう。

～最後に～

上記以外でも様々な備品で異物混入のリスクはあります。使用する前にいつもと同じ
状態か、違和感はないか日々点検頂ければ幸いです。また、弊社でも HACCP に準
じた厨房備品を取り扱っておりますのでお気軽にご相談ください。

それでは、また次回



★結婚おめでとう★

《井上 かおる(旧姓:荒木 新発田リハビリテーション病院 西棟 給食室) 4月29日 入籍》
4月に入籍し、荒木から井上になりました。これから2人で協力し
仕事も家庭も充実させたいです。今後とも宜しくお願い致します。



★職場復帰おめでとう★

《秋本 有希(すずまり 給食室) 4月12日復帰》

長いお休みを頂きありがとうございました。家族や職場の皆さんに助けてもらいながら働けることに感謝しています。精一杯頑張りますので宜しくお願い致します。



《鎌田 輝美(月潟学校給食センター) 4月1日復帰》

仕事に復帰してから職場の方々の温かい言葉に支えられ、仕事と育児の両立に励んでいます。子供と一緒に母として成長できたらと思います。



《清水 紗代(デイサービスセンター 豊栄園 給食室) 4月1日復帰》

大きく成長する時期を一緒にすごすことができ、ありがとうございます。
育児と仕事を両立できるよう頑張りたいと思います。



《高松 すみれ(新発田リハビリテーション病院 西棟 給食室) 4月5日復帰》

お休みを頂き、ありがとうございました。今後は子供の病気等でご迷惑をお掛けすることも多々あるかと思いますが、新たな気持ちで頑張ります。よろしくお願い致します。



《磯部 瑞穂(特別養護老人ホームぢりめき 給食室) 4月10日復帰》

1年間お休みありがとうございました。仕事と育児、頑張りたいと思います。
新たな気持ちで業務に取り組みます。



《林 有紀(ケアハウスサンホーム 給食室) 4月14日復帰》

2人の育児をしながらの職場復帰で毎日がバタバタと過ぎていってしまいますが、周りのスタッフに支えられて本当に感謝しています。少しでも役立てられるよう頑張ります。



《島田 恵(栄養管理部) 4月1日復帰》

毎日子どもの笑顔と寝顔に癒されています。
仕事も育児も無理せずやっていこうと思います。



《渡辺絵里子(栄養管理部) 4月1日復帰》

長期のお休みを経て復帰しました。仕事に集中できるのも家族とこの環境あつてこそ。日々、皆様に感謝です。



広報誌ふーどりんく 【発行日】令和3年7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/>