



# ふーどりんく

～ 仕事を通してつなげる絆 ～

Vol. 79

## 新任のご挨拶



代表取締役  
齋藤 正樹

このたび、期の途中ではありますが後藤前社長の会長就任に伴い、去る令和3年6月30日に開催された株主総会の中で、新たな取締役体制をご承認いただき、社長という大役を拝命することとなりました。昨年から続く新型コロナなど、今までに経験の無い困難な時期に、大役を仰せつかり、改めて身の引き締まる思いです。お客様・地域社会など全ての関係者へのご理解とご協力を頂きながら、誠心誠意、職責を務めていく所存でございます。

さて、日本フードリンクは今年で36期を迎え、新たな転換期、大変重要な時期にあります。私たちは、多くの先輩方が築いてくださった企業文化や歴史を引き継ぎ、新しい価値を加えて後世に引き継いでいかなければなりません。まずはこのことを皆様と共有させて頂きたいと思います。

そして転換期を迎えるにあたり、行うべき1つ目は「**新たな食事提供方法の確立**」です。今後間違いなく到来するであろう人手不足に備え、これまで以上に沢山のお客様へ我々のサービスをお届けするには、大転換が必要不可欠となります。それらの具体的方針を打ち立て、持続可能なサービスを確立してまいります。

もう一つは、「**DX（デジタルトランスフォーメーション）の推進**」です。お客様に安全で安心な食事を提供するために皆様の周りには多くの付随する業務があると思います。それらをICT技術の活用により効率化することで、皆様がお客様と触れ合い、より調理業務に注力できる環境・体制を整えてまいりたいと考えております。

そして、最も重要な「ひと」です。今ほど掲げた大転換を実行するのも、最終的にお客様に食事を提供するのも「ひと」になります。そのためには、スタッフの皆様一人ひとりが心身ともに健康であることが第一、そしてチームが一つの生き物のように連動し、同じ方向を向いて力を発揮できるよう「**指導者の育成**」に力を入れ、さらに主体性をもって、やる気に満ち溢れるスタッフを評価する「**考課制度の見直し**」「**若手人材の積極登用**」を強化してまいりたいと考えております。

最後になりますが、私自身まだまだ至らない点が多く学びの途中であります。現場スタッフの方々お客様、関係者の方々から信頼されるよう、現地現物を心がけて衆知を集め、議論しながら目標に向かって邁進する所存です。前向きに、素直で謙虚な心で、明日に向かって日々挑戦し続けることが成長であり、私自身も、会社も、成長し続けていきたいと思っています。皆様方への感謝の気持ちを忘れることなく、力を合わせて一つずつ課題を乗り越え、家族や仲間にも誇れる会社を目指して参ります。これまで以上のご指導ご鞭撻のほど、宜しくお願い申し上げます。皆さんと共に実りある年にすることを祈念致しまして就任の挨拶と致します。

## 新規及び契約更新施設の紹介

6月末に新潟市学校給食調理業務の入札が行われ、既存の3施設（新津西部学校給食センター及び潟東学校給食センター、月潟学校給食センター）を継続させて頂けることになりました。また新規施設として黒埼学校給食センターの受託をさせて頂くこととなりましたのでご紹介致します。

### 【新津西部学校給食センター】

幼稚園5園・小学校7校・中学校3校、1日約3700食を提供しています。「シェフメニュー」と題し、ホテル経験者を中心に、調理員が考案した献立を提供し、大好評を頂きました。



### 【潟東学校給食センター】

小学校1校、中学校1校、1日約450食を提供しています。学校給食の受託先で最も継続年数が長く、今年で11年目となりました。地場産食材を使った献立や郷土食の「鴨汁」の提供、地域の方々との交流給食実施など地域に根付いたセンターです。



### 【月潟学校給食センター】

小学校4校、中学校2校、1日約800食を提供しています。明るく、元気なスタッフが多く何事にも積極的にチャレンジする現場です。この夏休み期間を利用し、読書週間の時期に提供する「物語献立」の試作に取り組んでいます。

### 【黒埼学校給食センター】

小学校4校、中学校1校、1日約2000食を提供します。給食開始に向け、準備に奮闘しています。立ち上げということもあり、大変な日々ですが、子供達が笑顔になる給食を届けられるよう、チーム一丸となって頑張ります。

## 滋養強壮メニュー

今回ご紹介するメニューは「豚南蛮」です。

暑さが続き、食欲が減退してしまう時期にさっぱりと食べられるメニューはいかがでしょうか？  
豚肉は疲労回復に効果的なビタミンB1を豊富に含みまた酢に含まれるクエン酸も体内の疲労を和らげます。  
南蛮液に数時間漬け込むと味がなじみ美味しく食べられます。  
甘酸っぱいたれできつとごはんが進むはず。  
スタミナをつけて元気に過ごしましょう！



#### ☆レシピ(1人分)

|              |            |
|--------------|------------|
| 豚ロース肉…100g   | 塩(下味)…0.5g |
| 片栗粉…6g       | 揚げ油        |
| ～南蛮液～        |            |
| 酢…10g        | 砂糖…3g      |
| 醤油…12g       | みりん…12g    |
| 玉ねぎ…20g      | 人参…10g     |
| ピーマン…10g     | ごま油…0.3g   |
| 輪切り唐辛子…0.02g |            |

## トピックス

### 学校給食事業部 夏季研修



調理スタッフ向け研修資料より

学校給食事業部の夏季研修が今年も行われましたので、その様子をお届けします。

調理スタッフ向けの研修テーマは食中毒防止と労働災害防止に重点がおかれ、各種細菌類への対策として「なぜその作業があるのか」「なぜそのルールがあるのか」などを再確認しました。

又、参加者全員で各調理室を図面化、労働災害発生リスクの高い場所を書き込んだ「労災マップ」を作成。事故防止意識の啓発に努めました。

配送スタッフ研修についても同様に労働災害防止をテーマとしました。過去5年間に発生した労働災害検証の実施および、車両荷台上やステージ廻りでの注意事項を実地指導も絡めて研修しました。



配送スタッフ向け研修の様子

## トピックス

### 新しい生活様式における熱中症予防行動のポイント

厚生労働省より「新しい生活様式における熱中症予防のポイント」が公表されています。ここではそれをもとに、マスク着用時における熱中症予防について紹介致します。



マスクは飛沫の拡散予防に有効で、「新しい生活様式」でも一人ひとりの方の基本的な感染対策として着用が推奨されています。ただし、マスクを着用していない場合と比べると心拍数や呼吸数、血中二酸化炭素濃度、体感温度が上昇するなど、身体に負担がかかることがあります。

したがって、高温や多湿といった環境下でのマスク着用は熱中症のリスクが高くなるおそれがあるので、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、マスクをはずすようにしましょう。

マスクを着用する場合には、強い負荷の作業や運動は避け、のどが渇いていなくてもこまめに水分補給を心がけましょう。また、周囲の人との距離を十分にとれる場所で、マスクを一時的にはずして休憩することも必要です。

外出時は暑い日や時間帯を避け、涼しい服装を心がけましょう。



## 教育研修課の紹介

お疲れ様です。人事部教育研修課の北村と申します。

今年度の戦略方針には「教育」があります。教育研修課はその軸となるべく各種研修の企画・運営、スタッフのヒアリング、社内教育ツール作成など「人」と「教育」に関わる部分で皆様に貢献できるよう、日々業務にあたっています。

コロナ禍において、なかなか集合研修が難しくなっておりますがオンラインも活用しながら学びの機会を皆様と共有したいと考えております。



## 患者給食受託責任者 Web 研修会

今年度より「患者給食受託責任者講習会」は新型コロナウイルスのまん延防止のため、Web 講習として開催となりました。患者給食の業務は病院運営を円滑に行うため、受託側に病院食の知識と経験を有する責任者の配置が求められます。これらの知識を習得するために病院や老人福祉施設にかかわるスタッフ 9 名が受講。



内容は多岐にわたり、短期間で習得するのは難しいですが、単元毎にまとめたテキストと演習問題で理解しやすく構成されていました。食事は利用者様の健康を左右することを改めて認識し、栄養管理された献立で利用者様に喜んでいただけるような食事提供に励む必要があると確認できたようです。

## 給食室紹介 ～中条中央病院給食室～

今春、中条中央病院給食室宛に入院患者様からご意見を頂きました。

そこには、「病院食はおいしくないというイメージがありました、それが吹き飛びました。」というメッセージを始めとしたお褒めの言葉が綴られていて、読ませて頂きました同給食室関係者の他、当社内でも大きな反響があり今後の励みとなりました。ありがとうございました。



さて、今回はそんな中条中央病院給食室を紹介させていただきます。一日 3 食、計約 200 食を 13 名のスタッフが交代で調理しています。村山店長をはじめ、若手から店長経験者のベテランまで幅広いメンバー構成でチームワーク良く業務にあたっています。



七夕の行事食

取材時には鮭のフライがメインの昼食の盛付が行われていて、スパゲッティの付け合わせのほかパセリの彩りがとても目を引いていました。

患者さんたちの健康を食で支えたい。そんな温かい思いが伝わってくる給食室でした。

# 手荒れを防ぐハンドケア

コロナ禍のいま、手洗いやアルコール消毒をする機会が増え、手荒れが気になるという方も多いと思います。じつはこの手荒れ、放っておくとウイルスや細菌が付着しやすい状況になりかねません。そうならないために、正しいハンドケアで手荒れを防ぎましょう。



## すすぎは念入りに



丁寧な手洗いをを行うと、しわの奥に隠れていた菌や汚れが浮き出てきます。十分なすすぎにより、菌や汚れ、石けんの化学成分を完全に洗い流しましょう。

## 高温水は使用しない



高温水を使用すると、手の皮脂(うるおい成分)まで除去され手荒れにつながる可能性があります。

## しっかりと保湿を



手洗い・消毒後にはしっかりとハンドクリームを塗り、手指の乾燥を防ぎましょう。



長期の手荒れは皮膚科を受診しましょう

## 行事食の紹介

季節折々の伝統を含めた食材を使用し特別な行事食で暑い夏を乗り切りました！

豊浦愛宕の園

車場デイサービスセンター



### デザートバイキング

燕愛宕の園



お盆

いっぷく

七夕

いっぷく 2 番館

ケアハウスサンホーム



## 協賛のご紹介

弊社は毎年、JAPAN サッカーカレッジの活動を支援する企業として学生の皆さんを応援しております。学生の皆様からの感謝の言葉を励みに給食で栄養サポートを進めていきます！

### バナー紹介



### SNS・映像による紹介



## 学生の皆様から給食室への感謝の

### 3. いつも給食を作ってくださる方へ

毎朝早くから夜遅くまで、いつも給食を作ってくださる方へ、いつもありがとうございます！

いつも美味しい給食をありがとうございます。美味しくてお腹いっぱいになって、学校生活を送る事ができています。本当にありがとうございます！

毎日給食の美味しさを味わっています。いつもありがとうございます！

いつも自分たちのために美味しいご飯を提供してくださる方へ、いつもありがとうございます！

毎日給食の美味しさを味わっています。いつもありがとうございます！

毎日給食の美味しさを味わっています。いつもありがとうございます！

毎日給食の美味しさを味わっています。いつもありがとうございます！

毎日給食の美味しさを味わっています。いつもありがとうございます！

毎日給食の美味しさを味わっています。いつもありがとうございます！





# 永年勤続表彰を実施しました

令和3年7月1日より、当社の第21期目となる新年度がスタート致しました。

今年度の新たな取り組みの一つとして、職員の長年の功績を称え、感謝の意を表するため「永年勤続表彰制度」を設け、勤続10年以上の節目を迎えた職員を表彰することとしました。

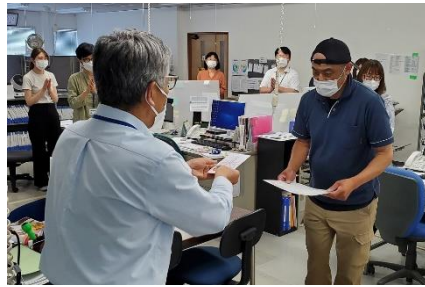
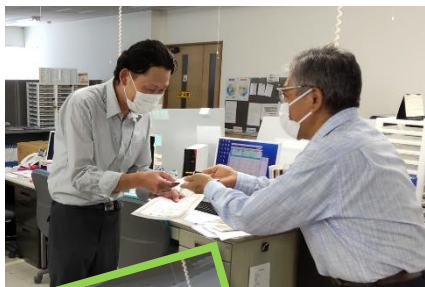
永年勤続表彰制度元年の今回は、勤続31年目の1名、11～17年目の7名が対象となりましたので、令和3年7月1日付の表彰者8名をご紹介します。※敬称略

## ★ 永年勤続30年表彰者 1名

能登 圭介 : 勤続31年 (物流本部商品管理課)

## ★ 永年勤続10年表彰者 7名

田村 雄介 : 勤続17年 (仕入販売課)  
櫻井 淳子 : 勤続15年 (物流本部配送課)  
味方 和美 : 勤続14年 (物流本部商品管理課)  
野島 正幸 : 勤続13年 (物流本部配送課)  
遠藤 智枝 : 勤続12年 (物流本部商品管理課)  
江口 恵利子 : 勤続11年 (物流本部商品管理課)  
仲村 大輔 : 勤続11年 (物流本部配送課)



長年のご功績に心より敬意を表しお祝い申し上げます。

皆様の大切な節目をお祝いすることができたことを、大変光栄に思います。  
今後とも宜しくお願い致します。

<ライフプロモート職員一同>



## 「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第74回目



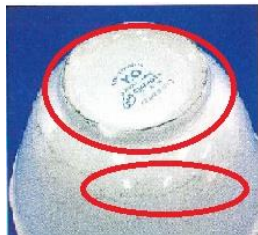
設備事業部  
石渡 大貴

### サブタイトル「食器についた”あの汚れ”の名前を知っていますか」

9月です。今年の夏は如何お過ごしだったでしょうか。お祭り、花火大会など夏の風物詩は今年も相次ぎ中止。ただ、今年はなんといっても東京オリンピックが開催！無事に終わる事を祈りながらこの記事オリンピックの最中に書いております。

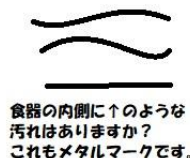
#### “あの汚れ”の原因と対処方法

今回は皆さまが日頃より食器を使用する中で、なんとなく見たことがあるであろう”あの汚れ”についてご紹介します。



←お手持ちの食器にこのような汚れを見たことがありますか？

“あの汚れ”の正体はメタルマークと呼ばれるものです。筆者はこの名称を初めて知った時、ポケモンやドラクエの攻撃技に出てきそうだなと感じました(笑)。改めて今回はメタルマークの発生原因や対処方法についてご紹介します。



＜メタルマークとは？＞

陶磁器などの表面に金属がこすれて付着する汚れです。メタルマークが一度付着すると、通常の洗浄では除去できません。

＜発生原因＞

食事の際に食器とスプーンやフォークがこすれてしまう事、食器洗浄機を使用の際に金属製の食器かごとこすれてしまう事が要因と考えられます。

また、「ハマ底」※1と言われる食器の底部分は通常、釉薬(ゆうやく)※2によるコーティングが施されていないため、特にメタルマークが付きやすくなっています。

※1 右画像参照

※2 陶磁器の表面をガラス質にするためにかける薬品のことです。(引用:コトバンク)



＜対処方法＞

- ① メラミンスポンジ  
軽く汚れ部分をこすってみる
- ② クリームクレンザー  
食器を傷つけないようにやさしく布でこすってみる
- ③ メタルマーク除去剤  
金属の汚れを酸化させ溶かして落とす※塩素系洗浄剤と混ぜない

＜商品紹介＞



商品名 メタルマーク除去剤 2kg

特徴① 粘度があるので、スプレーしてもむせない

② 酸の力でメタルマークをどんどん溶かす

※傷に入り込んだ金属汚れは除去できますが、傷そのものは回復できません

また、チタンのメタルマークは本品では溶解できません

スポンジを使用しても落ちない“メタルマーク”に是非、お試しください！

それでは、また次回

## こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第20話】

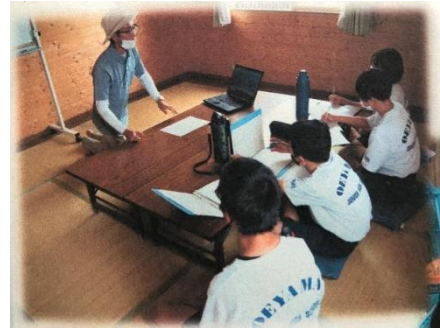
### ● アグリライフ 2021年 大江山中学1年生農業体験活動

【日時】 7月8日・7月9日 午前9時～午後12時

スクールランチ青果【ピッキング作業】



農業の仕事内容【会社説明】



昨年はコロナ禍で中止していた農業体験学習でしたが、1年ぶりに再開しました。計7名の学生が短い時間ではありましたが、アグリライフの作業を現場に来て体験してもらいました。

農業・食を身近に感じ、生徒たちのこれからの職業観や進路学習につながるものになるように、このような活動を続けていきたいと思っています。

### ★結婚おめでとう★

《青木 由香里（なかかんの里） 7月7日 結婚》

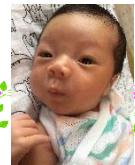
7月に入籍、神田から青木になりました。これから二人で支えあい  
暖かい家庭を築いていきたいと思っています。今後とも宜しくお願いいたします。



### ★出産おめでとう★

《大原 絵里（南万代小学校） 7月12日 颯真(そうま)君（第1子）誕生》

たくさんのお祝いのお言葉、ありがとうございました。初めての経験  
ばかりで大変ですが楽しみながら日々過ごしています。



社員のチャレンジを讃える”NSG Award “の紹介

NSG Award は NSG グループの法人や社員・職員の功労を讃えるものです。NSG グループでは 3 つの部門で 11 の賞を設けています。事業プロセスを改善するシステムや組織づくり、チーム全体に良い影響を与えるキーパーソン、事業活動を推進する中での社員・職員の活躍を表彰しています。この度、人事部大宮部長が「人事評価制度とオンライン研修、リクルート制度構築」で最優秀賞、食品安全監査室の中谷室長が「コロナ禍での衛生・教育指導」で受賞されました。おめでとうございます！



広報誌ふーどりんく [発行日] 令和3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◆<https://www.j-foodrink.co.jp/>