

## 行事食の紹介

### 【手打ちうどん】

食育活動の一環として家庭で食べているうどんを自分達で作ることになりました！

どうやってうどんが出来上がるのか、園児さんに生地を捏ねて伸ばしてもらいました！  
「冷たい」「ぶにぶにしている」と苦戦して作っていましたが、食べた時は「美味しい」と声を上げておかわりするほど、満足していました！



荻川ほのぼの保育園



小阿賀ほのぼのこども園

### 【敬老の日の特別食】

敬老の日に長寿を祝う心のもった食事を作りました！

「おもてなしの気持ちがある料理」、「喜んで食べれる料理」、「お腹がいっぱいに満たされた」とご満悦な感想を頂くことができました！

あやめ寮



いっぷく2番館



### 【秋のお弁当】

さつまいも、きのこ、栗、柿などの秋の味覚を満喫できるように調理しました！

ケアハウスサンホーム



遊生の森



ケアハウスサンホーム



遊生の町



### 【お楽しみ献立】

食欲の秋に似合うボリューム満点のかつ丼を調理しました！

遊生の園



特別養護老人ホームサンホーム



老人デイサービスセンター湯東



## スタッフ紹介

# 産業事業部



課長 我妻宏樹  
産業事業部

産業事業部は、新潟食料農業大学、新潟医療福祉大学、開志専門職大学の学食や新潟医療福祉大学の学生寮 N-Village 伍桃、開志学園の男女硬式野球部専用寮での食事提供、また胎内市内の一般飲食店として『かえて食堂』等を運営しています。

食事のおいしさはもちろんの事、接客を通じたコミュニケーション力を重視！接客面・営業面の強化を目指すべく産業事業部内の再編も行っています。新潟医療福祉大学及び学生寮 N-Village 伍桃の木暮スーパーバイザー、外食経験がある中村は『かえて食堂』を担当しています。近隣給食室の皆様には於かれましては今後とも宜しくお願い致します。



料理長 上村弘美  
食料農業大学 担当

新潟食料農業大学は、今年度より4年生まで生徒がおり、夏は、大学で育てたイタリア野菜を使用したメニューの提供、秋には生徒の皆様が収穫した米の提供を計画しています。

人的交流の場をより多く提供し、個々のスキルアップを手助けする事でより良い循環を作るようにしています。



中村 欣央  
産業事業部 全般 担当

学生寮 N-Village 伍桃で調理の仕事に携わり、現場視点で本社の勤務に臨んでいます。「食事のおいしさ」「ホスピタリティのある接客」を追求していきます。

東京の飲食店で商品開発等行っていた経験を活かし、かえて食堂を盛り上げていきたいです。



スーパーバイザー木暮恭介  
新潟医療福祉大学 担当

学生寮 N-Village 伍桃では約600名の学生の朝食と夕食の提供、大学キャンパス内には三店舗営業中。

今後も若者の感覚に寄り添いながら、若者に受け入れられる運営を目指したい。



渡辺 絵里子  
栄養管理部 献立担当

福祉施設と同じ感覚での献立作成は対応難な為、今期より産業事業部専属の献立を担当することになりました。活動形態の異なる学生や一般の人が対象となります。

運動・勉強を考慮した上で献立を作成しています。嗜好・感覚・要望がしっかりしていますので、柔軟な対応や、満足度を少しでも高められるように日々変化を求められています。



窪田 秀行  
開志専門職大学 担当

開志専門職大学は3つのキャンパスがあります。その中で学食がある紫竹山キャンパスで食事の提供をしています。近隣にはコンビニやラーメン店等の複数飲食店が営業している状況ですので、食堂では安さ雰囲気の良いものを売りに一人でも多くの学生さん

にご利用してもらうように頑張っています。また、朝夕食を提供している開志学園の女子硬式野球部は、春の全国高校選抜大会で全国優勝を果たしました。これからも食事を通じて全面的にサポートしていきよう頑張っていきます。



## オンライン研修

### 【和食給食講習会】9月10日開催

店舗運営事業部 赤塚

新潟の美味しいお米と「米粉」の魅力を再発見する調理講習会に参加。

チャット機能による質疑応答を確認しながら初めての米粉のレシピを学びました。

米粉をいかにさせるような給食提供を検討したいと思っています。



### 【マイナビ VUCA 時代の組織開発について】

9月28日開催

人事部 教育研修課 北村

”VUCA※時代”（ブーカ）＝「先行き不透明な時代」という言葉を最近知り、後学のため受講しました。組織開発をする上での手法や、知識を学ぶことができたので、業務に活かしていきたいと思っています。



※VUCA: Volatility・Uncertainty・Complexity・Ambiguity

### 【新潟大学・地域共創支援活動オンラインセミナー・シーズ発表会】9月29日開催

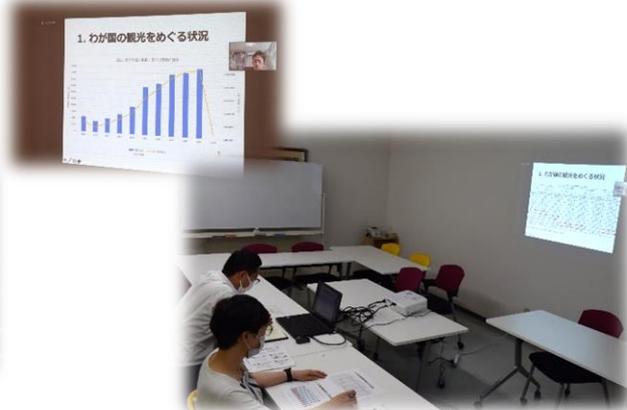
店舗運営事業部 高野

「災害食」のテーマに関して

新潟県は、「災害食」の大切さを経験しているがゆえに商品開発が他県に比べると非常に進んでいます。受託施設様の非常食をローリングストックする方法を考えてみたいと思います。

栄養管理部 齋藤

『介護食の世界に革命を』のテーマに関して介護食と言えば柔らかく食べやすいが絶対条件。しかし、嚥下障害で長期間絶食していた方が、食事前の嚥下テストで、おかゆでは誤嚥してしまっていたが、米菓では上手に嚥下ができていた。嚥下機能が低下していたとしても、咀嚼機能が残っている場合、必ずしもかむ必要のない柔らかい物が嚥下しやすく、固いものが嚥下しにくいわけではないということが分かりました。個人の咀嚼嚥下機能を適正に評価することで、個人の食べる楽しみを安全により長く続けられると感じました。



## 冬の安全運転について

本格的な冬が近づく今日この頃、皆さんもスタッドレスタイヤへの交換をいつにしようか考えているのではないのでしょうか。

ここでは新潟県人なら毎年苦勞する路面の「アイスバーン」状態への対策について確認していきましょう。

アイスバーンを運転する際に重要なことは、「場所を見極める」「急な操作をしない」「十分すぎる余裕を持つ」の3点です。スタッドレスタイヤなどの用品、ABSなど車の機能、そしてご自身の運転技能を過信しすぎず、慎重な運転を心がけるようにしましょう。又、運転中に突然アイスバーンに遭遇する事があります。特に「橋の上」「トンネルの出入り口」「陽の当たらない場所」「交差点付近」が本当に危険です。この場合は時間を諦めて「極端にスピードを落として走る」しかありません。不慣れな道はもちろん、日頃からよく通る道路でも通常の半分程度のスピードを意識することが重要です。更に、周囲の車と十分な車間距離を保つことも大切です。それでは皆様良い冬のカーライフを。



## 開志国際高校給食室



胎内市から支援頂いた  
胎内産村上市牛を使用した特別食

昨春卒業した外国人留学生が、給食室宛に「あなた達のおかげで夢をかなえることができました。」と感謝の手紙を贈ってくれたこともあるほど、とてもアットホームな給食室です。

毎号恒例となっています給食室紹介、今回は胎内市にあります「開志国際高校給食室」をご紹介します。開志国際高校と言えば皆さんご存じの通り、バスケットボール男子がインターハイで全国優勝経験があるなど県内屈指のスポーツ強豪校です。そんな同校給食室を取材してきました。

給食室スタッフは総勢 18 名、交代制で同校内の寮で生活する学生向けに朝・昼・夜それぞれ約 300 食を調理しています。写真のようにメニューごとに大量の食材が調理されていく風景はこの給食室ならではの風景です。食堂ではごはん味噌汁類がおかわり自由、運動部に所属する学生達を中心にいつも活気に溢れています。



## HACCP への取り組み

6月1日より全ての食品事業者において、HACCP<sup>※</sup>の義務化がスタートしました。食中毒等のリスクや、食品産業の実態を踏まえ病院の給食室も営業許可が必要となりました。病院の給食室に、食品衛生責任者を設置し、法律で定められた設備や構造を踏まえて衛生管理を行うことで営業許可を頂いております。

当社は、ISO9001 の品質管理のノウハウをもとに病院・老人福祉施設の給食は「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿って管理し、学校給食は「学校給食法」で管理し、業界の最新情報をオンライン研修で入手し衛生管理に役立てていきます。

※HACCP とは・・・原材料の入荷から製品の出荷までの全行程の危害要因（ハザード）を分析し、重点的に管理を行う衛生管理手法です

「HACCP の考えを取り入れた衛生管理のための手引書や動向について」  
【日本メディカル給食主催】オンライン講習 食品安全監査室受講



小林:衛生管理を「見える化」することで食品の安全性向上が期待できます。HACCPに沿った専門的な観点での内部監査、拭き取り検査に取り組み、重要性についても発信していきたい。

相沢:食品一つ一つにどんな性質があるからどういう対策が必要か考え指導を進めたい。

## ホームページ 研修動画の紹介

弊社ホームページでは、「業務に役立つ社内専用動画サイト」を展開しております。コロナ禍でOJTが容易にできない中、業務の効率化を目指しています。今後は責任者の事務仕事についての説明動画も作成公開予定です。



## 3年目社員研修

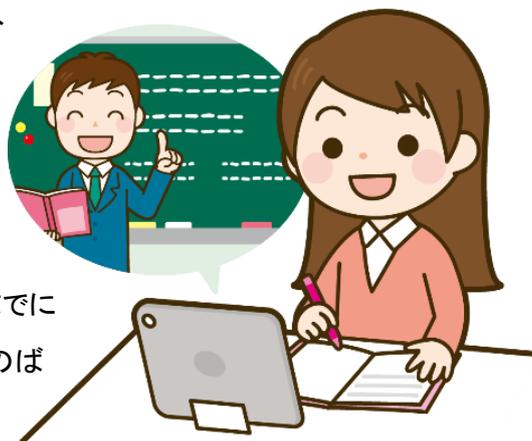
9月4日(土)に新潟日報メディアシップにて「3年目社員研修」を開催しました。本年度はコロナ禍という状況を鑑み、密を避けるため、実際にメディアシップに来場してもらう参加形式とオンラインでの参加形式とを併行する形で23名が参加しました。研修ではビジネスマナー講習をはじめ、社長を交えた名刺交換会、また、新たな取り組みとして自己分析を通じてタイプ別診断を実施し、自分がどのタイプに属するのかを把握したうえで、相手に応じてどういった接し方をしていくべきかを学びました。受講者は積極的に受講するとともに、久しぶりに同期入社した社員が顔を合わせ、お互いの職場の雰囲気や自身の経験談を意見交換する非常に良い機会となりました。ご参加頂いた皆様、ありがとうございました。



## 新卒内定者懇親会

例年ホテルイタリア軒で開催している内定者懇親会ですが、コロナの影響で会食ができず、10月8日(金)にオンラインでの開催となりました。来年4月1日から当社に入社予定の内定者と、社長をはじめとする部門長及び先輩社員が参加しました。

内定者の自己紹介の中では、趣味や特技もさることながら、自分を動物に例えるというお題では「新米」や「自転車」といった個性あふれる発想がありました。また、先輩社員との座談会では、オンラインソフトの機能を生かし、内定者を少数のグループに分け、それぞれのグループで先輩社員と内定者、内定者同士の交流を深めました。内定者から先輩社員への質疑では、「入社までに準備しておくべきこと」や「国家試験の勉強法」など、意欲的なものばかりで盛り上がりを見せていました。来春の入社が今から待ち遠しいばかりです。



# 「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第75回目

## サブタイトル「メラミン食器と電子レンジは相性が…」

こんにちは。設備事業部の石渡です。秋も深まりこれから冬のシーズンに突入。食器メーカー各社の2022年度版カタログが徐々に手元に届き始めてきました。今年もあと少しで終わるのか〜。一瞬だったなあ。と思う今日この頃です。



設備事業部  
石渡 大貴

### メラミン食器ってレンジでチンできるの？

病院や介護施設などで使用される事が多いメラミン食器。家庭で使用される事が多い陶磁器と違い、電子レンジで加熱する事が出来ないものがほとんどです。そんなメラミン食器について今回は紹介します。

#### 〈メラミン食器とは？〉

メラミン樹脂というプラスチック素材を使用した食器です。特徴は硬くて丈夫、熱に強く、保温性があり、衛生的なだけでなく、様々な色や絵柄を付ける事ができて、デザイン性にも優れております。詳しくは設備事業部連載ページ「第55回目」をご覧ください(広報誌バックナンバーVol.59、2018年5月)。

#### 〈なぜ電子レンジで加熱できないのか〉

結論からは話すとメラミン樹脂の性質が要因となっています。その性質とは誘電特性といい、それが電子レンジで加熱することで食器自体が熱せられ、焼けたり焦げたりします。え、、、でもさっき特徴で熱に強いって言ってたじゃん！となりますが電子レンジから出ている電磁波や熱がメラミンの素材と相性が悪いいため、食器の劣化を早める結果に繋がります。最悪の場合は食器が破損してしまいます。

#### 〈電子レンジ使用可能なメラミン食器もある〉

電子レンジに対応しているメラミン食器2点ご紹介させていただきます。

#### ☆マルケイ 和ごころ PLUS

- ・新材料「レンジアップメラミン」を採用
- ・加熱での焦げつき、割れなどの異常を抑制
- ⇒電子レンジ600W、3.5分間の空焚き加熱を2回繰り返しても異常なし
- ・電子レンジ推奨加熱時間

定格高周波出力	加熱時間
800~1000W	1分以内
500~600W	3分以内

※和ごころPLUS 飯碗画像



#### ☆スリーライン ネオエレックス<花言葉>

- ・新材料「ネオエレックス」を採用
- ・Wコーティング仕様
- ⇒スリーライン独自の製法特許。汚れが落ちやすく、美しさが長持ちする
- ・電子レンジ推奨加熱時間

定格高周波出力	加熱時間
800~1000W	1分30秒以内
500~600W	3分30秒以内

※ネオエレックス飯碗画像



上記2点の使用条件はあくまでも目安の数値です。使用状況によって食器が劣化する場合があるので日頃からご使用食器の状況確認をお願いします。

それでは、また次回

<部門紹介>



## カスタマーサポート課をご紹介します

～ 皆様の健康を担う食材を取り扱う自覚をもって、日々の業務に臨んでいます ～



私をご紹介します！



カスタマーサポート課  
南波 あゆさん

カスタマーサポート課は、現在 14 名のスタッフで運営しています。  
業務内容は、お客様からのご注文の受け付け、商品に関するお問い合わせ対応、ご注文いただいた商品の取りまとめ、仕入れ先様に納品依頼をすることです。

弊社のお客様は、主に保育園、幼稚園、学校、病院や介護福祉施設ですので、幅広い年齢層の利用者様の健康に関わる食材を取り扱う企業の窓口として、重要な役割を担っているという自覚を持って日々の業務に臨んでいます。商品を適切にお届けするために、他部署とも密に連携し、全てのオペレーションにミスがないように心掛けて仕事をしています。

お客様とのコミュニケーションは対面式ではなく、電話やメールが中心なので、今回の部門紹介は、業務内容を知っていただくとともに、私たちスタッフの顔をご覧いただける貴重な機会と感じます。この機会をご用意いただいたことに、御礼申し上げます。

これからもライフプロモートをご愛顧くださいますよう、どうぞ宜しくお願い致します。

## こんにちは！ アグリライフです！【農業生活 第21話】

- アグリライフ 2021年 収穫の秋 お米編  
本年は 品質良好 1等米をお届けできます



今年の稲作は例年と違い2名体制とスクールランチの方にお米運搬業務を助け頂き  
チームプレイでなんとか稲刈りをする事ができました。

残留農薬検査も終了し、11月ごろから新米に切り替わります。

食味検査も行ったところ食味値が 最も高いSランクを頂きました。

楽しみにお待ちしております。

### ★結婚おめでとう★

《堀川 和真（店舗運営事業部） 8月23日 結婚》

私事で恐縮ですが、この度結婚することになりました。未熟な私たちですが、  
二人で助け合い幸せな家庭を築いていきます。



### ★出産おめでとう★

《古寺 歌織（横雲の里 給食室） 8月29日 梨音(りお)ちゃん誕生》

初産でしたが分娩3時間という短時間で元気に生まれてきてくれました。  
これからすくすくと大きく育ってほしいです。



《三浦 恵美佳（店舗運営事業部） 8月13日 紬葵(つむぎ)ちゃん誕生》

周りの方々に支えて頂き、無事に元気な女の子を出産することができま  
した。1日1日成長する姿をしっかりと見守りたいです。



### ★誕生おめでとう★

《石川 有希大（豊浦愛宕の園 給食室） 7月20日 凧乃(なの)ちゃん誕生》

女の子が元気になんと自分と同じ日に生まれてきてくれました。親子共々  
成長していけたらと思います。娘かわいいですねー。♡デレデレです。



広報誌ふーどりんく 【発行日】令和3年11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/>