



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 81

迎春

新年明けましておめでとうございます。

長らく続いた新型コロナウイルスの影響もようやく落ち着きを見せ始めたかと思われましたが、新種のおミクロン株が報道されるなど、完全な終息まではまだ少し時間がかかりそうな状況です。

昨年は、社員の皆様の協力によって影響を最小限に留めることができ、改めてこの場をお借りして感謝申し上げたいと思います。引き続き、お客様と共に感染対策に努め、全社一丸となって取り組んで参りたいと思いますので、よろしくお願い致します。

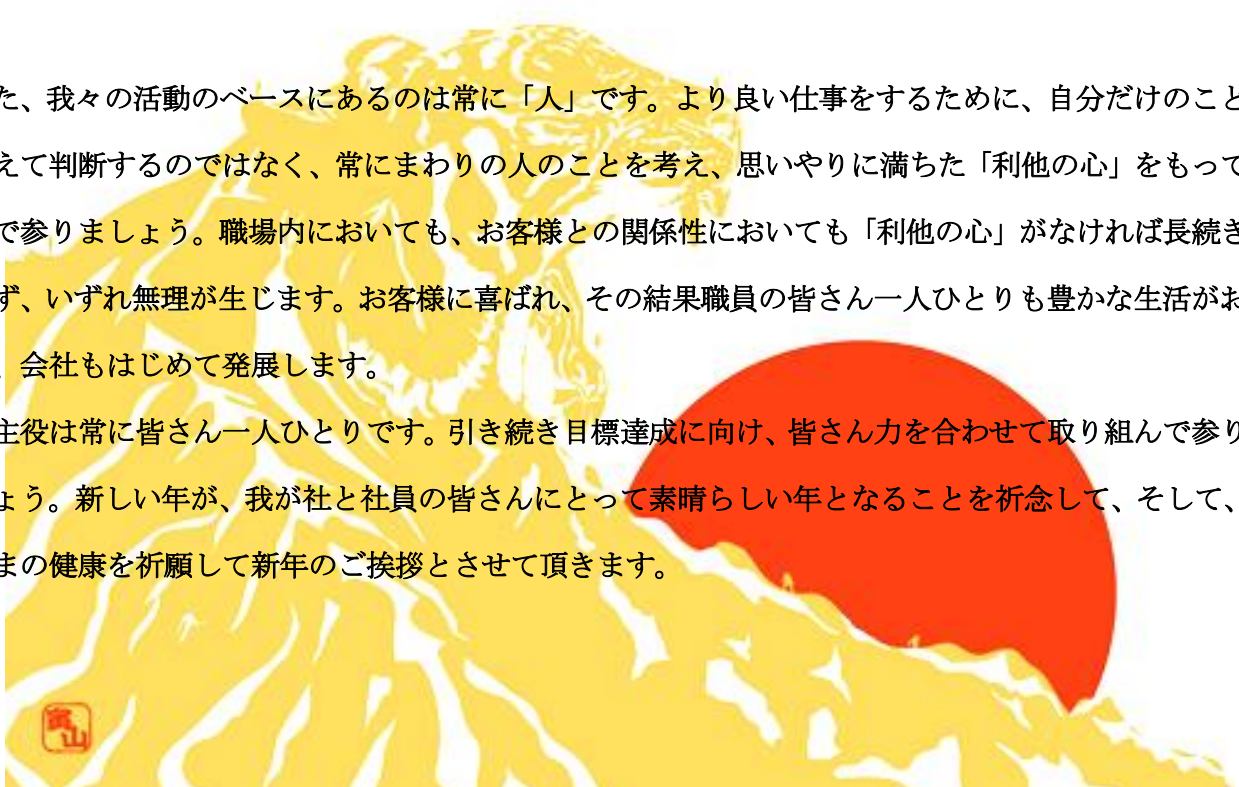


代表取締役 齋藤 正樹

さて、昨年より各節目で申し上げて参りましたように重点方針は「人材育成（教育研修）」と生産性向上を目的とした「DXの推進」です。皆さんも肌で感じておられるように、人手不足が深刻化する中で変わらずお客様へ真心こめた食事サービスを提供していくためには、調理に集中できる環境づくり（周辺業務の効率化や自動化）と人の成長を促す仕組み（行動基準や目標の明確化）の両方が必要だと考えております。引き続き、この2点を重点的に推し進めて参ります。

また、我々の活動のベースにあるのは常に「人」です。より良い仕事をするために、自分だけのことを考えて判断するのではなく、常にまわりの人のことを考え、思いやりに満ちた「利他の心」をもって臨んで参りましょう。職場内においても、お客様との関係性においても「利他の心」がなければ長続きはせず、いずれ無理が生じます。お客様に喜ばれ、その結果職員の皆さん一人ひとりも豊かな生活がくれ、会社もはじめて発展します。

主役は常に皆さん一人ひとりです。引き続き目標達成に向け、皆さん力を合わせて取り組んで参りましょう。新しい年が、我が社と社員の皆さんにとって素晴らしい年となることを祈念して、そして、皆さまの健康を祈願して新年のご挨拶とさせていただきます。



スタッフ紹介

栄養管理部



課長代理 木下 瞳

【献立担当施設】

巻愛宕の園、若草寮
かめだ本町の里、横雲の里
ウェルハート加治川の里
デイサービスセンター豊栄園

10月21日付で課長代理任命頂きました。施設様ご要望、現場スタッフのどちらも大切にすること心がけています。

試練の日々ですが、沢山の方からのサポートをいただき、頑張れているところです。ご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、今後ともご指導、ご鞭撻の程、よろしくお願い致します。



主任 島田 恵

【献立担当施設】

いっぷく、いっぷく2番館
かもしか病院、愛宕の園
特養中之口愛宕の園
藤の木の里

普段の食事でも行事食も、提案できる献立のレパートリーをさらに増やしていきたいです。そのために積極的に給食室へ行き、実際に提供される食事の確認、食事に関する意見を聞くことが心がけます。

フットワーク軽く！業務にあたりたいと思います。



川村 好

【献立担当施設】

回生園、ケアハウスサンホーム、大山台高齢者福祉センター
ケアハウス新井、デイサービスセンター大湯
デイサービスセンター三和愛宕の園 愛広会7施設（統一献立）

入社して丸15年。栄養管理部3年目となります。施設様、給食室店長・スタッフ、店舗運営の方々と信頼関係を築くことを大切に、何事も全力で取り組んでまいります。

よろしくお願いいたします。



薄田 未央

【献立担当施設】

あやめ寮 松潟の園 藤花 藤花荻川 藤花・小阿賀
ケアハウスせきかわ デイサービスセンターうすい
デイサービスセンター中之口

初心の気持ちを忘れず、施設様や皆さんの意見や要望を聞き、受け止め、対応することを心掛け、より良い関係を築いていきたいと思っています。

よろしくお願いいたします。



坪井 理紗

【献立担当施設】

開志国際高等学校、なかかんの里、てらお愛宕の園 老人
デイサービスセンター湯東
老人デイサービスセンター
巻 かめだ早通の里

より良い献立となるように、施設様・給食室の皆さんと円滑なコミュニケーションをとり、明るく元気に業務に努めます。

先日、開志国際高等学校では寿司バイキングを実施いたしました。反省点もありましたが、生徒さんから美味しかったとのお声をいただけて嬉しかったです。今後もご利用者様に喜んでいただけるようなメニュー作りに取り組んでいきます。



渡辺 絵里子

【献立担当施設】

新潟医療福祉大学学生寮、
開志専門職大学
その他 JAPAN サッカーカ
レッジ（CUPS）非常勤講師

今期より、産業事業部専属の献立担当となりました。福祉施設は、栄養士や利用者様への要望を頂いた後、対応となりますが、産業には栄養士がいない為、喫食者様からの声を直に聞き献立に反映しています。

また、スタッフはホテル経験者やベテラン勢が多くほぼ男性です。スタッフの技術を存分に発揮できる様、献立構成にも柔軟性が必要と感じています。



石川 清夏

【献立担当施設】

遊生会4施設、ぢりめき、ショートステイ清川、車場デイサービスセンター、デイサービスセンター加治川の里、新穂愛宕の園、やはたの里・はまなすの家、デイサービスセンターさど

今後も施設様や店舗・厨房スタッフの方々と密に意見交換をしながら明るく元気に業務に励みたいと思います。また、今期より佐渡の一部の施設も担当することとなりました。仕入れ先業者様や使用食材等普段と異なる部分もありますが、引き続き情報共有しながら献立の作成・提案等を行いたいと思います。今後ともご指導・ご鞭撻のほど、よろしくお願いいたします。

もう一つ、CUPSに在籍の学生へ栄養学の授業もさせて頂いています。慣れない作業で、日々自分の未熟さを痛感させられていますが、学生のエネルギーを頂いて講義でお返しできる様工夫の日々です。



事務所での献立作成作業

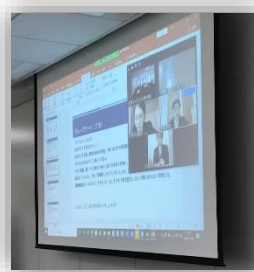


給食室での調理
HELP

フォローアップ研修



11月6日（土）に新潟日報メディアシップにおいて「フォローアップ研修」を開催しました。コロナ対策のため、会場での対面形式とオンライン参加形式のハイブリッド形式で23人が参加しました。研修では社会人として、また仕事をする上で必要な「コミュニケーション力」を高めるカリキュラムをはじめ、「出勤前に嘔吐してしまったら？」「施設が停電したらどうする？」「異物混入でクレームを受けてしまった場合にどう対応すべきか」など実際に起こりうるトラブルについて、ケーススタディとしてグループごとに考え、それぞれ発表しました。また、業務振り返りでは、入社時に自身で作成した目標設定シートを用い、目標に対してどこまで達成できたのかの自己評価を実施しました。参加者は、今後新たな目標を立てるため、そして、これからより良い仕事をしていくため、PDCAサイクルの活用について学びました。目標を達成するためにはどうしたら良いのか、なぜ前は上手くいかなかったのだろう？本当はこうしたらよかったのでは？ということについて、一人一人が真剣に取り組んでおり、非常に有意義な研修となりました。



有資格者紹介

今回は、「給食用特殊料理専門調理師」を取得している店舗運営事業部 小倉克史さんにお話を伺いました。

小倉克史



小倉克史

私が資格を取得した平成13年9月頃は、まだ認知度の低い資格でしたが、最近では国立系の病院では、必ず配置しなければいけない管理栄養士と同等な国家資格になりました。

私の行事担当という業務上では、前職の板前の経験と集団調理の技能士の知識を合わせて、利用者様に食べやすく、見た目も良い特別感のある食事を提供するのに役立っています。

そば打ち



寿司



※給食用特殊料理専門調理師とは・・・

調理師会や調理師学校が主催・協賛したりして数か月にわたって行われる講習会にすべて出席し、最終試験として実技（下処理から料理完成まで）を審査され合否が決まります。調理技術はもちろんのこと衛生的な知識や管理処理能力、調理時間の適性、料理の出来栄、味、などすべてにわたって審査対象になります。

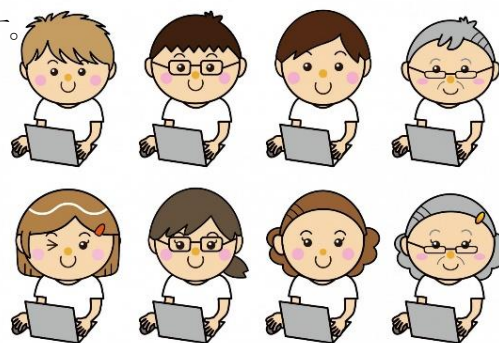
令和3年度第2回日本フードリンクグループ総会 web 通知



令和3年度の日本フードリンクグループ第2回総会を11月20日(土)にweb上で開催致しました。前回5月開催時の上長動画報告も引き続き実施。上期の実績報告はもとより、今年度重点方策である、働き方改革・リスク管理強化・DXデジタル推進・人材育成と新評価制度など、数字に表れにくい部分についても具体的に報告されました。

又、最後に一堂に会してから2年が経ちお互いの記憶が遠いものとなっている中、今回持ち寄ったデータにはそれぞれの拠点・給食室の様子のほか、店長・業務責任者を始めとした顔写真も収めてあり久しぶりと初めましてが行き交う価値あるweb通知となりました。

集まらなくても情報共有ができる便利な時代になりましたが、次回こそは顔を合わせて近況を報告し合いたいと願うばかりです。



安全衛生管理優秀施設の紹介

グループ総会 web 通知において食品安全監査室から「衛生管理優秀施設」が発表されご覧の14施設の給食室が表彰されました。

衛生管理とそれに対する取り組みや、安全作業管理を通じて、いかに食事の品質向上と安全・安心な食事提供に繋がったかを総合評価しての結果となります。表彰された施設の皆様おめでとうございます。

🏆 衛生管理優秀施設

ざりめき
新潟東愛宕の園
巻愛宕の園
かもしか病院
遊生の森
遊生の町
すずまり

デイサービスセンターうすい
老人デイサービスセンター潟東
デイサービスセンター大潟
開志専門職大学STEPS食堂
ケアハウス新井
新潟食料農業大学
新潟市日和山小学校

優秀施設を代表して

【新潟食料農業大学食堂 高橋 悦子店長】

私たち、新潟食料農業大学食堂のスタッフは衛生面、特に「5S」に力を入れています。

生徒様からも調理室内が見えるので手が空いた時、閉店前等はこまめにジヤ拭きを行い、いつでもピカピナの給食室を維持しています。次年度も衛生管理優秀施設賞がいただけるように頑張ります。



部門紹介

給食室 : 吉田愛宕の園
所在地 : 燕市粟生津 855
店長 : 細川七海さん

【人員・食事提供方法】

- ・女性 5 名、男性 1 名で構成。年齢層が幅広く、アットホームな雰囲気です。
- ・1 日提供食数約 270 食。
- ・常食はクックチル（調理済チルド食材）を提供。ソフト食はサイクル（期間循環）献立を使用。



元とおせち風ミース



パイキング



洋風オムレツ



【メニューについて】

- ・セントラルキッチンで調理されたクックチルを提供
- ・人気メニュー：煮物、カレー、麺類、唐揚げ、寿司
- ・行事食ではパイキング、寿司が好評です。
- ・魚料理や揚げ物が満足のいかない出来となってしまうこともありますが、スチームコンベクションオーブンの加熱温度や時間の変更や調理器具の変更で改善。

【働き方改革】

- ・スタッフの他給食室への OJT 派遣を実施しており、これにより調理技術の幅が広がっています。
- ・ベテラン社員は調理のスキマ時間を利用し、若手社員向けの即席講習を展開しています。
- ・適度な緊張感の中にも、互いへのやさしさが感じられるような環境づくりを、全員が心掛けています。
- ・導入された PC 環境を活かし、手書きの食札をデジタル化するなど業務効率を上げています。

【これから】

- ・コロナ禍で施設内の行事が思うように開催できず、地域の皆様との交流が減っている中で、行事食は利用者様の楽しみの一つとなっています。12 月現在、クリスマスの海鮮丼、ビーフシチューの選択食の準備を鋭意進めています。

消防訓練

10 月 19 日に毎年恒例のセントラルキッチン消防訓練が行われました。これに関連して消防署の方にお話を聞くことが出来ましたのでご紹介します。



消防訓練における「水消火器による」消火訓練の様子

新潟市の令和 2 年の火災件数は 140 件、3 名の方が亡くなっているそうです。ストーブが原因の火災も多く、具体的には反射式ストーブと電気ストーブに洗濯物などの可燃物が落ちて火災が発生するケースが多いとのことでした。

又、冬は風が強く 5 年前の糸魚川大火のような大災害も起こりえるので、ひとりひとりの防火意識が大事であるとおっしゃっていました。

冬季安全運転講習

フードリンクグループの配送ドライバー約 40 名向けに、冬の安全運転講習を行いました。

昨年の冬は天候が大変厳しく、世間では雪に起因する車両事故も多数発生したことから、例年に増して冬道への対応に力を入れた講習となりました。

今年 6 月に千葉県八街市で起きた飲酒運転による小学生死傷事件を受け、道路交通法が一部改正されることも共有。又、配送業務に限らず、『ハンドルを握るときには等しく国家資格である運転免許を用いた「業務」を行っていることを忘れずに日々安全運転を励行していくこと』を再確認しました。



「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第76回目

サブタイトル「普段なにげなく使うものにスポットライトを」

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。
2022 年が皆様にとって良い年となりますようお祈り申し上げます。
新年最初の記事は厨房備品の名脇役? ! について取り上げてみました。



設備事業部
石渡 大貴

ガストロノームパンとホテルパンについて

スチコン調理の経験がある方なら一度は手に取った事があるガストロノームパンやホテルパン。ご飯、味噌汁、主菜、副菜、デザートなどのあらゆる調理に対応できる欠かせないものです。今回はそんな厨房備品の名脇役にスポットライトを当ててみました。

＜ガストロノームパンとは＞

G/N ガストロノーム規格を基準に製造、販売された調理、移動コンテナです。世界で流通しているガストロノームパンのサイズは国際規格で定められているため、世界どこでも同等のサイズとなっています。

＜ガストロノームパンとホテルパンの違い＞

結論から述べると商品名が異なるのみで、ガストロノーム規格や NSF 規格に沿ったほぼ同規格です。他にもフードパンと呼ばれる商品もありますが、こちらも同規格を採用しています。※購入される際は念のため既存で使用しているものとのサイズ確認をお願いします

＜主な材質＞

主な材質は 3 種類あります。材質の特性についてご紹介します。

- ① ステンレス
ステンレスは錆びにくく、汚れにも強いだけでなく値段も他 2 種類よりも安価で商品の種類やサイズも豊富です。
- ② アルミ
熱伝導が良く加熱、冷却ともにステンレスより優れています。
焼き色が付きやすいので焼き物に最適です。ただステンレスと比べて軽いため変形しやすいです。
- ③ エナメル
鉄にホーロー加工※1しているもので熱伝導率が良く、食材に対して均一に火が入ります。匂い移りも少ないです。しかし他の材質に比べると重い作りになっています。

※1 鉄などの金属に釉薬を塗り、高温で焼き付ける加工。金属の丈夫さとガラスの耐食性を合わせもつ



以上、材質の紹介でした。①、②を検討されている場合、フッ素加工(テフロン加工など)が施されているものもおすすめです。油やオーブンシートがなくても食材がくっつきにくくなり、洗浄の時間短縮や光熱費の削減にも繋がります。

また、ガストロノームパンの形状には多様な種類があります。それらを使い分けすることで時間短縮、効率的に調理を行う事が可能となります。カタログを見て気になる形状がありましたら是非、お気軽にお問い合わせください。

それでは、また次回

新年あけましておめでとうございます



旧年中のご愛顧を感謝申し上げますとともに
皆様のご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます

本年も宜しくお願い申し上げます

株式会社ライフプロモート

代表取締役 星野 聡



＜部門紹介＞ 2021年11月1日開所の新規施設給食室を受託致しました “はあとふるあたご複合施設おぎかわ” 給食室



ピカピカの厨房で、お互いに声をかけ合いながら、毎日頑張っています！

この度、株式会社はあとふるあたご様の新規施設“はあとふるあたご複合施設おぎかわ”給食室をお任せいただくこととなりました。弊社としては、医療法人愛広会様の愛広苑壱番館に続く2施設目の給食室受託となります。ご利用者様に喜んでいただける食事を提供すべく、全力で運営して参ります。今後とも宜しくお願い致します。

取材日の昼食メニュー

- ・ポークカレー
- ・カリフラワーのサラダ
- ・くだもの（カットパン）



～ 美味しい食事の提供はもちろん、キレイな厨房を維持していきたいです ～



店長
戸田 美里愛 さん

開所したばかりの施設なので、現在（取材日11月10日）は、毎食およそ30名分の食事を提供しています。今後は利用者様が增加するとともに、提供食数も徐々に増えていきますので、日々の作業を正確に行いながらも、一人ひとりの作業スピードを上げていくことが現状の課題です。

施設も厨房も新築の為、ピカピカです。この綺麗な状態を維持しながら引き続き利用者様に喜んでいただけるよう、美味しい食事を提供していきたいと考えています。

アグリライフ！【農業生活 第22話】

謹賀新年

「前途洋々」と今後の人生が大きく開けていて、希望に満ちあふれている年にしていくため、日本フードリンクグループの一員として励んで参ります。本年もどうぞよろしくお願い致します。

アグリライフ 2021年 小松菜収穫編

新鮮採れたて小松菜をどうぞ。

納品当日の朝に収穫して鮮度に気を配っております。

この時期は約50日生育期間で給食調理用に大きく育てました。寒くなると虫の動きが少ないため、10月～3月頃は一切農薬を使わずに栽培することができます。（このハウスは無農薬栽培です）12月～2月末ごろまで納品予定であります。楽しみにしていただければ幸いです。



★結婚おめでとう★

《磯部 愛菜（中条愛広苑 給食室） 11月 12日 結婚》

私事ではありますが、11月12日に入籍いたしました。まだまだ未熟な私達ですが、力を合わせて頑張りますので今後ともよろしくお願い致します。



《小嶋 美里（関川愛広苑 給食室） 9月 23日 結婚》

この度9月に入籍し、小嶋になりました。これから2人で協力し合い、明るい家庭を築いていきたいと思います。



《勝見 祐大（人事部） 9月 16日 結婚》

この度9月16日の交際3年目を機に、結婚致しました。今後は何事も2人で力を合わせ、笑顔を決めぬ明るく楽しい家庭を築いていきたいと思います。まだまだ未熟ではございますが、何卒よろしくお願い致します。



《石渡 大貴（設備事業部） 10月 28日 結婚》

私事ですが10月28日に結婚しました。これから夫婦二人三脚で支え合いながら温かい家庭を築いていきたいです。今後ともよろしくお願い致します。



★出産おめでとう★

《山口 美香（藤花 給食室） 11月 3日 一花（いちか）ちゃん誕生》

2,645gの元気な女の子を授かりました。日々成長する姿に喜びを感じながら育児に奮闘しています。妊娠中はサポートして頂きありがとうございました。



★職場復帰おめでとう★

《金子 早紀（特養三和愛宕の園 給食室） 11月 2日 復帰》

1年間お休みいただきありがとうございました。娘も1才になり毎日の成長を楽しみに仕事がんばりたいと思います。



《佐藤 悠里（車場デイサービスセンター 給食室） 10月 21日 復帰》

職場の皆さんの協力もあり何事もなく無事職場復帰をする事ができました。育児をしながらではありますが、仕事の方も精一杯頑張りたいと思います。



広報誌ふーどりんく 【発行日】令和4年1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/>