Vol.88
ふーどりんく
仕事を通して つなげる絆
食を介し、健康を創る F&D
株式会社日本フードリンク広報誌　2023.08

加茂市と「災害時における食糧供給の協力に関する協定」を締結

7 月 28 日（金）加茂市役所にて、加茂市と㈱日本フードリンクによる「災害時における食糧供給の協力に関する協定」の締結式が藤田加茂市長、齋藤社長ほか関係者出席のもと執り行われました。

この協定は加茂市内で地震、風水害その他の災害が発生した場合において、被災者に対して食糧の供給を行うことにより、被災者の生活の早期安定を図ることを目的として、災害時における食糧の供給及び運搬について協定を締結するものです。

尚、同様の協定を平成 17 年に新潟市と結んでおり、当社として今回が 2 自治体目の締結となります。

有事の際の当社の具体的な対応

・災害発生時における、セントラルキッチンにおいてのおにぎりなどの食糧の調理及び運搬、調理済み冷蔵保存（クックチル）食材の提供及び運搬

・加茂市内における当社受託中の二つの共同調理場（七谷共同調理場・青海共同調理場）においての被災者用の食事調理及び運搬

国内の災害発生の現状に目を向けると、年を追うごとに風水害の発生頻度が増しており、大規模地震についてもいつどこで起きてもおかしくない状況です。

そんななか、私どもは給食受託事業を営む会社としての社会的責任を重んじるとともに、今回の災害協定締結をはじめとした取り組みにより、安全で持続可能な未来を築くため地域社会との連携を大切して参りたいと考えております。

スキルアップ研修

６月２４日(土)に新潟市東区プラザにて若手店長、店長候補者を対象としたスキルアップ研修を行いました。22 名の参加者が５グループに分かれてグループワークを中心に、普段の業務の振り返り、ケーススタディ（責任者の場面で困る場面）を行いました。業務内容の振り返りでは普段の業務内容を書き出し、その中で“緊急性が高い、低い”“重要性が高い、低い”で項目をわけて業務の優先順位を考えました。ケーススタディではグループでそれぞれのお題について話し合いオブザーバーの皆さんからの知恵をお借りしながら解決の糸口を見つけることができました。参加した方からは「業務の優先順位が明確になったことで働きやすくなった」や「他の施設の方との交流が持てて情報交換の場になって良かった」とのお声をいただき有意義な時間となりました。

1.2 年目研修

7/15(土)に２０２３年卒の新入社員と２０２２年卒の２年目社員合同の研修を行いました。久々の同期との再会で皆さん笑顔が溢れていました。午前中の研修は１年目社員を対象に、１つ目に“目標の立て方”を PDCA サイクルと合わせて学び、実際に 10 月末までに達成したい具体的な目標を行動も含めて考えることができました。２つ目に“職場でのコミュニケーション”について考えました。新人の頃にありがちなコミュニケーションを例にして改善するためにはどのような行動をとって行けば良いのかを全員で考えました。午後からは２年目の社員が合流し、午前中の研修内容の振り返り、コミュニケーションを円滑にとるための方法を共有して１年目の社員が困っていることや悩んでいることを相談できる良い時間となりました。

1 年目社員の声「先輩たちに悩みを話せてスッキリした！」
2 年目社員の声「自分が１年目の時と同じ悩みを持っている子がいたので少しでも役に立てて良かった」とのお声がありました。

大宮本部長からの訓話は「**レジリエンス**」についてでした。

レジリエンスとは「回復力」「適応力」といった意味の英語で心理学的には「落ち込んでもすぐに回復する柔軟な心」という意味があるそうです。職場で起こりうる様々な事象に対して柔軟に受け入れて「しなやかに」流すことがポイントです。

1 年目社員の声「自分自身の課題が明確になった。特に適応力が苦手だから優先順位付けが不十分だと焦ってしまうことがあるので冷静にしなやかに対処できるようになりたい」というお声があり自分自身のことを振り返るきっかけになりました。

学校給食事業部　新規受託校の紹介

桜が丘小学校 給食室

辞令交付式での様子　齋藤社長・加藤学校給食事業部長と一緒に

8月1日から新潟市立桜が丘小学校において新規給食調理業務を開始致しました。

児童、先生方向けに1日約 560 食を提供しています。

桜が丘小学校という名前は、昭和30年頃に学校が立てられていた場所が「姥ケ山字桜が丘」と呼ばれていたことに由来していて「桜の花のように、子供たちの笑顔がたくさん咲くように」という地域の方の願いが込められているそうです。

経験豊富なスタッフ7名で力を合わせ、児童の笑顔につながる、おいしい給食を届けられるよう努めて参ります。

私にもできる！SDGs「食品ロスを無くそう」講演 in 開志国際高等学校

7月13日に開志国際高等学校の3年生向け授業「総合的な探究の時間」というカリキュラム内で食品ロスについての講演を行いました。

講師として日本フードリンクから調理師・管理栄養士の各1名が参加し、SDGｓ（国際社会が取り組むべき『持続可能な開発目標』）に関連する食品ロスの世の中の実態、更には同校食堂においての食品ロスの実態をお伝えしました。

講演後の生徒のレポートより

・食堂のロスが多いことは気付いていましたが、想像よりも多くて驚きました。これは改善していかないといけないと実感しました。

・１人がご飯をひと口残すことを１年間続けると、15㎏も食品ロスが出ることが分かった。自分だけはいいや、今日だけは残してしまおう、という甘い認識は改めなければならない。

・食堂の方は真剣にご飯を作ってくれています。だから自分は一生懸命ご飯を食べます。後輩でご飯を残している人がいたら注意します。

この講演の後、食堂での食べ残しが減りました。「ひとりひとりの意識の変化が食料資源の有効利用や地球温暖化の抑制につながって、みんなの生活を守ることにもつながる」意義深い講演になったようです。

栄養管理部から献立のご紹介

今回は過去に給食室で提供した
献立をご紹介します。

① お弁当提供

佐渡市の老人福祉施設様より、お弁当提供のご要望をいただき実現した献立です。
お弁当を提供したのは５月でしたので、空豆や筍、赤魚などの季節の食材を使用してのお弁当となっております。

また、今回は常食のお弁当だけでなく、噛むことや飲み込むことが難しくなったご利用者様に対し安全に召し上がっていただけるよう、ソフト食のお弁当も提供しました。素材の味や色味が残っているソフト食を使用することで、味と見た目共に楽しんでいただける、華やかなお弁当が完成しました。

常食弁当

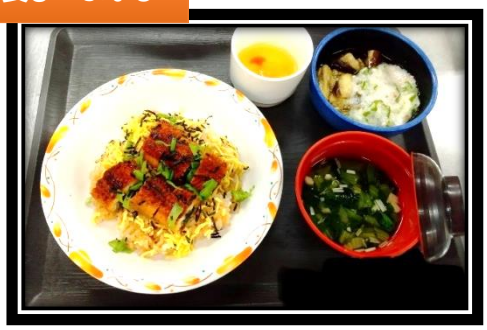
ソフト食弁当

② 土用の丑の日

７月30日の土用の丑の日、ご自宅等でうなぎを召し上がった方も多いのではないでしょうか。うなぎには食欲増進や疲労回復の効果があるといわれており、夏バテ防止にはぴったりの食材です。

同じく佐渡市の老人福祉施設様で提供したひつまぶしの写真です。
こちらも噛むことや飲み込むことが難しくなったご利用者様に対し、なるべく同じメニューを楽しんでいただけるようにと「蒲焼き風ムース」を使用してひつまぶしの提供をおこないました。

常食ひつまぶし



ソフト食ひつまぶし

今後もご利用者様に、味はもちろん、目でも楽しんでもらえるようなお食事の提供を行って参りたいと思います。

各種表彰のご紹介

日本フードリンクグループ永年勤続表彰

勤続 10 年表彰の亀田学校給食センター6 名の皆様です。平成 25 年の受託開始から今日まで同センターを支え続けて頂いております。ありがとうございます。素晴らしい！

長年日本フードリンクグループに在籍し、その発展の為に尽力して頂いた従業員の皆様に対して永年勤続表彰が行われ、30 名の皆様に表彰状と御祝金が授与されました。

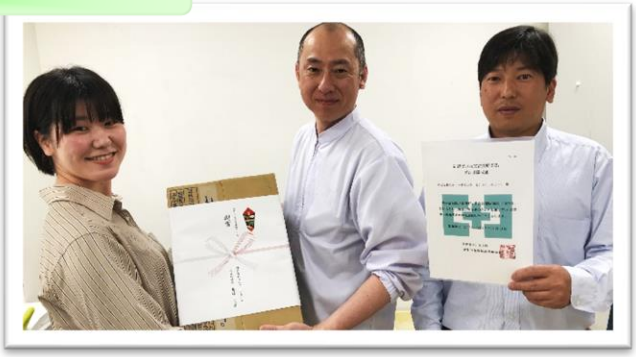
表彰された皆様、おめでとうございます。今後のさらなるご活躍を祈念致しますとともに、後進の育成に力を注いで頂きますようお願い申し上げます。

所属	氏名	表彰歴
産業事業部	上村　弘美	勤続20年
商品管理課(ﾗｲﾌﾌﾟﾛﾓｰﾄ)	影山　滋	勤続20年
中条愛広苑	渡邊　美也子	勤続20年
ＣＵＰＳ	宮村　都美子	勤続10年
かもしか病院	長谷川　智恵子	勤続10年
シンパシー	佐々木　与志美	勤続10年
スクールランチ 大形中学校	梶井　恵理	勤続10年
デイ潟東	星野　佑香里	勤続10年
デイ豊栄園	島田　真弓	勤続10年
愛宕の園	上月　直子	勤続10年
医療保育園事業部	三浦　恵美佳	勤続10年
福祉事業部	堀本　翔平	勤続10年
横雲の里	佐藤　裕子	勤続10年
潟東学校給食センター	鎌田　芳子	勤続10年
巻愛宕の園	五十嵐　登志子	勤続10年

所属	氏名	表彰歴
亀田学校給食センター	菅原　朋子	勤続10年
亀田学校給食センター	鈴木　久江	勤続10年
亀田学校給食センター	髙野　里佳	勤続10年
亀田学校給食センター	西村　真理	勤続10年
亀田学校給食センター	池田　幸子	勤続10年
亀田学校給食センター	吉田　香	勤続10年
商品管理課(ﾗｲﾌﾌﾟﾛﾓｰﾄ)	長谷川　珠美	勤続10年
商品管理課(ﾗｲﾌﾌﾟﾛﾓｰﾄ)	佐藤　優子	勤続10年
新潟ﾘﾊﾋﾞﾘﾃｰｼｮﾝ病院	茅原　悦子	勤続10年
新潟北愛宕の園	長谷川　未来	勤続10年
相川愛広苑	浜本　多鶴子	勤続10年
中条愛広苑	齋藤　恵美子	勤続10年
特養サンホーム	小西　貢	勤続10年
日和山小学校(ﾗｲﾌﾌﾟﾛﾓｰﾄ)	藤代　里子	勤続10年
遊生の里	髙橋　あゆみ	勤続10年

「新潟ゼロ災宣言活動 2022」ゼロ災害達成表彰

新潟労働局主催の「新潟ゼロ災宣言活動 2022」にセントラルキッチンが参加、期間中の労働災害ゼロを達成しましたので達成証が交付されました。会社より副賞としてスポーツドリンクも送られています。セントラルキッチンでは 2023 年も同じゼロ災宣言にチャレンジ中です。是非とも連続ゼロ災を目指して下さい。



優秀安全運転管理者表彰

この度新潟県安全運転管理者協会より、セントラルキッチンの安全運転管理者である水嶋康弘さんに対し「優秀安全運転管理者」の表彰がありました。安全運転管理者として永く同拠点で活動され、重大車両事故を発生させることなく、管理監督に精励されていることからの表彰と伺っています。おめでとうございます。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第８３回目

サブタイトル
「何が壊れた？ 問題の原因を切り分けよう！ の巻」

設備事業部
大伍 宏昭

スイッチＯＮ･･･「あれ? 動かない! 壊れたかも!! 大変だ!!! どうしよう!!!! わー!!!!!」

まずは落ち着きましょう。それ本当に機器の故障ですか？

設備事業部にいただく「電源が入らない」という連絡のうち、８割方はブレーカー落ち(OFF になっている)が原因でした。「機器に原因があるのか、電気設備に原因があるのか」「どこまでが正常で、どこで異常が起きているのか」などを「切り分け」て、機器が動かない原因を特定しましょう。

①まず確認することは「コンセントまで電気が来ているか」

簡易的な方法として他の機器(充電器など簡単に持ち運べる家電など)をコンセントにつなげてみましょう。その機器が動く場合、不具合は当該機器にあることが確定です。取り扱い業者様へ連絡してください。

漏電ブレーカー

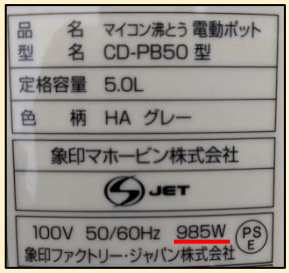
②「コンセントに電気が来ていない場合はブレーカーをチェック」

次にブレーカーをチェックしましょう。ブレーカーが収容されている分電盤は右画像のように銘板(プレート)に「P」や「L」の記載があります(それ以外の「A」「B」や「1-1」などは系統ですので気にしなくて結構です)

「P」は動力盤＝三相 200V の設備機器(スチコンや食器消毒保管庫など)、「L」は電灯盤＝一般的な 100V コンセントや照明などになります。

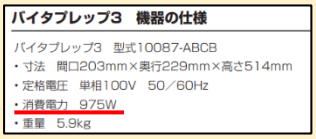
ブレーカーが OFF になっていた場合(レバーを軽く触ってグラグラする場合は一回 OFF 側に倒ししてから)ON にしてください。再度ブレーカーが落ちる場合は原因が疑われる機器をコンセントから抜いて再度ブレーカーを ON にします。それで落ちなければ当該機器が原因で確定。もしも機器がつながっていないのに落ちるようでしたら機器以外(配線やブレーカー自体の故障など)に原因がありますので電気設備業者様へ連絡してください。

<おわりに>ブレーカーが落ちる原因と電気配線の定格容量について



・漏電ブレーカー → 漏電している場合に落ちますが、一時的な漏電もあり、漏電が続いているとは限りません。湿度の上昇やコンセントに水が掛かるなど一時的な問題で落ちることがあります。なお、機器や配線に問題がない場合でも、電波障害やノイズ障害によって落ちる事があります

・安全ブレーカー(サーキットブレーカー) → 許容電流を超えると落ちます。100V(ボルト)の場合一般的には容量 20A(アンペア)が多く、その場合使用できる電気(電流)は 100V×20A=2000W(ワット)となります。一つのコンセントで電気沸騰ポット(1300W)を２台同時に使うなどすると安全のため落ちます。



・電気配線 → 一般的なコンセントおよび延長コードの定格容量は 15A(1500W)です。複数繋ぐ場合は消費電力を計算し定格容量を超えて使用することは止めましょう。異常発熱し最悪の場合発火するなど大変危険です。また、一般的な屋内配線は定格容量が 20A(2000W)ですが別のコンセントでも壁の中の配線で同一回路になっている場合も多々ありますので注意しましょう。
(そのためエアコンや電子レンジは専用コンセントになっておりタコ足配線を防止しています)

それでは、また次回

新年度のご挨拶

株式会社ライフプロモート
代表取締役
津島　章彦

ライフプロモートは 22 期を終え、7月より新年度 23 期を無事に迎えることができました。 昨年度は、引き続きのコロナ禍や人員不足、昨冬の大雪障害に加えエネルギーコストの上昇や円安に起因する食材原価の高騰など、我々を取り巻く環境は過去に例を見ないほどの厳しさでございましたが、次の 3 点に注力し、商品原価高騰の吸収に努めてまいりました。

①仕入先や商品置換えによる原価上昇幅の抑制

②DX 化による業務効率化

③オペレーションの見直しや外部委託化による業務効率化

その結果、一定の成果は出せたと考えておりますが、日本フードリンクグループ全体に寄与するには不十分でした。これ以上に成果を出して納品原価をグループメリットと呼べる域にまで抑制するには企業単独では限界がございます。2024 年問題など新たな課題も抱える中で、今こそグループとしての強みを発揮する時であり、そうすることでこの難局を克服できると考えております。

既に一部業務の DX 化や配送の効率化を各所のご協力をいただきながら進めておりますが、今後グループの総力を挙げ、本格的に大きな効果を生むプロジェクトを成し遂げることで、更に飛躍できると確信しております。微力ながらライフプロモートもグループの発展に貢献できるよう最善を尽くしますので、今後も益々のご指導とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げまして、新年度のご挨拶とさせていただきます。

New Face

新入社員をご紹介します

所属：物流部　商品管理課
おおつか　わたる
大塚　亘

今年 5 月からお世話になっております 大塚 亘と申します。どうぞ宜しくお願い致します。前職では食品メーカーに勤務しており、製造全般の業務（品質管理、開発等）に 3 年間従事してまいりました。

私がライフプロモートを志望した理由は、大学での勉強と食品メーカーでの経験を生かし、さらに広い視野を持って取り組みたいと思ったからです。将来お客様のニーズに合わせた食品の提案や商品管理、買い付けの業務に携われるように日々邁進しております。

現在は、物流部の商品管理課で入荷商品の荷捌きや、お客様別に商品をピッキングする業務を担当しています。仕入課のバイヤー候補として入社しましたが、業務に必要な知識・経験を得る必要があるため、商品管理課を皮切りに配送課や営業課などの関連部署業務を経験した後、商品部にてバイヤー業務を学び始める予定です。

こんにちは！ アグリライフです！【農業生活】

アグリライフ　生産部　新人社員紹介

新潟食料農業大学・ABIO 新潟農業･バイオ専門学校を卒業した２名が、この春新たに家族に加わりました。猛烈な暑さにも耐えながら、農産物の栽培管理を行っております。

新入社員の樋口花音さんにじゃがいもを担当してもらいました。

写真は７月に収穫した、じゃがいも「品種：とうや」です。

「まだまだお客様に満足して頂けるサイズではないためこの８月に植えるじゃがいもでは3L がたくさん採れるように研究していきます。」（樋口）

新入社員：　古川侑輝（ゆうき）　樋口花音（かのん）　場長:　後藤竜佑（りょうすけ）

地域協賛 in 津島屋公園「大形夏フェス」

大形青少年育成協議会（新潟市東区）主催の「大形夏フェス 2023」が津島屋公園（日本フードリンクの隣にある公園）で開催され、日本フードリンクは「焼きそば」の提供と駐車場の貸し出しを行い、協賛させて頂きました。

当日は天気に恵まれ、地域の家族連れなど多くの方で賑わっていました。

新潟東警察など地域団体からのたくさんの協賛のもと開催されていました

焼きそばは行列ができるくらい大人気でした

学校給食事業部・クックチル事業部合同で 450 食を提供した焼きそばは、予想を超えた人気となり、時間を繰り上げての配布終了となりました。暑い中でしたが食された皆様を笑顔にできて良かったです。

今後もこのような行事に参加することで地域との繋がりを大切にしていきたいと思います。

広報誌ふーどりんく　〔発行日〕 令和５年８月１日
・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/