

Vol.89

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



株式会社日本フードリンク 広報誌

2023.11

令和5年度 第2回グループ総会開催

11月18日(土)新潟東映ホテルにてグループ総会が開催され全責任者を対象とした総勢120名が参加しました。

冒頭、齋藤社長からは、三つの数字「38, 960, 35,000」が提示されました。それぞれ、創業38年目、960人の仲間、日々の35,000食の提供の事実であり、この数字に全員が自信と誇りを持って働いていてもらいたいという願いが込められていました。

また、食材の高騰、新型コロナ後の社会情勢の多様な変化がある時代だからこそ理念とビジョン「お客様の一番のパートナー」

我々の価値観「共存共栄・三方よしの精神・利他の心」といった変わらない軸を再確認すること、それは「お客様が困っていることに答えていく、解決をしていくことである」ことが伝えられました。

各社、各所属長から今年度下半期への目標、意気込みなどが発表されるなか、今回初の試みとして会議出席者全員を紹介するコーナーが設けられ、普段マスクの下で見えない全員の顔と声がスクリーンから流れると、会場に一体感が生まれていましたし、その後の懇親会でも話題となり交流が深まったと感じました。

給食受託業者である、私たちの使命
食を介し、健康を創る
これが、
私たちの基本理念です



令和5年度 第2回グループ総会 11月18日



株式会社日本フードリンク



言えるか!? 聞けるか!? 出来るか!?



NO



言える化



聴ける化



(どうしたら)出来る化



内定者懇親会

9月28日にイタリア軒にて2024年入社予定の内定者懇親会を行いました。本年度は3年ぶりに会食形式での実施となりました。内定者12名と日本フードリンク社員7名で親睦を深めつつおいしいランチをいただきました。イタリア軒の料理長様から一つ一つの料理の説明をいただき、写真を撮ったり、食材を確認したり、会話を楽しみながらおいしくいただきました。内定者の自己紹介では、好きなものや趣味などの発表の他に、自分を動物に例えると？というお題をだしました。内定者の皆さんにあらかじめ描いてもらった個性溢れるイラストを交え大変盛り上がりしました。

入社1年目社員2名も参加し、母校の先生の話で盛り上がったり、「入社までに準備した方がよいことは？」等の質疑応答があったりと、入社前に交流も深めることができ、来年皆さんと一緒に働くことがとても楽しみになりました。



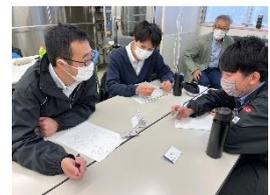
スキルアップ研修Ⅱ

10月21日にスキルアップ研修Ⅱを開催しました。

今回は19名のSV、店長、社員の方に参加していただきました。テーマは【良いリーダー、良いチームとは】【コミュニケーションについて】です。

ちなみに皆さんはどんな人が良いリーダーだと思いますか？

今回はこの難しいテーマを5つのグループにわかれてディスカッションを交えながら学びました。



給食室の参加者の皆様からは「自分が1番気になっていた内容だったのでごく参考になりました。こういった研修は定期的で開催してほしい。」「他の給食室の方とお話することで悩んでいるのは自分だけじゃないことが知れて良かった。色んな意見、考えが知れて良かった。」というお声をいただきました。今後も社内研修を行い皆さんの働きやすい会社作りを目指していきますので、こんな研修をしてほしい！給食室に出張で研修に来てほしい！等の要望がありましたらぜひ採用育成部にお声がけください。

各給食室から 行事食の紹介です

医療保育園事業部と福祉事業部の給食室からとてもかわいい行事食の写真が届きましたのでご紹介します。



セントラルキッチン消防訓練 ご存じですか？消火器の種類と使い方

10月20日（金）にセントラルキッチンにて消防訓練を行いました。

例年通り通報・消火・避難の各訓練を実施。その中でも今年は消火器の使い方と種類について講習をする機会を設けて、参加者に周知をしました。



消火器の種類は粉末系・水系・ガス系の3つに大別されます。左の表のようにそれぞれ特徴と消火できる火災の得意分野があり、セントラルキッチンでは万能型の粉末系が配備されています。

その他、実際に火災が発生した際の初期消火の心得を確認しました。



- ・火災を発見したらすぐに初期消火を始める
 - ・火元からの距離は、炎の高さの2～3倍が目安
 - ・できるだけ姿勢を低くして、炎や煙を避ける
 - ・逃げやすいよう出口に背を向けて消火する
- 参加者からは「出口に背を向けるというのは初めて聞きました」という声も聞かれ、講習の効果はあったように感じました。備えあれば憂いなし、来年以降も良い訓練となるように計画して参ります。

栄養管理部から献立のご紹介

今回は地産地消に力を入れている施設様をご紹介します。

新発田市にある養護老人ホーム様の敷地内では、毎年野菜の栽培を行っており、昨年より収穫された里芋・さつま芋・なすを使用させていただき、『収穫祭』として行事を行っています。毎月旬の食材を使用し、季節を感じられる献立作成を心掛けています。

◎献立◎

- ・おにぎり 4 種(きのこご飯・焼き鮭・大葉味噌・ゆかりしらすトロ口昆布)
- ・芋煮(収穫された里芋を使用)
- ・天ぷら 4 種(収穫されたなす、さつま芋を使用。他に竹輪とかき揚げを提供)
- ・デザート(フリーカットケーキ:マロン&苺)

常食



刻み食



1年目は試作を行い、ご飯の量や味噌だれの味、固さの調整等、入念な準備を行いました。2年目は猛暑による作物が育たないというハプニングに見舞われてしまいましたが、施設職員様のご協力があり、大好評な収穫祭となりました。



これからもご利用者様に喜んでいただける食事の提供を行って参りたいと思います。

新潟医療福祉大学「新米イベント」

10月11日と12日の2日間、新潟医療福祉大学内食堂の「MOMOkitchen」にて、新米収穫祭「新米イベント」が開催されました。

アグリライフが生産した新米コシヒカリが使用されたおにぎり2個（鮭、うめ、おかか、明太子、昆布、塩むすびからえらべる）、けんちん汁、から揚げ2個漬物2種取り放題、をセットにして350円で販売しました。

実りの秋を表現した米俵ディスプレイも一役買った店内はたくさんの学生で賑わっていました。



たんぱく質、糖質、ビタミンC、カリウム等が摂取できるメニュー構成で、イベントにお邪魔した当社の社員によれば「🍚は塩加減がとても良かったです。から揚げもカリッと揚がっていて揚げたてで温かく、美味しく頂きました。けんちん汁も具材が豊富で栄養バランスが良いなと感じました。学生達もとても楽しそうに販に携わった食堂スタッフとフレンドリーに声を交わっていたのが印象的でした。」と話していました。

11日は150食、12日は180食が用意されたセットは両日完売で、大盛況のイベントとなりました。今後もこのようなイベントの開催で学生達との交流を深め、よりよい食堂運営に繋がっていききたいと思います。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」 の第84回目

サブタイトル
「リヒート? PES? SPS? PPC? PPS? の巻」

設備事業部
大伍 宏昭

最近「リヒート」ってよく聞くけど何のこと？

再加熱という意味です。クックチル・ニュークックチルと呼ばれる調理提供システムの中に「調理済み料理の再加熱」があります。クックチルの主な再加熱方式としては「スチコン加熱」「湯せん」があり、ニュークックチルの主な再加熱方式としては「熱風式」「過熱蒸気式(スチーム式・スチコン式)」「マイクロ波式」があります。今回はニュークックチルをピックアップします。



ニュークックチルは「調理→冷却→盛り付け→冷蔵保管→再加熱」という流れで提供され、食器に盛り付けた後に再加熱するという特徴があります。前日に盛り付けまで済ませて冷蔵保管することで、調理のために早朝出勤することが無くなります。また、冷蔵状態で盛り付けできるため手袋をした状態で作業でき、箸やトングなどを使用するよりも手早く作業できます。

クックチルの「提供数が多いほど再加熱後の盛り付けに時間がかかり2時間以内の喫食が難しい」「再加熱後に人の手で盛り付けるので食中毒リスクが少なからずある」というデメリットを解消できます。



<食器材質について>

PES、SPS、PPC、PPS はいずれも、熱風・スチーム・マイクロ波式で使用可能、塩素系漂白剤が使用できます。

材質	比重	製品イメージ	特色
PES ポリエーテルサルフォン PolyEtherSulfone	1.4		適度な重量感があり、耐衝撃性に優れる。
SPS シンジオタクチックポリスチレン syndiotacticpolystyrene	1.1		メラミンよりも軽く、落としても割れにくい。
PPC ポリエステルカーボネート Polycarbonate	1.2		PC ポリカーボネートに似た材質です。耐熱性が高い材質。
PPS ポリフェニレンスルフィド polyphenylenesulfide	1.5		適度な重量感があり、耐衝撃性に優れる。

(参考)メラミン食器の比重=1.5です

<日本フードリンクでは「過熱蒸気式(スチーム式・スチコン式)」をおすすめしています>

熱風と蒸気を庫内に循環させ加熱する「過熱蒸気式(スチーム式・スチコン式)」は加熱ムラが少なく、料理の仕上がりが高く評価されています。ごはんも固くならずホカホカの仕上がりに。幅広いメニューを同時に美味しく再加熱できます。

それでは、また次回

New Face



新入社員をご紹介します！

2023年8月～10月にかけて、ライフプロモートに正社員3名が入社しましたので、この場をお借りしてご紹介します。この機会にスタッフの顔と名前を覚えていただければ幸いです。



所属：給食受託部

むらやま かな
村山 香菜

8月21日よりお世話になっております、村山 香菜と申します。

前職は関東圏で小中学校の学校給食調理員をしていました。食数の多い学校にいたこともあるので、食材カットや大量調理等で経験を活かしたいです。

私の所属は給食受託部で現在は、はあとふるあたご複合施設おぎかわ給食室の配属です。学校給食とは異なり、未経験の食事形態のため、覚えることもたくさんありますが、やりがいも感じています。

趣味は写真撮影と、動画サイトでゲーム実況や配信動画を見ることです。

精一杯頑張りたいと思います。今後ともよろしくお願い致します。



所属：給食受託部

はあとふるあたご複合施設
おぎかわ給食室

さいとう ひとし
齊藤 仁

9月21日より、はあとふるあたご複合施設おぎかわ給食室でお世話になっております、齊藤 仁と申します。新潟市育ち、年齢50歳のAB型です。趣味は野球観戦と食べ歩きで、今年話題となりましたWBCの日本代表戦は全試合テレビ観戦しておりました。前職では飲食店に長く従事しておりましたが、どちらかと言うと調理よりも採用と教育が得意な分野です。集団給食の現場業務は初めてですが、まずは給食オペレーションの早期習得を目指して頑張り、前職で培ってきた経験を活かせる機会があれば、力を発揮したいと考えております。何卒よろしくお願い致します。



所属：営業部 営業課

すがい あやか
菅井 彩花

10月21日よりお世話になっております、菅井 彩花と申します。前職では12年間産婦人科病院で調理師として、給食の現場で勤務して参りましたが、新たな分野にチャレンジしたいと考え、営業課の求人に応募しました。営業職は初めてなので、分からないこと、不慣れなことも多く、皆様にはご迷惑お掛けするかと思いますが、一日でも早く会社に貢献できるよう精進して参ります。趣味は美味しい物を食べに行くことと、温泉に行くことです。特にラーメン、パスタが好きなので色々なところを開拓しております。おすすめの食べ物や、温泉があれば是非教えて頂けたら嬉しいです。今後ともよろしくお願い致します。

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

アグリライフ 仕入販売部より

新鮮キャベツ入荷情報！！

11月初めより新潟市江南区の農家様よりキャベツを直接仕入れて、スクール・各給食室に納品させて頂いております。

写真をご覧いただければ新鮮さが伝わるのではないのでしょうか！

生産者様から話を伺うと、今年は、猛暑と水不足で例年と比べられない程過酷な状況で、11月の収穫からやっと品質の良いものを出荷できたとの事でした。

仕入販売部としても、この過酷な状況を乗り越えてきた“キャベツ”をなるべく新鮮な状態で調理頂き美味しく食べて頂けるよう配達して参ります。

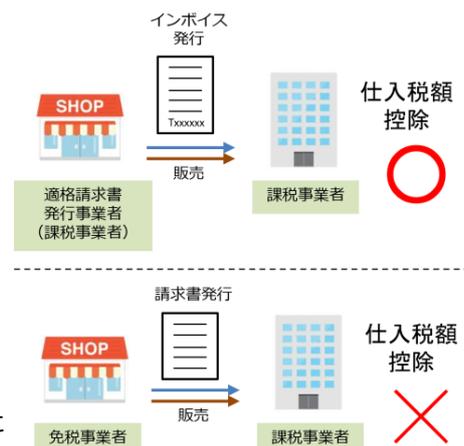


インボイス制度がはじまりました

国税庁が主管する消費税に関連する新制度「インボイス制度」が2023年10月からスタートしました。

「インボイス」は通称ですが、正式な名称は「適格請求書等保存方式」です。「適格請求書」というのは、消費税の税率や税額を正しく区分して記載した請求書のことです。

インボイス制度が始まると、買い手が仕入税額控除（支払った消費税を控除すること）を行うためには、課税事業者である



免税事業者

インボイスを発行できないので、課税事業者になりインボイスに登録するか、免税事業者を継続するか事前検討する。

課税事業者

インボイス事業者登録します

確かに！ 税務署

令和5年3月31日までに税務署でインボイス事業者登録する(事情がある場合は令和5年9月30日まで)

売り主が発行した「インボイス」が必要です。つまり、消費税の税率や税額が厳密に記載された請求書がないと、仕入税額控除ができない（その分負担が増える）のです。

買い主はインボイスを発行して欲しい、売り主はインボイスを発行しないと取引継続に難がある可能性があるという本制度。6年間の段階的経過措置が取られますが、買い主、売り主ともに頭を悩ませる制度になりそうです。



広報誌ふーどりんく [発行日] 令和5年11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/>