シンショク通信 2023.11月号 VOL.24

あじわいべんとう 新食 shinshoku

1 献立会議 再開！

コロナ禍で実施をみあわせていた献立会議を約3年ぶりに本社にて行いました。

洗剤メーカーのC×Sさんの衛生講習はとても分かりやすく説明してくださいました。管理栄養士の田幸（たゆき）からもわかりやすく改訂した衛生管理マニュアルの説明等を行いました。その後、今後進めていくセントラルキッチンの活用による業務形態の変更説明、夏メニューの試食、懇親会等久しぶりに顔を合わせた方々もいたので、終始なごやかな時間となりました。

欠席された現場にも新しくなった管理マニュアル、衛生講習の資料はお届けしています。必ず全員、目を通し、理解するようにしてください。いつでも取り出せるように各現場わかりやすい場所での保管をお願いします。

2 オープンキャンパスへ出動！

猛暑の中、高校生や保護者の為に大学側からの依頼でかき氷を提供させていただきました！汗をかきながら、到着後直行してくれる学生さんや保護者様。

「生き返るわ～ありがと～」

「中暑いでしょ?ご苦労さま」

と嬉しいお声も頂きながら、若者たちの未来を応援できる楽しいイベントとなりました！

3 鶏肉の赤み！これって生じゃないの？

「鶏肉の赤み、生じゃないの？」というお問い合わせを時々いただきます。サンプルを温度計測しておりますが、大量調理の場合、食材の重なり等で十分に加熱されない箇所があることもあります。もちろんこの場合は食べずにご報告いただきたいのですが、十分に加熱されているにもかかわらず赤みが消えないものもあります。

これは、骨の中に含まれる骨髄液骨髄液は変色しにくいため、加熱を十分に行っても赤い色が残ってしまうことがあるのです。

この骨髄液は鶏肉がしっかり加熱されていれば食べても問題なくコラーゲンや旨味が含まれているので積極的に摂取したい部分でもあります。見分けがつかない場合は、スタッフにお尋ねください。本社へ持ち帰り検証させていただきます！

4 パーティーのお料理

大東タイムの10周年記念パーティでお料理担当させていただきました！