



シンショク通信

2025.4月号

VOL.27



2025年 新しいお得意先様が増えました

そして...新しい仲間も増えました♡

1/6
スタート

王子インターパック様 (門真市)

上野さん

厨房を新設されたピカピカの厨房で当初は初めて使う機器に慣れるので精いっぱいでしたが、きっちりメモを取り、何よりも前向き！今はしっかり使いこなしています！

4/1
スタート

株式会社 和気様

柳話さん・栗山さん・近澤さん・西田さん

初めてのスチコンをワーク一言いながらも頑張っで見事に使いこなしています！！早送りを見ているかのような動きでにぎやかに楽しく頑張ってくれています！

4/1
スタート

若井ホールディングス様

嶋田さん・下川原さん・穂積さん

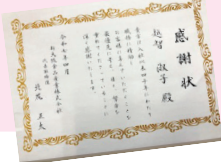
前業者様から引き続き、チームワーク抜群の3人！調理は初めてながらも安達さんの指導の下、頑張っています！片付けの速さ、連携は素晴らしいそうです！

優しいお客様に見守っていただき、慣れないながらも日々頑張ってくれています！今後ともよろしくお願ひいたします！

新しいお客様との出会い、そして新しい仲間との出会いにわくわくしています！

★勤続40年★ 越智淑子さん

写真を嫌がる越智さんを無理やり撮影(笑)
これからもお元気で頑張ってくださいね！



栄養士 田幸の

一言コラム



いつもシンショクの食堂・お弁当をご利用いただきありがとうございます。昨今のお米をはじめとした食材値上がり、しんどいですね。シンショクも知恵をしばって献立を作り、無駄の出ないように食材の量を管理し大事な食べ物がフードロスにならないように努めております。皆様のお家でのお食事は如何でしょうか。お野菜は十分に召し上がっておいででしょうか。食費が

しんどくなると、人はまずカロリーを確保しようとご飯や麺や芋類など炭水化物を多く摂り、野菜や肉・魚などその他の食品を減らしがちになります。この点に留意して、食堂でのお食事はできるだけ残さず召し上がって頂きたく思います。



アルスコーポレーション様の食堂を支える5人の精鋭達！素晴らしいチームワーク！まあみんなよく動くこと！感動しました！
左から三岡さん・浦島さん・尾本リーダー・芹川さん・山本さん



いつもの食堂メニューとは一風違ったメニューに。「食べ過ぎた～」とのお声も...



料理長手作りティラミスデザートに。

アルスコーポレーション様
創立61周年おめでとぅございます

3 春メニューの献立会議

3月1日に春メニューの献立会議が行われました。今回も扇原先生をお迎えしての講習。テーマは「腸活」腸を整えることで睡眠も整い健康になる！
腸活には毎日水を体重×40cc飲み、発酵食品を積極的に取るように！グルテンフリーはなかなかハードルが高いですが、ヨーグルトよりも味噌・納豆・ぬか漬けがよいそうです！

シンショクは健康経営に則したお昼の献立を管理栄養士がしっかりと考え提供しています。毎日食堂でお出ししている味噌汁も発酵食品です！積極的に摂取を心がけましょう！
今回の試食会は現場さんからのリクエストを募り、玉子マヨボー井・ビビンバ・さばの和風フライ。ご予算によって提供できないメニューもありますが、皆

さんミンチのメニューに自信がないようでリクエストが多かったです！また、今回できなかったメニューは次回にも繰越しますね！

▼講義の途中、みんなで足踏み！

