



シンショク通信

2026. 2月号

VOL.30



1 厨房から贈る 最後のエール!

とある高校の食堂で。シンショクのスタッフ『おかん達』は、今年も卒業する三年生達の最後の登校日に、いつもの笑顔・暖かい料理でお見送りさせていただきました。

『おばちゃん!』という明るい声が聞けないのは少し寂しいですが、それ以上に彼・彼女らの未来が楽しみで仕方ないと語るおかん達。ご卒業おめでとうございます。



シンショクスタッフのおかんたち
左から直山さん、岡本さん、横山さん



ダンス部に発表会に招待され、楽しみだね!
と、スタッフ一同

2 鏡開きの日のおやつ

あったか～いぜんざい♪



ご依頼を頂いたお客様の食堂で、ぜんざいをご提供させていただきました。シンショクでは北海道産小豆を自社で炊いて仕上げています。

鏡開きとは・・・正月に供えた鏡餅を下ろして食べることで、一年の無病息災を願う行事です。お餅を『割る』と表現するのではなく『開く』とするのは、鏡餅を大切に扱う意味が込められています。

3 新しい仲間

渡辺 啓介

シンショクで新たな配送スタッフとして、一緒に働いてくれている『渡辺 啓介』小学校～大学まで地元で就学し、職場のシンショクも徒歩で出勤できる距離に住んでいる超地元大好き人間!真面目でキレイ好きなのでいつも配送車や通い箱をピカピカにしてくれています。



配送以外でもパーティーのホールスタッフとしても、最近デビューを果たし、活躍の幅を広げている。

4 AI活用で 効率あげる!

シンショクでもAIツールを活用すべく、一部社員へのAI研修がスタートしました!昨今、人手不足が騒がれる中、今後の対策の一環として効率化がポイントになるといわれています。その中でAIを活用して、簡易的な事務作業や、情報収集・データ処理などあらゆる面で役立つサポートツールとしてシンショクでも導入していきます。一人一人の負担を減らして日々ご提供させて頂いてるお食事を【より美味しく・安全に!】の姿勢を保てるようにしていきます。



栄養士 田幸の

一言コラム

豆腐やきつね揚げなど大豆製品に含まれるイソフラボンをご存知でしょうか。イソフラボンは、大豆に含まれるポリフェノールの一種です。女性ホルモンに似た働きをすることから、更年期症状の緩和や骨密度の維持に役立つと言われています。

また、頭皮環境を整え、髪育成をサポートします。抜け毛の原因となる男性ホルモンの過剰な働きを抑える効果も期待されており、男女問わず育毛に役立ちます。

大豆製品は、髪の主成分である「たんぱく質」も豊富です。食堂の献立には肉豆腐や豆ひじき、味噌汁の豆腐など大豆製品が度々登場しています。是非残すことなく召し上がっていただければと思います。