



シンショク通信

2026. 3月号

VOL.31



1 献立会議にて

嬉しいお言葉

シンショクでは、三ヶ月に一度、次回のメニューの試食・手順やポイントを伝えたり・衛生講習などを全現場のスタッフと共に献立会議として行っています。今回は洗剤メーカーのC×Sさんに衛生講習をして頂き、再度、衛生認識を高め、知識を深めることが出来ました。講習後、C×Sさんの各現場へ配送を担当している方からこんなお言葉を頂きました。『シンショクさんの現場にいつも納品させて頂いてますが、いつもこんなに綺麗にされている厨房はすごく珍しく、関心しています!』と。なんとも嬉しくもありがたいお言葉でした。シンショクでは当たり前になっていた事が難しいことを維持できているんだと再認識させて頂きました。



その後の懇親会では普段は顔を合わせる事のないスタッフ同士で情報交換をしたり、笑い話を交えたり和やかな会議になりました。

2

人気メニュー

ランキング!

12月～2月の冬メニューでの人気ランキングです!
3カ月を通して喫食数が多かったメニューの順位です。



鶏もやしラーメン
寒い季節にはやっぱり暖かい汁物が人気ですね! 4062POINT



鶏のからあげ
年間を通して人気が高く、給食の定番にして王道! 3912POINT



白身フライのチリソース
なんと今回は珍しく魚メニューがランクイン! 3512POINT

たくさんの喫食ありがとうございました。4位カレーライス、5位白身魚の竜田揚げ、と、実は今回のTOP5には魚メニューが2品も入っていました!いつもは喫食数の減る傾向にある魚料理ですが冬メニューでは人気で、ごはんがすすむ味付けだったのが功を奏しました。バランスよく栄養を摂って頂けるよう今後も試行錯誤しながら味付けのバリエーションを増やし、人気の低い食材や苦手な方が多い食材でも美味しく食べて頂けるよう努めていきます。

3

新しい仲間

和田 博秋

大阪の台所



新たに配送スタッフとして共に働いてくれている和田さん。
なんと40年以上も運送の仕事に携わる大ベテランドライバー!

いつも穏やかで優しい笑顔を振りまいてくれて、もちろん運転も安心の安全運転。以前も食材の配送をしていたこともあり、積荷の扱いも丁寧でまさにお手本のような仕事をいつもしてくれています。帰宅後も晩酌は我慢して、娘さんのお迎えに行く。とのことで、公私ともに常にハンドルを、握る生活の和田さん。



栄養士 田幸の

一言コラム

3月になり待ちに待った春がやってきました。冬モードだった身体を春の目覚めへと導くサポートをしてくれるのが春の野菜達です。「春の皿には苦みを盛れ」という言葉があり、若ごぼうやふきのとう、菜の花の苦み成分「植物性アルカロイド」は老廃物を排出し新陳代謝を促します。キャベツはビタミンUが胃腸の粘膜を保護し新生活へのストレス耐性を高めます。玉ねぎは香り成分の硫化アリルがビタミンB1の吸収を高め疲労回復に役立ちます。新玉ねぎなら柔らかく甘く沢山食べやすいですね。日々の仕事のパフォーマンスを上げるためにも、ぜひシンショクの食堂や日頃の食卓で春の生命力を取り入れてみてください。