

楽しさは  
美味しさの調味料

# mil.meal

ミルミール

経営理念 ● “ずく”出してみんなの夢にLet's try!

2010年10月号

発行責任者 ミールケア編集室  
 発行所 株式会社ミールケア  
 〒380-0921 長野県長野市栗田8番地1  
 TEL.026-269-8800 FAX.026-269-8813  
<http://www.mealcare.co.jp>  
<http://www.mealma-ma.com>  
 連絡先 フリーダイヤル0120-088-348  
 E-mail : info@mealcare.co.jp



**収穫を迎えた  
“みるのお田んぼ”**

木島平の山本さんの“ずく出せ米”

**みるま〜ま「秋の大収穫祭」**

お客さまインタビュー

社会福祉法人 山宮保育園様

**クッキング教室の開催予定**

2010年11月・12月・2011年1月

**ミールケアNEWS**

**「ミールケア食育学校」**

～第1弾～平成22年8月29日開校しました～

ミールカレッジ

**人と組織の向上セミナー**

～仕事の原点勉強会～

楽市楽座

**APEC国際見本市に参加!**

食事サービス「KIDS MEAL」の展示

**マクロビオティックを学ぼう!**

～ミールマ〜マのクッキング教室～

**各地で行われた運動会**

「園児のみなさんが、元気いっぱいがんばっていました」

**「緑風祭」でミール劇団初のおもてなし公演実現!**

# 木島米はなぜ美味しい？

ここ飯山市吉地域は、「ブナの原生林」から流れ出す2本の一級河川の扇状地にある木島平村に接する地区で、長野県の最北端、新潟県魚沼地方に隣接する、豪雪地帯。そのため水が非常に美味しく、硬度も17～20の軟水となっており、作物の栽培にも適しています。また、稲の登熟期にあたる夏場の日照時間が長く、日中と夜間の温度差が大きいのでデンプンの蓄積量を増やし、さらに、西日が豊富にあたるなどの気候風土が、美味しいお米を作るための最適な環境で、魚沼産と肩を並べる美味しい米の産地として知られています。



**信州木島米**  
**新米コシヒカリ**



## 収穫を迎えた“みーるのおたんぼ”



### 農の匠、山本さんの作品です。

「みーるのおたんぼ」として毎年、おいしいお米の生産をお願いしています。山本光男さんのお米は、安心・安全はもちろん、旨みと甘みのバランスが良く、モチモチとした触感が特徴で、冷えたご飯でもつややかでおいしいお米です。5月の田植えから早4ヶ月、今年は猛暑が続きましたが、稲の生育には満足とのこと。おいしいお米を収穫していただきました。



### ミールケアの“ずく出せ米”

今日、刈り取られた新米「コシヒカリ」は、自然食ビュッフェみーるマ〜マのお米として使われるほか、ミールケアの受託先での産地直送イベントに、新米ファーム“ずく出せ米”として提供されています。

### みーるのおたんぼに、合鴨登場！

丸山勝敏様は、たんぼに放した合鴨に、雑草や害虫を食べてもらう合鴨農法を実践されています。そのフンは有機肥料にもなり、合鴨が歩くことで酸素が土に混ざり、より強い稲が育ちます。(みーるマ〜マ店にて販売予定)



〒381-0022長野市大豆島東沖4176-1 TEL 026-222-8211  
営業時間：ランチ11:00～16:00(入店15:00まで)  
ディナー17:00～22:00(入店21:00まで)

マ〜マ特製

## もちもち手づくり米粉麺

米粉麺のみ：100gあたり245kcal ●アレルギー：なし  
話題の米粉を使って手作り麺をご用意。  
小麦粉のアレルギーの方も安心です。  
もちもちとした食感でのど越しなめらか!  
好きな具を加えてお召し上がりください。

**土・日・祝 限定**  
**(先着100名様)**  
1日2回(ランチ・ディナー各1回)



監修：(株)ミールケア管理栄養士 田子美津子  
(アレルギー表示の改正について) 今年6月よりアレルギー表示に關し一部改正があり、5大アレルゲンに加え、「えび・かに」の表示が義務付けられました。

実りの秋を迎えました。  
夏の太陽をたっぷり浴びた野菜やお米を、  
美味しいときに美味しくいただきました。  
栄養満点、心も体も喜びます。

# 大秋の大収穫祭！



### 信州秋野菜の煮物

◆さつまいものこっくり煮：100gあたり119kcal アレルギー：小麦(醤油)  
◆かぼちゃのつや煮：100gあたり86kcal アレルギー：小麦(醤油)  
秋の野菜をそのままこっくり煮付けました。さつまいものビタミンC、食物繊維、かぼちゃのビタミンE、美肌効果も期待できます。

### 新さんまの煮付け

100gあたり167kcal  
●アレルギー：小麦(醤油)  
例年に比べ漁獲量が減少しているというさんまですが、皆様に美味しく食べていただきたくご用意いたしました!さんまの脂はDHP、EPA。そのままいただきます。

### フルーツケーキ

100gあたり158kcal  
●アレルギー：小麦・乳・卵

旬の素材を使ったスイーツもお楽しみください。

### りんごのケーキ

100gあたり120kcal  
●アレルギー：小麦・乳・卵

## お客さま インタビュー

### 社会福祉法人 山宮保育会 ● 山宮保育園 ● 岸いず美 先生

平成21年4月より、ミールケアの給食を取りいただいている山梨県甲府市にある山宮保育園の岸いず美先生に、園の思いや考え方をお聞きました。  
 自然豊かな、緑に囲まれた園舎は、とても心が落ち着き、先生の温かいお人柄で子どもたちに接しられる姿は私たちが毎日の勉強となっています。これからも宜しくお願い致します。



自然環境が豊かで、春は鳥の音が園庭に響きわたり、蝶に始まり、だんご虫、セミ、トンボと自然いっぱい園です。四季にわたってお花もいっぱいです。様々な能力やおもしろい感性や芸を持った人材豊富な保育園で、職員は上下関係なくみんななかよしの園です。

■ 園の特徴を教えてください。  
 緑豊かな環境の山宮保育園は、少人数で家庭的な雰囲気と保育を大切にしている保育園です。また、北東自治会という自治会の中心的な役割を果たし、園児と職員と地域ボランティアを中心に地域活動を積極的に行っています。

■ 園で大切にしていることは何ですか？  
 ・子ども達にゴミの問題などを通じた環境教育を行っています。  
 ・保護者と子ども達と職員とアットホームな家庭的保育を大切にしています。  
 ・地域との交流を大切にしています。

■ どのような子どもたちに成長してほしいと考えていますか？  
 山宮保育園では、地球環境の悪化が叫ばれている今、子ども達に素晴らしい緑の地球を残していこうと環境教育に力を入れています。そんなことから、子ども達に狭い日本という意識にとらわれない地球人というグローバルな視野を持った人間に成長してほしいと願っています。

■ 給食を取り入れた理由を教えてください。  
 外部委託導入の時に来てくださった営業の方のえびすさんのような笑顔に惚れて決めました。また、ミールマ〜マの現地試食に行き実際にミールケアさんの企業としての営業を見せて頂いた事も、取り入れた理由です。

■ 給食や食育へのこだわりを教えてください。  
 食育は特別な事ではなく、子どもに毎日伝えて味わってもらおうものと思っています。山宮

保育園では、「こびとさんの4つのお皿」に基づいて食育を毎日行っています。  
 ■ ミールケアに望むことは何ですか？  
 おいしい給食はもちろんですが、味のおいしさだけでなくやっぱり基本は人材。給食調理担当者の笑顔もいただきたいと思っています。



岸いず美先生へ質問です!!

■ 好きな言葉は何ですか？



「子どもの心に緑の種をまこう!」というのを、いろんな人たちに向けて話をしています。まあ、NHKの受け売りですがSAVE THE FUTURE!を目指して頑張っています。座右の銘となるとさて何でしょうか？山宮保育園は武田氏にゆかりのある保育園ですので、武田信玄の「人は石垣、人は城」ですね!

■ スタッフをまとめる秘訣は何ですか？  
 やさしく、やさしく、優しく、優しく、プラス笑顔と温かい言葉。それにちょっとしたユーモ

アが加わるとグット!ですかね。  
 ■ 人生で楽しかったことは何ですか？  
 まだ、人生の途中なので、これから今までより最高に優しい人や事や旅に出会いたいので... あえて今までという、学生時代に友達と北海道ユース巡りした事ですかね。北海道の大自然に感動しました。

岸いず美先生はこんな人  
 ■ 他の先生からコメントをいただきました。  
 たくさんの仕事を抱えながらも、園児や父兄にも心配りを忘れないいず美先生。様々な事にも積極的に挑戦していくまさにスーパーウーマン!でもお体にはくれぐれも気をつけてくださいね。

本日は本当にありがとうございました。



社会福祉法人山宮保育会  
**山宮保育園**  
 〒400-0075 山梨県甲府市山宮町3318  
 TEL 055-252-6871 FAX 055-252-6872

ミールケアNEWS  
 “ずく”出して みんなの夢に Let's try!

## 「ミールケア食育学校」 ～第1弾～平成22年8月29日開校しました。

鯉淵学園農業栄養専門学校 (〒319-0323茨城県水戸市鯉淵町5965)



8月29日にミールケアが積極的に取り組んでいる食育に対する新たなご提案として「オッ!おいしいって何だろう?」をテーマに鯉淵学園農業栄養専門学校様(茨城県水戸市)と協同企画で食育教室を開催しました。  
 日頃食べている食材が、畑でどのように栽培され、作り方、調理の仕方によって、どのようなおいしさになることを座学と実習をとおして学びを深めようと開催され、第1回目の企画でしたが、鯉淵学園の生徒や、ミールケアのスタッフ積極的な参加もあり、「食と農業」を考える大変実のある良い教室となりました。

当日は、開校式から始まり、座学、農場実習、調理実習、食味体験、修了式といったプログラムが生まれ、それぞれのテーマでミールケアのスタッフも先生となり、鯉淵学園の先生から視点を変えたお話をさせていただきました。  
 座学では、鯉淵学園の長谷川量平 准教授による「おいしいを考える」について学びました。「おいしい(美味しい)」を食味や価格、商品価値、生産の背景などから提起した内容で、食を扱う我々にとっても非常に勉強になる授業でした。講義中にはユニークな“実験”も入り、あっという間に時間が経つほどでした。  
 農場実習でも、鯉淵学園の大熊哲仁 准教授

から「栽培とおいしさ」をテーマにきゅうり・とまと・梨の収穫体験を行いながら、栽培方法や品種の違いにより品質に違いが起こることをその場で“梨”を食すことで体験しました。参加したメンバーからは、「へー」「ほー」の納得する言葉が多く、よくうずいている光景が印象的でした。収穫体験では大人も童心に戻り、子どもと変わらない笑顔で収穫に夢中になり、つい欲張って梨



トマトのおいしさについてお話をされる、大熊先生  
 親子で調理実習の様子

の重さで袋を破ってしまう参加者もいました。そして、調理・食味体験実習では、ミールケアの中村英樹調理師が先生として登場しました。農場実習で収穫した「きゅうり・とまと」を使用して、“調理”によってその素材の味が如何様に変化をして行くのかを参加者全員で調理実習を行いながら確認しました。“とまと”はコンポートに“きゅうり”は白身魚の緑酢に見事に変化を遂げ、空腹感一杯参加者のお腹の中に消えて行き

ました。参加者からは、「おいしい」の声が上がるほどの出来に安心しました。

最後の修了式では、鯉淵学園 井上隆弘 学園長より「修了証書」の授与が一人一人に対して行われ本日の講義終了が宣言されました。1日食農体験を通し、野菜や果物のタネまきから食卓までを聞いて、見て、触れて、食べて、感じて体験者皆一緒に「おいしい」を考える講義内容であり、食べ物の本当の「おいしさ」とその背景を考える良いきっかけとなりました。また、遠方より受講を頂きました皆さま、ありがとうございます。この場を借りまして心よりお礼申し上げます。今後も「ミールケア食育学校」が回を重ねる毎に質・実ともに成長できますようご協力の程、よろしくお願いたします。(丸山寛典)



「ミールケア食育学校」～第2弾～については、平成22年10月30日(土)に実施致します。  
 ※この日は、鯉淵学園様の学園祭(平成22年10月30・31日)です。

## ミールカレッジ 人と組織の向上セミナー ～仕事の原点勉強会～ 成長する私たち

先月9月13日に行なわれた全体会議において、第6回「仕事の原点勉強会」が開催されました。

「お客様に喜んでいただくにはどうしたらいいのか?」そのための私たちの仕事は、お互いを認め合い、お客様と喜びを分かち合える生き生きとした環境づくりをしていくこと、そしてなにより「思いやり」と感謝の気持ちを忘れないことなど、学びの真っ只中です。今回も田子・北島のファシリテーターで「お客様満足」というテーマでスタートしました。今回は「お客様に心を寄せる」です。ファシリテーターは、当日までに課題のDVDを予め視聴し、進め方や話し合う内容の準備をします。しかし、今回の内容はわかっているようで、少し難しい内容でした。正直不安で迎えた当日。その不安が更なる緊



張を高めるサプライズ(!)な出来事が。なんと、忙しく全国を飛び回っている間宮さんが長野の会場にいらっしゃるではありませんか!それもニコニコいつもの優しい笑顔で!私たちの緊張は限界越えです。このような見守りの中スタートしました。でも、皆様の明るい前向きな姿勢のお陰で話し合いができました。やはり「難しいね～」という声が多く聞かれました。総評で間宮さんからズバリ!「迷っていたね。皆も迷っていたよ」見抜かれていた!とハッとしました。わたしたちは様々なシーンで人を導くことが重要な任務です。



ファシリテーターとは、テーマを理解し、皆様から意見を引き出しやすい環境作りとリラックスできる雰囲気作りが本当に大切です。そのことを肌で痛いほど感じた今回の勉強会でした。また、この会の運営において、多くのマネージャーやスタッフの方々に支えられました。自主的に動いてくださった姿に、間宮さんが大変感激され、「セミナーを続けている成果ですね!」とありがたいお言葉を頂戴しました。私たちの仕事は決して1人でやっているわけではなく、常にチームで取り組んでいます。お互いを思いやる気持ち、感謝の気持ちを忘れず、厳しさや優しさの中、活気ある組織作りに努め、これからも全体会議で学びながら向上して参ります。

(ファシリテーター:田子 美津子)

ミールケアNEWS

“ずく”出して みんなの夢に Let's try!

### 楽市楽座 APEC国際見本市に参加

今回2010年日本APEC岐阜中小企業大臣会合推進協議会にあわせ、経済産業省からの紹介で、10月1日～10月3日に岐阜県の岐阜メモリアルホールにおいて開催された楽市楽座APEC国際見本市に、ミールケアも出展させていただきました。

海外12カ国と日本国内の中小企業88社参加の展示会に、ミールケアは農工商等連携事業での取組みの説明、かてりや信州さんと開発中の子供向け野菜ミニトマト「トマトベリー」「アイコ」「チカ」パプリカの試食、ミールケアの食事サービス「KIDS MEAL」の展示をいたしました。

ミールケアの展示ブースは3日間を通し大盛況。準備していた50kgのミニトマトが1日で足りなくなってしまい、急ぎ追加したほどでした。トマトが嫌いな4歳の男の子がトマトベリーをととても気に入り、笑顔でいくつも食べてくれました。このままトマトが好きになってくれればいいですね。



岐阜県ではミールケアの知名度はほとんどありませんでしたが、ミールケアが取り組んでいる食事サービスと食育の説明をさせていただくと、お客様には興味深く聞いていただきました。海外のお客様には、ミールケアの「給食サービス」、「農業の取組み」に強く関心を持っていただき、私達も通訳さんと一緒に身振り手振りでなんとか説明いたしました。今回の展示会を通して、岐阜の皆さんにミールケアを知っていただけた事、そして世界進出の足がかりにもなったような気がします。(郷道 準)

■APECの概要  
アジア太平洋経済協力(APEC)は太平洋を取り囲む21の国と地域の経済協力枠組みです。APECには、多種多様な国と地域が参加しているため、APECメンバーの国・地域を指す場合には「エコノミー」と呼んでいます。世界のおよそ半分のGDP、人口、貿易額を占めており、活発な貿易・投資をエンジンとして世界の成長をリードしています。

### みるま〜マ「クッキング教室」 マクロビオティックを学ぼう! 講師:小嶋昇

みるま〜マで料理教室が行われました。今回ご参加いただいた12名のみなさんは、マ〜マによく来店される健康食に興味をお持ちのお客様が中心でした。健康をキーワードに、毎回違ったテーマで行わ

し、動物性の肉、魚、卵を使わない調理をしています。大げさかもしれませんが、「食が命と直結している」この健康をテーマにした食事を、ご家庭でも気軽に作っていただくというのが今回の主な目的でもあります。まずは基本説明から、そして実践講習へ。参加者全員で料理を作り、完成させます。まず、植物性のだし



やがて、6品のお料理のでき上がり。2時間のクッキング教室があつと言う間に終わりました。試食会では自分たちが作った料理に感動! 今日からこの料理を家で作りますといった声や、あちこちから聞こえました。今回はマクロビオティックをテーマに行いましたが、次回も違ったテーマでお客様のニーズにお応えしていく予定です。みるま〜マのあの料理を作りたいと思っている方、ぜひ! ご参加お待ちしております。(小林 純一)



れる料理教室。今回のテーマはマクロビオティック。マクロビオティックとは玄米などを主食とし、旬の有機野菜やみそ、豆、海藻を基本に

### KIDS MEAL 「園児のみなさんが、元気いっぱいがんばっていました」 各地で行われた運動会

9月の下旬から10月の月上旬は、各所で幼稚園、保育園様で運動会が開催されました。私は、10月2日(土)に山梨県にある梅香学園様の運動会を拝見させていただきました。当日は晴天で、長野県とは違い汗がでるくらいの良いお天気に恵まれました。2歳、3歳組の子供たちは保護者と一緒の競技が多く、中でも親子がみつばちの格好になって競技する風景はとてかわいく、ときにはお母さんに甘えてしまい、泣いている子もいたり…微笑

ましい場面がいっぱいでした。園長先生に教えていただいたのですが、園庭に飾られていた旗はすべて子供たちが作ったものだとお聞きしました。色とりどりの旗が秋風にゆらゆらと揺れて、まるで作品展のようでした。運動会の最後に、それぞれの子供たちが自分たちの夢を書いたメッセージと一緒に風船を飛ばしました。映画の「天空の城ラピュタ」の主題歌が流れる中で、青い空上っていく様子は、感動的でした。



私たちは、毎日の給食を作っていますが、元気な体・元気な心を作るためにも、愛情をこめて給食を作り、来年もすべての子供たちが元気いっぱい頑張れるように、栄養満点の給食を作っていきたいと思ひます。たくさんの感動をありがとうございました。(伝田 正幸)

ミールケアNEWS

“ずく”出して みんなの夢に Let's try!

### 「緑風祭」で、ミール劇団初のおもてなし公演実現!

10月3日(日)、長野県佐久市にある「緑の牧場学園」様で開催される秋のイベント「緑風祭」。この祭典にミールケアは、「おもてなし」公演を行うことになりました。私たちは、今回の「おもてなし」公演のお話をいただいた時に、あることに気がつきました。

今まで、社内研修で学んできたことが、生かせるのではないかと。「人と組織の向上セミナー」では、人への思いやり、人に尽くすこと、きずき、などを教えていただき、また平野秀典先生による「感動塾」では、演じることと伝えること、具体的に体を動かし、声を出し、寸

in 佐久市

劇で表現したり…。私たちは研修でたくさんのお話を教えていただいたはず。それらを実現できる最高のチャンスと考えたのです。そこで、みんなに声をかけるとあつという間に、スタッフ20余名で構成するミール劇団が誕生しました。



すべては初めてのことで、正直どうなるのか見当もつきませんでした。「どうしたら緑の牧場学園の方たちに喜んでいただけるだろう」と日々、時間の許す限り集まり、話し合い、そして練習を積み重ねてまいりました。何度も演じ? 踊り、ここはこうしよう、あそこはもっと大きな動きで、言葉はもっとゆっくりと、声が聞こえない…など。みんな真剣でした。そして、「緑風祭」の当日がやってきました。

いよいよ出番です。黒の詰襟のスーツにオレンジの蝶ネクタイ、シルクハット調の帽子をかぶり、さっそうと登場。口上はスムーズ?に進みます。ミールマ〜マの菊池佳子さん扮する、およしばあさん。風船作りの得意なハッシー、いたずら好きなトモ君、お茶目なミッチャんの登場。そしてパルーンアートショーの開演。きゅっきゅっ…で上がったパルーンに会場からの笑顔をいただき、まずは、はっ。興奮さめやらぬまま、どこからともなく「はっ・はっ・はっ」と軽快な祭囃子で小倉チーフが登場し、ソロダンスのスタートです。正直、かっこいい!!ピエロたちも飛び入り参加し、そして、フィニッシュ。さらに舞台は続きます。最後演目「ボディスラップ」。受託部、幼保部の

混成チームの登場。掛け声とともに、「明日があるさ」が流れ、会場の皆さまも一緒になっての手拍子。緑風祭司会進行の井出様も、タンバリンで盛り上げていただいています。揃いの衣装で、本当に?ダンスチームのよう。さあさあ、いよいよエンディングです。「マツケンサンバ」が流れ、出演者全員でのダンス。会場の皆さまもみんなが、笑顔いっぱいになれた一体感あふれるステージが終わりました。

● 当日のおもてなしメニュー(演目)は「パルーンアート」、「ヒップホップダンス」、「ボディスラップ」。さあ、始まるぞ。派手なファッション?に身を包み、めっちゃ濃い化粧、おどけるしぐさ。私たちの今までの想いを精いっぱい出して、皆の心に響け!

● 「どうしたら緑の牧場学園の方たちに喜んでいただけるだろう」…この想いだけで行った今日の「おもてなし」公演は、きっと会場の皆さまにも何かをお伝えることができたはず。そんな笑顔とうれしさいっぱいのステージでした。(小林サチ子・小平大輔)

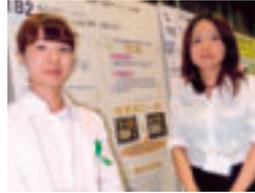
# 第57回 日本栄養改善学会学術総会参加報告

埼玉県坂戸市にある女子栄養大学坂戸キャンパスにおいて、9月12日に第57回日本栄養改善学会学術総会が開催され、北信・東信・中信3エリアから計3題を発表しました。



**北信** 大熊さん、小山さん、中谷さん、西島さん、橋詰の共同研究による「作成献立食材費とロス率を考慮した活動が喫食者満足度向上につながった一例」。昨年12月から献立作成・調理・盛り付け工程において、食材費ロスを削減することにより、よりよい食事を予算内で提供出来るよう活動を続けています。今回の発表では大熊さんが口演で堂々と発表しました。

**東信** 久留間さん、佐藤さん、田子さんの共同研究による「認知症患者における咀嚼嚥下困難者へのソフト食導入」をポスターセッションで発表しました。美里分院で認知症の患者さんに対し、食材の形・色・味がわかるようソフト食を導入し、マニュアル化することにより患者さんの満足度が18%改善したとの報告です。



**中信** 小林さん、関さんの共同研究として「行事食報告書の事業所間共有による食事のレベルアップと満足度向上について」をポスターセッションで発表しました。登録は2名だけですが、エリア栄養士全員で取り組み、他事業所の行事食報告を見ることをきっかけに、行事食のレベルアップに取り組み、ご利用者様・職員様・当社栄養士へのアンケートを行い、いずれもレベルアップにつながった、期待しているとの結果を得ました。

(栄養管理部 橋詰豊)

毎日の業務や栄養士研修が、ご利用者様に喜ばれる食事提供になること、自らの向上心につながる内容でした。栄養士一丸で取り組めたと思います。ありがとうございました。

## クッキング教室開催の予定

11 Nov.	9日 今日から始める自然食! マクロビオティックを学ぼう。(講師:小嶋 昇)
	24日 お家でマクロ~手軽に楽しむ玄米菜食メニュー (講師:小嶋 昇)
12 Dec.	7日 子供向けお弁当のおかずメニュー (講師:田子管理栄養士)
	21日 身体美人になるための腸年齢若返りメニュー (講師:小嶋 昇)
1 Jan.	11日 美味しく低カロリーなバランス食メニュー (講師:梶山 豊)
	25日 冬だからこそ気をつけよう! 高血圧対策メニュー (講師:堀内管理栄養士)

みーるマ〜マのクッキング教室では、健康をテーマに毎回違った料理内容で初心者から中級者まで丁寧親切に教えていきます。料理に興味があるけど、作るのが苦手な方や家庭でのひと工夫が欲しい方、そんなあなたにみーるマ〜マがお手伝いをさせていただきます。ぜひ、お友達お誘いの上ご参加をお待ちしております。(担当小林純一)

場所:みーるマ〜マ	調理実習・試食:初心者~中級者まで
定員:10名(5名様に満たない場合は、中止させて頂く場合がございます。予め、ご了承ください。)	持ち物・服装:エプロン、筆記用具、三角巾、汚れてもいい動きやすい服装。
参加費:1,000円	ご予約・お問い合わせ:みーるマ〜マ小林純一まで
時間:13:00~15:00	TEL.026-222-8211

## ご結婚おめでとうございます

### 城戸さんの結婚式

ユニマツ植田事業所の責任者、城戸美紗恵さんの結婚式が9月20日、名古屋で行われました。旦那様の齋藤洋介さんとは、齋藤さんが勤務しているトヨタ自動車に、城戸さんがパートで勤務したときに知り合ったそうです。初々しく、とても幸せそうな結婚式でした。お二人ともお幸せに! (橋詰豊)



## 社長の日記

### 「最善を尽くす」

「ベストを尽くす」という言葉があります。その「ベスト」とは何でしょうか? 全力? 精一杯? 最高? 日本語にその答えがあります。私は、日本語で「ベストを尽くす」は、「最善を尽くす」という言葉になっていると思います。最善とは、その字の通り、「最高の善」を尽くすこと。ベストを尽くすとは「最高の善を尽くすこと」なのかと思います。情報が圧倒的な早さで広まる社会には、企業の小手先の戦略などすぐに見破られ、改めて、企業の本質というものが真に問われる時代です。「人々の役に立つ」「ワクワクして働き、皆さまに喜んでもらう」と言った、心の部分を大切に、そんな会社にしていきます。そんな思いを大事にし、ミールケアスタッフが「仕事を大切な人に向けて語った手紙」を紹介します。

社長 関 幸博

### 「母への思い」

あれから、もう26年になりますね。あなたは、まだ10歳だった私を残し天国にいらっしゃいましたね。家には、父、兄、そして私。男だけが残りました。今まで料理などすることがなかった父も、兄も、私も、生きるために、毎日台所に立ち、あまり美味しくない食事を作って食べていました。それから10年が経ち、私は調理師になりました。東京のフランス料理のレストランで10年間働きました。今は、老人ホームでおじいちゃん、おばあちゃんの食事を作らせてもらっています。私の料理を食べてくださる人は、ずいぶん変わりましたが、いつも同じ愛情を持って作っています。もし、あなたが今も生きていたら、私はこの仕事をしていたかも知れません。別の仕事をしていたと思います。でも今は、この仕事にほこりを持っています。これから先も、人を笑顔にさせられるこの仕事を続けて行きます。

(チーフ 今井 泰司)

