

楽しさは 美味しさの調味料

mil·meal

ミルミール

2011年夏号

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

- 1 ●お客様インタビュー
社会福祉法人 光輪会 なかよし保育園様
素直な心、謙虚な心、学ぶ心
- 3 みーる劇団
水戸公演を終えて
- 5 子供向け食材普及推進協議会
■活動のご報告
- 6 2011.7.8-9富士快晴！
今年も総勢47名で
臨んだ富士登山。山頂ではサプライズも！
- 7 もっともっと、私たちの活動を知ってもらいたい…
「ホワイトボード」でお伝えし、
喜んでもらおう！
- 9 理念を追求して20年
嬉しさを実感できる会社を
つくります。
「経営理念」を通し20年、
体現する嬉しさ
●間宮隆彦
「経営理念」を通し20年、
忙しいけど楽しい！
●関幸博
- 11 みーるママの
おいしいメニュー教えます。
- 11 ●みーる農園ご紹介
農業生産法人
合同会社 まだらおファーム
静谷真征様





お客様インタビュー
なかよし保育園様

素直な心、謙虚な心、学ぶ心

埼玉県で初めてミールケアの給食サービスを取り入れていただいた、所沢市の「なかよし保育園」様をご紹介します。人への思いやりや優しさ、地域への深い愛情を大切にされている理事長の喜多濃敏順先生、厳しい中にも温かな愛情で子どもたちと接しておられる喜多濃李先生、私たちもたくさんのご指導をいただいています。そんな温かい環境の中で、私たちミールケアは、毎日安心して美味しい食事を子どもたちに提供させていただいております。地域に信頼され続け、今年で創設56年目を迎えられる歴史ある「なかよし保育園」様。この4月には新園舎も完成されました。私たちスタッフも新たな気持ちで、より一層の努力を重ねさせていただきます。今回は、総園長の喜多濃定人先生に、園の今の様子や今後についてのお話を聞かせていただきました。

李先生が新たに作詞された、なかよし保育園の園歌です。

なかよし保育園 園歌

作詞 喜多濃 李
作曲 坂 邦昭

- 一、光輪の森の中からは
小鳥のさえずり聞こえます
みんな仲良く遊ぼうよ
なかよし なかよし保育園
- 二、光輪の森の中からは
お花の歌声聞こえます
みんな仲良く歌おうよ
なかよし なかよし保育園
- 三、光輪の森の子どもたち
元気な良い子になるように
虹のかけ橋渡します
なかよし なかよし保育園



社会福祉法人光輪会
なかよし保育園
住所：埼玉県所沢市三ヶ島3-1476-1
電話：04-2968-5851

なかよし保育園について！

なかよし保育園の特徴を
教えてください。

太陽と大地に恵まれた広々とした環境の中で一人一人の成長を大切にし、今何が必要なのか考えながら、ここに集うみんなの成長を支える園です。

園で大切にしていることは
何ですか？

派手な事ではなく、毎日の生活の中のあたりまえのことに着目し、変化に気付いている感性をスタッフ一人一人が身につけ、色々な事に興味関心をもつていける環境づくりをすることです。

どんな子供に成長してほしいと
お考えですか？

自分の意見をしっかりと発言でき、いろいろな事を企画・立案できる想像力豊かで、無から有を生み出す発想力を持った子供たちに成長してほしいです。



総園長の定人先生と園長の恵美子先生

ミールケア・給食について

ミールケア給食を取り入れた理由を教えてください。

社員の皆様の謙虚な姿勢と食に対する安全性の追求に対する取り組み方に共鳴いたしました。

給食や食育へのこだわりを
教えてください。

子どもたちが自分で作ったものを皆に「おいしい」と言ってもらえたら、皆が幸せになれる食育を望んでいます。

ミールケアに今後望むことは
何ですか？

今のままでも十分ありがたい感謝しています。スタッフの皆さんが素晴らしいです。

園長先生へ質問です！

先生の好きな言葉は
何ですか？

「素直な心、謙虚な心、学ぶ心」
一つの言葉に傷ついて、一つの言葉に後悔し、一つの言葉に気が付いて、一つの



ミールケアスタッフと一緒に食育を学ぶ



手作りのふりかけづくり体験

言葉に励まされ、一つの言葉に涙ぐむ、そして一つの言葉で幸せになれた

スタッフをまとめる秘訣は
何ですか？

本気の言葉、情熱で皆のおかげで園がなりたっていると感じる気持ちを大切にすることだと思います。

人生でいちばん楽しかったことは
何ですか？

妻と結婚し、大切な家族を築けたこと。

園長先生はこんな人

他の先生からコメントを
いただければ嬉しいです。

笑顔が素敵な園長先生は、とても元気で0歳〜学童の子どもたち皆から人気があります。福祉に対して情熱を持って取り組み、保護者地域の方からも信頼されています。また、常に子どもの幸せを本気で考えて一緒に遊んでくださるほか、耕運機に乗り畑を耕たり芝生の手入れなどもしてください。

また、職員にもたくさんお声を掛けて

くださる園長先生は、周りの雰囲気をも明るくする「なかよし保育園」のかけがえのない太陽のような存在です。
(職員一同)

ご協力ありがとうございました。



ミールケア・スタッフより

「なかよし保育園」での勤務も、3年目になります。元気な子供たちから毎日たくさん笑顔をもらい、たくさんの方の幸せの中で食事づくりをさせていただいています。

園長先生の元気であたたかな人柄が保育園全体に広がった、とても素晴らしい園です。

先生方の笑顔のあいさつ、一人一人の子供たちと真剣に向き合う姿、私自身が教えていただくことばかりで、お返しすることのできない自分が恥ずかしく思う日々です。

これからは、自分ももっともつと学び、「なかよし保育園」にお返しできる人間になれるよう努力していきたいと思っております。今後ともよろしく願っています。

ミールケアなかよし保育園事業所

チーフ 広瀬 功治



ここでクラウンのくにちゃん“バルーンをどうぞ!”
あれっ? ちょっと糸が絡んじやいました。
「焼きとうもろこし」のいい香りがしてきました。



あ〜、給食室の社長さんなんだ〜。
「最高の演技を子供たちへ! LET'S OH!!」
「おえー、ひげ、ちゃんと書けや〜」



③何? 畑が荒らされた?
②わーすごいスピードだ!
①僕はりょうた! 私はくにちゃんよ!



⑥人参は甘いな〜、おいしいな〜…
⑤ちょっとお勉強タイム、管理栄養士のお姉さん。
④“怪獣ベジゴラス登場。俺様は野菜が大嫌いだ! ガオー!”



⑨「こうしたらいいよ。」その都度ミーティング
⑧トマツピたちと事業所スタッフは仲良しになりました。⑦反省したベジゴラス、皆と一緒に働きます…



⑪最後は全員、大満足!
⑩子供たちと記念撮影。夏の思い出です。

<あらすじ>
野菜大好き、りょうたくんとくにちゃんが、地球に野菜が届かないことを心配しています。野菜博士と野菜星へ、なんとそこには、困り果てた農民と野菜大嫌い・怪獣ベジゴラスが…新鮮な野菜を取り戻し、ベジゴラスの野菜嫌いを治すために、取り出した秘密兵器は…

<出演>
りょうた: 関友樹
くにちゃん: 斉藤久仁子
やさいはかせ: 北島佳絵
ベジゴラス: 小倉典昭
生産者: 小林純一
ベジ子さん: 堀内祥子
おねえさん: 菊池佳子
トマツピ: 関幸博
ナッス: 丸山寛典
キューバ: 郷道準

音響効果: 片山暁央
大道具: 滝沢幸夫
畑 宏修
背景: 久保三代子
総合: 田子美津子

次回は東北福島公演!
●ちびっ子集まれ!

みーる劇団 水戸公演を終えて。

初めての全国巡業、たくさんの子供たちの前で精一杯頑張りました。



今年の4月より受託給食を始めた茨城県水戸市にある「小吹保育園」様で夏まつりを兼ねた食育イベントにお声がけいただき、7月23日(土)「みーる劇団」と、今が旬の夏野菜のトマツピ、キューバ、ナッスとともに巡業に行くことになりました。

朝7時に長野を出発し高速で3時間ほど、茨城県入り。あちらこちらで、家の屋根にビニルシートが被る、まだ震災の爪後が残る景色もありました。

しばらくすると目的地の「小吹保育園」に到着。そして早速リハーサル開始。

私たち「みーる劇団」の活動目的は、「未来ある子供たちに、食の大切さを知ってほしい」という願いからです。

そのタイトルは「怪獣ベジゴラス」と愉快な仲間。野菜の力を知ることで、好き嫌いのない元気で健康な子供に育ってほしいこと。また「一番伝えたいことは「農家・作り手の心」そんな思いを劇にした「食育」活動が「みーる劇団」なのです。

園児100名のピカピカの園舎の園庭で、私たちスタッフの先着チームによる夏祭りの定番の焼きそばや焼きトウモロコシなどの振る舞い。そ



小吹保育園

こに演劇スタッフのおねえさんたちが、「クラウン」の扮装で子供たちにバルーンのプロゼント。

そして「いよいよ「みーる劇団」の出演です。

今回は16時と17時の2回公演、汗だくの演技の開始です。劇のクライマックスでは、ベジゴラスが登場して「ガオー!」

「俺様は野菜が大っきらいだ!」と叫ぶと「あちらこちらから鳴き声があちらこちらから聞こえてきました。

「こわいよ! おかーさん! えーん、えーん!」とささやいて、困ったぞ!」それでも(手を抜かず?)ど迫力のシーン。

子供たちは、本当に素直です。舞台から「こんにちは!」



「好きな野菜は何か?」と問いかけると、「トマト!」「にんじん!」など元気いっぱい答えてくれます。

舞台で演じていると、その反応がとて嬉しくて、しっかりと受け答えしていると、つい自分のセリフも忘れて、我に戻ってしまえそう。

私たちはこれからも、未来の子供たちに「食の大切さ」「農家の人の心」を知っていただけよう劇に磨きをかけて、皆様の園を回っていきたいと思います。

そして現在「震災復興公演 in 東北」も企画中です。楽しみにしててください。

(田子美津子)

ワァ〜、ベジゴラスが…。

「子供向け食材普及推進協議会」立ち上げました。

ミールケアが取り組んでいる「子供向け野菜(農工商認定事業)」を含め、子供たちが安心しておいしく食べられる「子供向け食材」の普及推進と、子供への食育活動を進めていくために「子供向け食材普及推進協議会」を立ち上げました。

この協議会は、教育機関給食、飲食事業者のみならず、加工食品メーカーや調理器具メーカー、幼稚園、保育園、学校、さらには行政機関や各公的支援機関までをメンバーとする幅広い活動を目指しています。

「現場から見る子供向け野菜に期待すること」セミナー

第1回：平成23年2月6日(日)
 テーマ：子供向け食材普及推進協議会設立発表会
 会場：神奈川県相模原市相模女子大学



相模女子大学マーガレットホール

協議会の意義について説明、また本協議会に興味がある農業者、食品加工企業等に対し協議会の概要、必要性について説明し、協議会新規参加者を求めます。

講演内容

協議会の概要、取組状況について説明に始まり、実際の教育現場から食育教育に熱心に取り組んでいる円福幼稚園の藤本園長より「現場から見る子供向け野菜に期待すること」のテーマでお話をいただきました。また、種苗メーカーである(株)サカタの山根様から子供向け野菜の品種の提案をいただき、引き続き協議会の参加農家である(株)かてりや信州の石川社長と、(株)アグリード川上の新海社長より子供向け野菜開発について事例発表をいただきました。

地元長野市で日頃からお世話になっている関係者、行政関係者に

セミナー開催の意義

第2回：平成23年3月11日(金)
 テーマ：子供向け食材普及推進協議会発表会 in 長野
 会場：長野県長野市若里市民文化ホール

協議会の概要、取組状況について説明に始まり、実際の教育現場から食育教育に熱心に取り組んでいる円福幼稚園の藤本園長より「現場から見る子供向け野菜に期待すること」のテーマでお話をいただきました。また、種苗メーカーである(株)サカタの山根様から子供向け野菜の品種の提案をいただき、引き続き協議会の参加農家である(株)かてりや信州の石川社長と、(株)アグリード川上の新海社長より子供向け野菜開発について事例発表をいただきました。

講演内容

この講演会では環境汚染研究の第一人者であり、環境庁環境リスク評価委員会委員である相模女子大学教授、安達修一先生に、ともすれば見逃ししやすい環境汚染全体という広い視野から、放射線の危険性を客観的なお話をいただき、また食品学の権威である相模女子大学前学長、小泉典子先生に、抵抗力の増強に果たす食材の大きな役割についての解説していただきました。実際の抵抗力食材として味噌を取り上げ、味噌メーカーである株マルモ青木味噌醸造場の鈴木様から味噌の効能について説明していただきました。



東京会場：三菱総合研究所

講演結果

参加者からのアンケート結果において、放射線の危険性について理解できた、食材の重要性がわかったなど高評価をいただきました。この講演が改めて放射能への不安の解決にお役に立つたと思います。なお、相模女子大学の澤崎副学長のご指導に深く感謝申し上げます。(天野良英)

2011.7.8-9、富士快晴！ 今年も総勢47名で臨んだ富士登山。



山頂で全員集合

9合目での夜明け

山頂でのサプライズ！

最高の天気とガイドさんにも恵まれ、スタッフ一丸となつて山頂目指しTRYSしてきました。励まし合い、助け合い、仲間を信じ、みんなで臨んだ片道7時間の道のり。毎年、高山病や体調不良などで何人かリタイアするのですが、今年はいずれも全員で成功することができました。皆で声をかけ合い、苦しい時には元気をもらい、共に支えあつた成果が全員での登頂でした。そして、何より一番の出来事は



富士山頂の結婚式



ワァ〜感激! どうしよう...



神主? 牧師?のお説教。



あ〜あ、ホ・ホントにやるの?

もちろん参列したのは45名の仲間と登山ガイド4名。ほか周囲の登山客大勢。入場曲は寸前に練習したアカペラで「結婚進行曲」。みんな疲れているにも関わらず心からの祝福を込めて二人を歌声で招き入れました。次第に周囲からも「何事か?」と登山客が大勢集まってきました。中央には神主&牧師?副社長。急遽用意した「大麻(おおぬさ)祓い」で始まり、すぐに牧師に変身。「黒河内さん、あなたは伊藤さんと一生、ずく、だしますか?」「はい、ずく、だします!」「伊藤さん、あなたは黒河内さんと一生、ずく、だしつづけますか?」「はい、ずく、だします(笑)!!」そして誓いのキス... 最後は富士山頂での黒河内

1つの愛の宣誓

「私は一生伊藤渚さんを愛します!」
 標高3,776mの富士山頂でのサプライズ人前式は素晴らしい仲間と観客、最高の晴天の中、無事に挙行されました。ミールケアの理念「嬉しさを実感できる会社を創ります」まさに、お二人はもろろん、皆で共感した「嬉しさ」の表れだと思います。



赤の出で立ち!!!

仲間がいるから自分がある。そしてどんなに困難な壁も仲間と一緒に乗り越えていく。仲間を信じ、仲間を助け、そんな仲間感謝の思いを忘れずにこれからも「ずく出してレッツトライ!」していきます。(松本雅弘)

悠グループでは、こんなステキな活動を…。

フランスーズ悠 まめじま

●栄養士：井上彩

「一口メモ」と言って、食材に関する効能や栄養価やおすすめの調理法など、食事に関する情報を毎日、更新しています。以前、更新できなかった時、ご指摘を受けたことがありました。でも私は、指摘を受けたことよりも、毎日見て下さっていることが嬉しく、今度は頑張って毎日書こうと言う気が起きました。施設の職員さんから「情報が役にたつよ」とか、「スタッフの顔写真の笑顔がいいね」など、サンキューカードもいただけて、更にコミュニケーションも増えたので、ホワイトボードを始めてよかったとつくづく感じています。周りの仲間から沢山知恵をもらって、みんなで協力して作りあげているホワイトボード作りはとても楽しいです。これからもお客様に喜んでいただけるよう、考えて行きます。



フランスーズ悠 よしだ

●チーフ：荒井卓也

今年度から、厨房の入口の横にホワイトボードを設置しています。特に、ミールケアスタッフや、今取り組んでいる地元野菜の紹介をしています。どうやったら見やすく、内容が伝わるかに気をつけています。ボードが狭く感じられたり、文字が小さかったり、改善はたくさんありますが、ご利用者様に喜んでいただくため何度でもチャレンジします。今後も、利用者様が安心して、そして楽しくお食事ができるような情報を発信できるようにして行きます。



フランスーズ悠 さかえ

●チーフ：山田和明

旬の食材のアピールと、毎月のイベント献立の内容を紹介しています。文章だけでなく、旬の野菜を折り紙にしたり料理も写真で紹介したり、今回は事業所スタッフを写真で紹介させて頂きました。ホワイトボードを有効に活用して、サービス提供に繋げて行きます。



フランスーズ悠 こうしょく

●栄養士：小山恵美

ホワイトボードを作成し始めてデイサービスの職員さんから、「これ小山さんが書いてるのね！皆さん楽しみにしていますよ。デイサービスのボードにも書いて欲しいなあ」などと、ボードに顔写真と名前貼ってあるおかげで名前呼んでいただけるようになりました。ある日、利用者さんとお話した時の出来事。「あのボード見て、私あなたの名前覚えたの！」と、言われたことがすごくすごく嬉しくて涙が出そうでした。「ホワイトボード作ってよかったなあ」と実感したのです。最初は、「みんな見てくれているのかな？本当にやっている意味があるのかな？」と、不安な気持ちのまま一人で作っていました。事業所のボードを見たスタッフが「折り紙ないの？」と言って、カラフルな鎖を作ったり。6月だからと、てるてる坊主作ってくれたりして…決めつけちゃいけない！話してみるものだなと感じました。こうして伝わって行くことが嬉しくて…それがボード作り、仕事に、励みが出ます！



フランスーズ悠 とぐら

●管理栄養士：大熊友美

ホワイトボードを製作するようになったとき、最初は「なんでこんなめんどくさいことを」と言う気持ちでした。本当に皆さんが見て下さるのか、不安というか疑うような気持ちでやり始めました。当初は、イヤイヤでしたが、やっているうちに、職員さんから「今週はどんな特選食材なんですか？楽しみにしています！」と新しく作り替えたボードを見ながら言われたその一言が嬉しくて、頑張ってみようと思え立ちました。どんな感じにしたら、楽しい気持ちや 毎日のお食事が待ち遠しくなるのか 事業所のスタッフ全員で 意見や アイデアを出し合いました。そんな中 参考にしたのが 激安の殿堂！ドン・キホーテのポップです。あんなふうに 買い物って楽しい！と感じられる風合いに できるように 思考錯誤しました。気軽に外かけていけないご利用者さまが、少しでも季節を感じ、「毎日のお食事が楽しみだ！」と思って頂けるように、これからも事業所一丸となって チャレンジしていきます！



「ホワイトボード」でお伝えし、喜んで頂いております。「今日のお食事はどうか？お味はどうか？硬さはどうか？盛り付けはどうか？メニュー凝ったけどどうか？食べてくれているかな？」どうやったら、お客様が喜んでくださるか。どうやったら、毎日楽しく食べていただけるか…これだけを考えお食事をつくっています。そのために、もっともっとお客様のことを知りたい。もっともっと私たちのことも知ってもらいたい。と思えることが強くなりました。そんな中、栄養士や調理師の「ホワイトボード」を活用した取り組みが、ようやくお客様から興味を示していただくようになりました。イラストが好きな栄養士さん、ポップ書きの好きな調理師さん、折り紙が得意なパートナーさん、写真撮りが好きなチーフ、こんな事業所の仲間が「ホワイトボード」を活用して自分たちの思いを発信しています。一枚の「ホワイトボード」で、自分たちの思いをお客様と共感し、嬉しさを共に実感したい、熱き表れと思っております。そんな「ホワイトボード」の活動を紹介します。優秀事業所には、12月のイベントで表彰されます。

もっともっと、私たちの活動を知ってもらいたい…

西綾瀬 りりおこ保育園

●栄養士：井上あゆみ

展示スペースには使用食材の産地をイラスト入りで紹介して、その日の献立のポイントやコメントを毎日入れて保護者の方に情報発信しております。また、人気のおやつレシピもお持ち帰りできるようにカード形式で紹介し始めました。子どもと一緒におやつ作りでもしていただくと嬉しいです。



安曇寮

●チーフ：小林愛

毎日の食事を大変楽しみにされ、「食堂にお入り下さい」の放送が流れるまで「まだか×2」と廊下で待っている安曇寮の利用者様たち。そこで食堂前の廊下の掲示スペースをお借りし、スタッフ写真やコメント(名前・出身地)、旬の食材や行事の豆知識、栄養価、イベント食の献立等を掲示することにしました。最初は時間がかかり大変!!でしたが、利用者様から食事を楽しみにしている声、また掲示板を変更していると、「また新しくしてくれるの〜？」等の声があり、とても幸せです。食事だけではなく、季節に合った折り紙等を飾り、食事をより楽しみにしていただけるようこれからも「演出」していきたいと思っています。

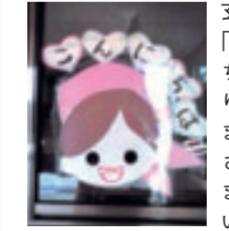


のぞみの郷 高社

●チーフ：小林富子

3ヶ月目標「笑顔」のスタッフ全員の写真ポスターを5日前から張りました。職員さんからは「笑顔」なんです！と言われ、もうどんな時も優しい微笑みは欠かせません。でも「笑顔」は人の心を優しくしてくれます。

玄関入り口の一角に窓があります。「厨房ですよ!」ってわかるように、私たちの姿の切り絵を1カ月ほど前から張り、来てくださる人をお出迎えしています。さらに今日「こんにちは!」を付け加えました。みなさん、どうぞおいでくださいね。



常念荘事業所

●管理栄養士：堀内友絵

ホワイトボード活用について 現在、常念荘事業所では利用者様へホワイトボードを作成し、定期的に更新しています。ホワイトボードには、季節により折り紙等を使って、ひまわりや落ち葉などの飾り付けをして季節感を味わっていただける工夫をしています。また、スタッフ紹介として私達スタッフの写真と名前を大きく掲示しています。利用者様に私達のことを知って頂ける良いツールとなっています。1ヵ月間のイベント食等の予定も掲示し、利用者様や職員様が楽しみにして下さる姿を見ると、私達もイベントに対する意欲がわいてきます!!今後も利用者様とスタッフのコミュニケーションツールとしてどんどん活用していきたいと思っています。



理念を追求して20年 嬉しさを実感できる会社をつくります。



「経営理念」を通し20年、忙しいけど仕事は楽しい！



我が社の社是は、「ずく、出してみんなの夢にLet's Try!」です。

この「ずく」とは、信州から生まれた誰もが知る方言。「さあ、みんなで一緒にやろう！」と言う意味の社是、県外のスタッフも共感して唱和してくれています。

私たちが目指している「ずく」とは、優しく穏やかな人間関係でも、しっかりとした規律ある組織文化、優しかつ厳格な組織をみんなが創る、真の「思いやり」だと思っております。

そのために、「やりがいを感じられる仕事」「成長を感じられる組織」を確立し、いかにみんなと力を合わせて、いい仕事・いい職場をつくるかだと思っております。

そして、周囲の人からも、家族からも、「いつもイキイキしているね」「立派になってきたね」と、このようなお言葉をいただいたら、涙が出るほど嬉しさでいっぱいになると思います。これが、我が社の経営理念「嬉しさを実感できる会社を創ります」に導いて

ています。

昔から「三方よし」という言い方があります。売り手よし、買い手よし、世間よし。これは、近江商人の教えですが、ここに「将来よし」という教えをいただきました。ですから、経営とは「みんなが幸せになること」だと思います。

日本では食事が済むと、いただいた食事に感謝し「ご馳走様でした」と言います。そして、一杯のお茶を楽しむ光景があります。

この、一杯のお茶のように、給食を通してご利用者様に、いかにその食事をおいしく、幸せに召し上がっていただくか、ただそのことだけのために、ひたすら心をこめて、つくり続ける仕事をもっともっと極めて参りたいと思っております。

「忙しいけど仕事は楽しい！」と思える職員を大切に育てて参ります。

株式会社ミールケア
代表取締役 関 幸博

関 幸博



間宮 隆彦



『経営理念』を通し20年、体現する嬉しさ



ミールケア20周年の昨年、私は、関社長や社員の皆様と研修セミナーを通じて「縁をいただきました」。

このセミナーは、ミールケアの幹部社員の方たちに、「いきいきした人と組織づくり」の大切さを学び、気づき、行動を決意していただくものです。

セミナーの進行役・ファシリテーターである私は、ご参加の皆様から、現場のお仕事やエピソードを、お聴きするうちに、ミールケアの仕事の神聖さを学び、気づかされ感動しました。

施設様：ご利用者様のために、純粋に全身全霊で尽くすプロの心構えと姿勢は、神聖な仕事への献身であり、その崇高さに涙が出ました。

社是である「ずく、出してみんなの夢にLet's Try!」も、次第に心にしみ込み、親しみあるものになりました。

ミールケアで働ける素晴らしさとはいったい何でしょうか？それは、働くことで自分の成長と、働く嬉しさを感じることが出来る職場と、そこで働く先輩・同僚・パートナーなどの人間力を磨きあえる仲間がいることです。

そしてそのことが、お客様へのご満足や感謝につながる嬉しさがあるからです。

ミールケアの経営理念は「嬉しさを実感できる会社を創ること、私たちが、心から嬉しさを実感できるのは、お客様が喜び、「おいしい」の笑顔につながったとき、嬉しそうに召し上がる顔を見たとき、「ごちそうさま」「ありがとう」「幸せ」と喜んでいただいたときです。

これからも、この職場からこの嬉しさを共に実感できる、幸せな食の輪を広げましょう。

感謝
組織と人の幸せづくり研究所
主席研究員 間宮 隆彦

“ずく出してみんなの夢にLet's Try!”



間宮 隆彦：プロフィール 日本IBM入社後、営業部長、ビジネス開発部長、マネージング・ディレクターなどを経て、合弁会社代表取締役に就任。2006年日本IBM人事部門で、人間創りの部門長。2007年より人間力強化と組織風土改革など感動のファシリテーションを展開中。2008年(株)ブロックスの「組織と人の幸せづくり研究所」主席研究員に就任。同年、松崎純一氏とマミートマツ ファシリテーション・ラボを設立。IBMと日本全国でファシリテーションセミナー、講演などの活動をしている。e-mail:mamiya@blocks-net.co.jp

ミールケア理念の形「おもてなしビジネスマナー」研修が行われました。その中で、各種エリアチームごとに、3か月間遂行する目標を、「ずく、出して Let's Try!シート」につくり、今日は宣誓しています。9月末、達成した時の喜びの姿が楽しみです。各優秀チームは、四国・九州・沖縄のコースへごほうび出張です。



お客さまアンケートで評判の
みーるマーマの人気メニュー、
教えます。

(管理栄養士 田子美津子)

づけまぐろと水菜、トマトのしゃきっとサラダ



材料

マグロ(生で召しあがれる鮮度)
みりん、醤油、日本、わさび、
水菜、レタス、トマトなど好みの野菜

作り方

1. 醤油、わさび、炒り白ごまをボールに入れ、マグロを入れてからめておく
2. 水菜など、旬のトをマトなどボールに盛り付ける
3. ごまマヨネーズの材料を合わせておく
4. まぐろと水菜をさっと混ぜて、器に盛りマヨネーズを格子状に絞る

※ピリッとしたワサビの風味が、涼を誘います。おもてなしの一品にいかがですか？



長いもの三珍揚げ



材料

長いも(皮つき)、白いりごま、剥きくるみ、松の実、砂糖、醤油、片栗粉、揚げ油

作り方

1. 長いもは皮つきで、泥をよく洗い流す。また、ひげはガスコンロの火で軽くあぶり、取る。
2. 長いもを長さ4cmほどの拍子切りにし、片栗粉をまぶし180度に熱した油で表面がカリッとする程度であげる(この時、中まで火をいれないのがコツ)
3. たれを用意します。砂糖、醤油を鍋に入れ、煮たす。この時照りをつける。
4. 2を3の中に入れ、さっくりたれを絡ませる。その時、白炒りごま、くるみ、松の実を合わせる。

エコうちわで、食育？
子どもたちと一緒に日本を元気にします。

東北の震災の影響で、どこからも聞こえてくる「省エネ」の声。そこで、今年の夏は子どもたちにも、元気をプレゼントしよう!と、ミールケア・オリジナルエコうちわを作りました。
エコうちわとは、扇部も柄もすべて紙で作られた、環境にやさしい「うちわ」のこと。でも、せっかくだからエコうちわに何か工夫してみよう!と考え、「野菜の種をうちわに付

けることにしました。子供たちが自分で種を蒔いて、育てて、食べてもらったら、みんな喜ぶよね!ということで種付きエコうちわを配ることに決定しました。
うちわには、プランターでも育てられる「はつかダイコン」の育て方を載せて、種も一緒につけ、エコと食育を合わせた「食エコうちわ」が完成し、保育園、幼稚園のお友だち約5,000人にお渡しすることができました。

エコうちわをもらったお友だちからは「先生、はつかダイコンできたよ!」と、給食室に嬉しいお知らせをしてくれるお友だちの声に、私たちがたくさんの元気をもらっています。これからも子供たちと一緒に元気をお届けしていきます。

♪元気な風、わっしょい!わっしょい!!

(小林純一)

みーる農園ご紹介

感動と感激の美味しさをあなたに!

農業生産法人 合同会社 まだらおファーム

代表 静谷真征 様

斑尾高原は標高700m~800m、昼夜の寒暖差が非常に大きな地域です。この寒暖差と火山灰土の黒ボク土質等が、もろこし栽培には最適な条件です。

静谷さんは、信州斑尾高原でトウモロコシ専門農家の意地とプライドをかけて安全で高品質なトウモロコシを作りたいと言っています。

そこで、採れるもろこしの一番のこだわりは、「私たち生産者自身が食べたくなるものを提供したい。農薬や化学肥料の使用量を減らし、減農薬栽培(特別栽培)を実施し、通常

よりも手間をかけて栽培したい。どんなに大変な作業でも、そこが私たちの“一番汗をかく所”ですね。」と、素敵な笑顔で、語ってくれました。

● 静谷さんが育てるモロコシの糖度は、20度前後で大変甘いのです。それを朝採りで出荷することで、「さらに甘く、美味しいうちに出荷する」…こだわりの静谷さんでした。(副社長 丸山寛典)



表紙の写真は、「ミール農園 まだらおファーム」のもろこし畑にて。

せきりえるちゃん



本社入口サインが、7月より新しくなりました。お出かけの際ごらんください。

MEAL CARE 株式会社 ミールケア

本社 〒380-0921 長野市栗田8-1
TEL.026-269-8800 FAX.026-269-8813
東京オフィス 〒103-0021 東京都中央区日本橋本石町2-1-1 アスパ日本橋オフィス
TEL.03-3516-1121 FAX.03-3516-1180

経営理念:「嬉しさを実感できる会社を創ります」

事業内容/幼稚園・保育園・KIDS MEAL/医療福祉・事業所等のMEDCA MEAL/自然食レストラン Meal Ma-Ma

● 事業内容に関するお問い合わせは、フリーダイヤル0120-206-121 (お客さま担当: 田子・丸山)