

MCB通信

春号

令和3年

2021/3

発行：事務 小池



入社説明会

3/10、4月入社の新入社員5名の入社説明会を行いました。はじめての顔合わせで、(私が(^^)) ドキドキでしたが、皆さんの笑顔が素敵で、とてもいい雰囲気の中、始められました。説明会では、山田取締役から配属先の発表があり、配置表を見ながら、自分の配属先のメンバーを確認してもらいました。勤務条件の確認や、膨大な提出書類の説明を行う中で、気付いたことがありました。・・・返事がない。

入社前の、説明会の段階で、少し厳しかったかもしれませんが、「今後はしばらく教わる立場です。教える側としては、分かったのか、わからないのか反応してもらえると嬉しいです。」と伝えると、すぐに全員が「はい！」と返事をしてくれるようになりました。その後は、緊張がほぐれたせいか、和やかな雰囲気が進んだように思います。「教わる側のマナーも研修で学びましょう」とお話しさせていただきました。また、「入社までの期間、自宅では食事を作るだけでなく、器具や食器の洗浄、いつもの場所への片付け、次の食事の準備や食材の保管方法などを意識して過ごせるといいですね」とお伝えしました。なんと素直で意欲のある新入社員さん達でした(*^^*)4月が待ち遠しいです♪

マークがついた車で、説明会に集合してくれました。ドキドキですね～！安全第一でお願いします！私たちも、春は一段と安全運転を心がけましょう♪

.....いつもの献立.....



「いつもの献立」と「行事食」の写真を配布して紹介しました。

説明会の様子を撮影予定でしたが忘れてしまいました。・・・残念。ごめんなさい☆入社式の様子をお楽しみに(*^^*)

ミキサー食の作り方

長岡駅東でブレンダーを使った、ミキサー食の作り方を教えてもらいました！この日は厨房に調理員の丸田さんと五十嵐さんがいらっしゃいました。お二人とも忙しい中、とても丁寧に教えてくれて、本当にありがたかったです☆丸田さんの前職での経験から、長岡駅東はブレンダーを使って提供してみようということになったそうです。作り方を調べてみると、お客様から大変ご好評をいただき、美味しくなったと喜んでいただけたとのこと！栄養士の古川さんからは、「味や見た目、栄養価がとても大切。必ず味見をして美味しいと思うものを提供してください」と指示をいただいているそうです。

丸田さんに教えてもらい、スタッフの皆さんで練習したそうです。五十嵐さんも「最初は全然ダメでした(+o+)」と。試行錯誤、練習が必要ですが、入居者様に喜んでいただくため、とても上手に習得されていました(*^^*)！



常食



ミキサー食



見た目も常食そのまま食欲が湧きます。味見をさせてもらいましたが、加水をほとんどしないので、味もそのまま、なめらかでとても美味しかったです♪

