

# MCB 通信

夏号

令和6年

2024/7

発行：事務 小池



## ホームページ更新♪

「先輩の声」に 駅南の八木さんがご協力くださいました！

THANK YOU!



NEW

## 素直に感動!



6/12 長岡駅東の検食簿に、「バランスのとれた食事で、味付けも丁度良く、美味しかったです。」

初めての検食でしたが、素直に感動しました」とコメントがありました。

初検食の職員さんだったようです。東の調理員さん達、嬉しかったですよね～☆これからも感動してもらえる食事の提供、頑張っていきましょう！！

東の盛り付け写真は、他館の調理員さんも参考にしているそうで、評判が良いようです。東の調理員さんによると、検食でお褒めの言葉も多くいただき、少しプレッシャーも感じながら、良いものを提供したいという気持ちで頑張っていますとのことでした。



## Welcome

R6/6/16 新潟駅南  
調理正社員 山貝 和之 さん

はじめまして 山貝と申します。  
私は、28年ほどホテルの調理人をやっていました。  
給食調理員という仕事に関しては、まるで知識がないので、色々ご迷惑かけることも多々あるかもしれませんが、少しでも早く会社のお役にたてるようがんばりたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

野菜の切り込みが早く、且つ丁寧な仕上がりにしてくれます。  
包丁さばきがとても上手です。  
食事形態や配膳車の配置等、初めは覚える事が多く大変かと思いますが、一緒に頑張っていきましょう。 押見



## ご出産 おめでとうございます

4月から産休中の、栄養士の清水さんが5/16に無事、男の子を出産されたそうです♪  
3児のママ、すごい！  
寝不足とのことですが、体に気をつけて子育て頑張ってください♪

## ◇尾家産業 研修会報告◇

6/8 尾家産業の研修会に参加してきました。  
・既製品のやわらか食の利点  
・緊急時の感染症予防の大切さ  
汚物処理キットは消火器と同じく、全員が目につく場所に置き、使い方を把握しておくこと。

【研修と試食】



【提案会会場】



研修会場は東京！せっかくなので豊洲で昼食をとり、「劇団四季」夜の部を観て帰ってきました～（小池）