



目次	1ページ目	2ページ目
	◆社内イベント	◆SDGsの取り組み ◆TOPICS
	◆WITH栄養科	◆社員紹介

2023 栄養の日・栄養週間

社内イベントを開催します！



社内用イベントポスター

(公社)日本栄養士会が8月4日を「栄養の日」、8月1日～7日を「栄養週間」と定めて、毎年様々な取り組みを行っています。今年度のテーマは「間食」です。皆さんは間食でどんなものを食べていますか？ アイフーズでは今回、社内イベントとして“栄養”や“間食”について考える取り組みをいくつか実施予定です！



試作した料理

イベント内容

- 1 栄養・間食にまつわるポスターの掲示
- 2 協賛品（牛乳・キウイフルーツ）の配布
- 3 協賛品を使ったレシピを社員が考案
- 4 協賛品を使った料理を提供

協賛品で頂くキウイフルーツや牛乳を使ったレシピを社員たちが考案します。できあがったレシピはレシピカードやポスターにして従業員の皆さんに発信していきたいと考えています。

食事を通して、美味しさだけでなく“栄養”を日頃から気にかけることで健康的な生活習慣を目指していきましょう！

レシピ 先行配信



レシピを続々考案中

考案レシピ (キウイフルーツ・牛乳)



キウイと生ハムの冷製クリームパスタ

材料	2人前	作り方
パスタ	100g	1. 鍋に①を入れてキャッチャー等でよく煮る
水	2L	2. 1を火にかき弱〜中火で煮る。沸騰したら火を止めて冷ましておく
オリーブオイル	30g	3. キウイ、生ハムを細かくカット
牛乳	100g	4. 生ハム、牛乳をカットし、1枚ずつはかしておく
生クリーム(濃力粉)	20g	5. 1とよく混ぜ、3とよく混ぜる
コンソメ	1g	6. お好みでチーズやこしょう、オリーブオイルを加える
塩	少々	
こしょう	少々	
キウイフルーツ	1個	
生ハム	1枚	
ミニトマト	4個	
生ハム	1枚	
生クリーム	20g	
コンソメ	1g	
オリーブオイル	30g	
こしょう	少々	

WITH 栄養科

このコーナーでは、アイフーズがIMSグループ栄養科と一緒に取り組んでいる事業などをお伝えします。製造側・提供側の垣根を越えた安心・安全な食事づくりを目指します。

出張! 料理人

毎回、大好評をいただいている食事サービス『出張料理人』。5月23日に、葛飾ロイヤルケアセンター様で初のご依頼をいただきました！

今回はデイケアを利用する皆さまに、「魚の解体ショー」のパフォーマンスを行いました。約30名以上の利用者さまにご参加いただくなか、シャリ切りからスタートし、約85cmのヒラマサの解体や、新鮮なまま握る寿司のパフォーマンスをお楽しみいただきました。ご参加いただいた皆さま、ご協力いただいた葛飾ロイヤルケアセンター職員の皆さま、誠に有難うございました。



(左)皆さんが見やすいフロア中央で豪快に解体
(右)生魚禁の方には兜焼きをご提供



当日ご提供したお食事は、5貫の握り寿司と副菜、汁ものです。解体ショーで披露したヒラマサをメインに、新鮮なお魚をご用意しました。

MENU
寿司(ひらまさ・まぐろ・ほたて・穴子・玉子)／若竹煮／あさりの赤出汁

板前経験を持つ2名の社員が心を込めて作った料理は、利用者さまにとっても喜んでいただくことができました。今後も皆さまからのご依頼をお待ちしています。



自社テストキッチンで試作・撮影した写真

副菜のレシピ

若竹煮

wakatakeni

【4人分】 筍水煮2本(500-600g)、わかめ(水洗した状態)80g、出汁600g、酒35g、みりん35g、薄口醤油35g



①筍を食べやすい大きさに切る②筍と水を火にかけて沸騰したら取り出す③わかめはお湯でサッと茹でて一口大に切る④鍋に酒・みりんを入れ火にかけてアルコールを飛ばし、出汁と醤油を入れてひと煮立ちさせる⑤筍は出汁に入れ沸騰してから弱火で10分煮る⑥筍の鍋にわかめを入れてひと煮立ちしたら盛り付ける

あさりの赤出汁

asarinoakadashi

【4人分】 あさり400g、出汁600g、赤味噌45g、西京味噌8g、三つ葉1束



①鍋にあさりと出汁を入れ火にかけて沸騰したら火を止める②赤味噌と西京味噌を加えて良く溶かす③三つ葉をお好みの大きさに切って入れる



あびこ 我孫子ロイヤルケアセンター様

へ出荷がスタートします!!

昨年10月に春日部ロイヤルケアセンター様が加わり、現在まで約28施設に出荷を行っています。今年8月から新たに、千葉県にある我孫子ロイヤルケアセンター様に出荷が始まります。事前にサンプル品の提供を進め、実際に調理工程を検証いただいたり、献立システム導入に向けたシステム運用の構築を進めています。

弊社の製品をお取り扱いいただく施設様が29施設に増えるなか、改めて生産ラインや出荷体制の確認等、より一層安全で安心できる食事づくりを目指して取り組んでまいります。

2023年08月～ START



SDGs

エス・ディー・ジーズ を考えよう!



SDGsってなに?

SDGs=持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)とは、2015年9月の国連サミットで採択された国際目標のことを指します。より良い世界を目指すために、2030年までに持続可能な**17個のゴール**を掲げています。

社会・経済・環境の3つの側面から17個のゴールに向かって課題解決に取り組んでいくことが求められています。SDGsを達成するためには**一人ひとりの行動が大切**になっていきます。個人や組織さまざまな立場において、まずは**知ること・意識すること**から始めていきましょう!



持続可能な17個のゴール

アイフーズの取り組み

日本のフードロスは…

年間約**522万**トン

一人当たり
年間約**41**kg

12 つくる責任
つかう責任



アイフーズで発生するフードロスは主に2つです。

- ① 予備分として入荷する生鮮原料
- ② 予備製品と半製品(歩留り分)

製造量が多い分、工場内でのフードロスをいかに抑えるか、会社としても大きな課題として考えています。

社内でフードロスに関する動画を放映中

このようなフードロスを削減するため、若手社員のスキルアップを目指した研修の一環として課題解決に取り組んでいるほか、歩留りを検討するワーキンググループが発足し盛量の検討を進めています。

それでも日々発生するフードロスに対して、廃棄食材を活用した汁物や炊き込みご飯を作り、福利厚生として昼食時に従業員へ提供しています。一人でも多くの従業員に食べていただけるよう2日に渡って提供したり、2つあるうちの1つの炊飯器を汁物の保温用に使用するなど、**運用面も工夫しながら**日々取り組んでいます。



廃棄予定の食材で作った汁物

献立部に **新しい仲間** が加わりました!!

献立部に配属になりました。
普段は事務所にいます!



名前 島田 広子 (しまだ ひろこ)

資格 管理栄養士

出身 千葉県市川市

皆さんへメッセージ

前にいた施設では厨房内で仕事をすることもあり、調理にも関わっていました。そのため、調理する大変さも全体を管理する側の大変さも分っているつもりでしたが、当社に来て井の中の蛙であることを実感しました。新しい職場に不安はありますが、今までとは違う仕事に取り組めることに期待で胸が膨らみます。まだまだ未熟で迷惑をかけることもあるかもしれませんが、全力で仕事に取り組んでいきたいと思っております。

IMSグループ栄養科からアイフーズに転籍

出身施設 明理会中央総合病院

特技 カラオケ、料理

好きな事 アニメ、J-POP、カラオケ、スイーツ巡り

New TOPICS

— にゅ〜とびっくす —

このコーナーでは、IMSグループのイベントへの参加はもちろん、アイフーズ全体や職員の活動を中心に、最新の取り組みを紹介します。

IMS杯 2023 eスポーツ大会



2023年5月28日(日) 予選大会の結果

IMSグループでは文科系・体育会系の分野でさまざまなイベントを開催しています。今年度開催されたeスポーツにアイフーズも参加しました! 昨年に引き続き2度目の参加になります。5月に行われた予選大会の結果報告に加え、出場者の感想を聞きました。

昨年から新たに開催されたIMS杯の『eスポーツ大会』。今年度は、5月にブロック別の予選大会が執り行われ、6月には勝ち抜いたチームによる決勝大会が開催されました。今回は『Apex Legends』(エペックス レジェンズ)というバトルロイヤルゲームが種目となり、**56施設94チーム約280名**が参加。アイフーズからも3名の社員が参加しました!

5月に行われた予選大会に向けて、隙間時間にオンラインで自主練習を行ったり、IMSグループ主催の練習試合にも参加しました。社内でもポスターを掲示したり、従業員に応援を呼び掛けいよいよ予選大会当日……結果は惜しくも敗退でした。残念な結果になってしまいましたが、社内でもeスポーツ大会をきっかけに多くの従業員の会話が広がり、盛り上げてくれた社員に感謝の気持ちでいっぱいです。今後もこのようなイベントに積極的に参加し、会社やグループ全体を盛り上げていける職場環境を目指しましょう! 参加した社員の皆さん、仕事の合間を縫っての練習や大会出場、本当にお疲れ様でした。

大会を振り返って



eスポーツ大会に向けた練習風景

沼台

大会参加が決まってからの3ヶ月の苦労が一瞬で溶けた…。「え! お終わった?」と眩ぐらいに何もできず。しかし! こんなことでは、挫けませんよ! みんなに声をかけてもらい、3人でも楽しく練習できました。来年に続け! 継続は力なり。書きたい事はいっぱいありますが、今度は優勝した時に取っておきます。

三橋

観戦して下さった方々、有難うございました! 予選大会前の練習試合で「まずまずイケそうだね」と話していた数週間前の自分達が一番輝いていたと思います(笑)もうあの頃には戻れないですが、良い経験になりました。有難うございました!

猪瀬

さて、目を充血させて深夜2時までやった練習の成果は一体どこに行ったのでしょうか…。試合が進むにつれて静かになっていったチャットボイスは今でも忘れません。ご声援有難うございました!

チーム★アイフーズ



機関誌『My foods (マイフーズ)』Vol.11

発行元: 株式会社アイフーズ (ifoods-inc.com)

発行日: 2023年7月

制作: 広報担当

お問合せ先: Tel. 049-274-1751



会社HP

編集後記

私は大のホルモン好きなのですが、「マルチョウ」と「シマチョウ」の違いも知らずに食べていました。ふと気になって調べると、マルチョウは牛の小腸で、シマチョウは牛の大腸らしいのです。普段から「●●と▲▲って何が違うんだ?」と疑問に思うことがありますよね。「バターとマーガリン」「パナコッタとババロア」「たらこ明太子」「干し椎茸とどんこ」……似て非なるもの。皆さんも是非調べてみてください!