

My Foods

vol.21 2026年10月発行

「プラザイムス」は、患者さま、ご家族のみなさまに院内やIMSグループの医療活動、病気に関する情報をお伝えするコミュニケーションペーパーです。

栄養の日

たのしく食べる、カラダよろこぶ

従業員同士で栄養・食生活の大切さを改めて考え、日々の健康と質の高い食品づくりに生かす取り組みです。



アイフーズでは、社内で「栄養の日」イベントを開催しました！



▲社内告知ポスター

会場の掲示スペースでは、夏に役立つ栄養クイズや、健康維持をテーマにしたレシピを紹介し、楽しみながら栄養について学べるよう工夫しました。

当日の昼食には、社員考案レシピの「キウイと夏野菜の涼風和え」と「ラタトゥイユ風スープ」を提供。さらに、協賛品のキウイも配布し、参加者からは「キウイを料理にアレンジできることに驚いた」「自宅でも作ってみたい」といった声が寄せられました。身近な食材の新たな魅力発見や関心を持つきっかけとなりました。

社員一人ひとりが栄養や食に対する関心を高めることは、安全で質の高い食品づくりを支えることにもつながると考えています。今後も栄養や食に関する活動を継続し、職場全体の意識向上と社会貢献につなげてまいります。



▲当日の様子



▲夏野菜を盛りつけ



▲キウイをカット



▲夏に役立つ栄養クイズ



「栄養レシピ」
Instagramからも
ご覧いただけます



所要時間

15
MIN

「キウイと夏野菜の涼風和え」

キウイはグリーンキウイがおすすめです！
ごはんと一緒に食べるとより美味しく感じられます♪

材料(2人分)

キウイ	1個
なす	1/2本
きゅうり	1/2本
長ねぎ	4cm
長いも	100g
しょうが	10g
青唐辛子	2/3本
カリカリ梅	2個(20g)
塩昆布	大さじ2
みょうが	1本
かつお出汁	60ml

作り方

- きゅうりは半分に切り種を取って、1cmの角切りにする。キウイ、なす、長ねぎ、長いもも1cmの角切りにする。カリカリ梅は5mmの角切りにする。
- しょうがは千切り、青唐辛子は輪切り、みょうがは根元を少し切り落とし薄い斜め切りにする。
- キウイ、カリカリ梅以外の食材を食塩水(分量外、0.8%濃度)に漬け、軽く絞る。
- 3とキウイ、カリカリ梅、かつお出汁を混ぜて器に盛りつける。



所要時間

30
MIN

「ラタトゥイユ風スープ」

家に残っている野菜を加えても◎
スープで手軽に野菜も摂りやすく、さっぱり食べやすい！

材料(2人分)

黄パプリカ	1個(60g)
玉ねぎ	中1/4個(60g)
ズッキーニ	中1/2個(60g)
ベーコン	2枚(20g)
ミックスベジタブル	20g
おろしにんにく	小さじ1/2
トマト	1個
本だし(顆粒)	小さじ1と1/2
水	300ml
オリーブオイル	大さじ1/2
塩、コショウ	少々

作り方

- パプリカと玉ねぎ、ベーコンを1.5cm角に切る。ズッキーニは5mm厚銀杏切りにする。トマトは湯むきし、1.5cm角に切る。
- フライパンにオリーブオイルをひき、玉ねぎとベーコンを炒める。
- しんなりしたら、パプリカ、ズッキーニ、にんにくを入れてさらに炒める。
- ミックスベジタブル、トマト、水、本だしを入れる。
- 塩・コショウを加え、10分ほど煮る。



社員紹介

アイフーズの仲間たちを紹介します！



製造部マネージャー **安藤和典**

経歴

大学卒業後、証券会社や大手製パン・製菓メーカー（フジパングループ、BAKE、シャトレーゼ等）を経て、2026年8月にアイフーズ入社

資格

証券外務員、環境社会検定、NLPマスタープラクティショナー、食品関連資格

趣味・特技

車、サーキット走行（A級ライセンス所持）、スポーツ観戦

今ハマっていること・もの

ハワイ旅行の計画（現在準備中）

8月に入社いたしました安藤です。

私はいくつかの会社で、生産、品質保証、購買、物流管理など幅広く経験してまいりました。前職在籍時に、IGA腎症に罹患していることが判明し、移植手術を行いました。

現在は一級身障者に該当しますが、元気で業務に励んでいます。

これまで培ってきた製パン・製菓分野での経験を生かし、

異なるアプローチから医療食・介護食の分野でも貢献できるよう全力を尽くします。

皆さまどうぞよろしくお願いいたします。



機器紹介

ロボクーブ （ブリクサー）



アイフーズでは、FMI社製の大型カッターミキサー「ロボクーブ（R45）」を2台導入し、全施設に向けた高品質な「ペースト食」の製造・供給を本格的に開始しています。

最新機器の導入により、これまで以上に安全で滑らかな、美味しい食事を安定して提供できる体制が整いました。今後もIMSグループの皆さまに喜ばれる、安全・安心な食の提供に努めていきます。

製造工程

- 1 食材に残渣が残らないよう切碎。
- 2 切碎した食材に調味料や栄養強化剤、水を加え、さらに攪拌。
- 3 食材と調味料等がしっかり混ざったら、増粘剤を入れ最適な粘度に調整。
- 4 粘度調整後、番重に移しかえてからバットに移し、加熱。冷却処理。
- 5 なめらかなペースト食の完成。



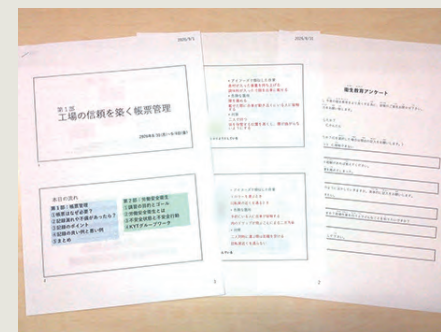
衛生講習



2026年度第2回目の定期衛生講習会を開催し、「帳票への記録」と「労働災害対策」をテーマに取り上げました。帳票記録の重要性や、記録漏れや不備が異常発生時の原因究明に与える影響を説明し、実際の現場帳票を活用した事例共有を行いました。また、KYT（危険予知トレーニング）を実施し、製造現場に潜む危険と対策を自ら考えることで、衛生・安全意識の向上を図りました。今後も継続的な講習会を通じて意識向上に努め、安全・安心で信頼される製品づくりを目指していきます。



▲講習会の様子



▲資料を用いて学びを深めました

IMS献立新メニュー紹介

国の定める“1日に必要なエネルギー量・栄養素・塩分量”等をクリアしたうえで、彩りや和洋中のバランスを考慮した献立を、56日サイクルでご提供しています。2026年3月より運用を開始した『IMS献立』から、こだわりの新メニューをご紹介します。



茄子の肉みそ炒め

とろっと柔らかい茄子にコクのある甘辛い肉みそが絡み、ご飯が進む一品です。



高野豆腐の卵とじ

だしの旨みをたっぷり含んだ高野豆腐をふんわり卵でとじた、やさしい味わいの一品に仕上げました。

