

JOBISHAグループニュース

JOBISHA

公誠綜合サービス

滋野商事

ニュースに関するお問い合わせは

☎03-5781-3345

横田まで

☎075-863-0588

斉藤・横田まで

発行責任者 斉藤泰子

清掃スタンダード(基準ルール)

万能洗剤シールについて

シールに、倍率ごとに希釈した洗剤の色を表示しました。
この色は希釈時の目安ですが、原液の量は下の通り量ってください。



希釈した倍率に
丸をしておくと
分かりやすい！

希釈液の作り方

- ① シールの上部の赤い線をスプレーボトルのくびれ部分に合わせて貼り、水を満水(300ml)まで入れる。(左図)
- ② シールの色見本を参考にしながら、万能洗剤を少しずつ入れる。 ※ペットボトルのキャップ1杯は、約7.5ml



労働安全衛生委員会からのお知らせ

浄美社では、作業道具の安全性や洗剤類の人体や環境への影響について考慮し、今以上に安全・安心な業務がおこなえるよう検討、努力しています。

業務に使用する洗剤は化学物質であり、使用方法や使用場所には**注意**が必要です。
すでに、洗剤の種類やその用途、原液はうすめる、洗剤類の使用時には手袋を着用するなど、使用に必要とされる情報は周知していますが、洗剤の詳細がわかる「安全データシート SDS」は、設置していない状況です。そこで、みなさんにも「注意すべき点」などを知っていただくために、**洗剤の情報（安全データシート SDS）を各現場に設置します。**

万が一、洗剤による事故が発生した場合、医療機関での対処時には、**洗剤の情報（安全データシート SDS）**があればすみやかに処置してもらうことができます。

洗剤の情報（安全データシート SDS）とは、使用する洗剤の人体における有害性の度合いなどが記入されたもので、労働安全衛生法により対象となる化学物質の取り扱う事業所は、リスクを特定し低減措置をおこなうよう義務付けられました。

各現場に設置するために、現在準備しています。
届きましたら各現場で保管してください。
また、洗剤の小分け時には**保護メガネ**を着用するようにしました。これも準備中ですので、必ず説明を受けるようお願いします。

公誠綜合サービス 給食現場レポート 東京編

東京都内の社員寮食堂では、毎月1回スペシャルデーとして、“**こだわりのメニュー**”を提供しています。（学校でも提供しました）
そのスペシャルデーに、**京都でフレンチのビストロをされているオーナーシェフ監修**の料理が登場しました。
すでに、3回開催し評判も上々！ さて、どんなメニューか…



1 French hashed beef フランス風ハッシュ・ド・ビーフ

じっくり炒めた**たまねぎの甘さ**と**完熟トマトの酸味**、**牛肉のうまみ**がたまらない一品です！
ひと味違う“こだわりのハッシュ・ド・ビーフ”に、皆さん今まで食べた味と違って美味しいとの感想をいただきました。

2 白味噌仕立てのバックリブ

スペシャルらしく珍しい“**バックリブ**”を使用しました。

バックリブはアバラ骨の上側（背中側）、**スペアリブ**はアバラ骨の下側（お腹側）の部位となります。スペアリブに比べ、**バックリブ**は脂肪分が少なく、**柔らかいのが特徴**です。



3 豚すね肉の トマトピューレ煮込み

今回も普段食堂では提供しない“**豚のすね肉**”を使用しました。
しっかり煮込んで柔らかいため、ボリュームがありましたが、皆さんペロリとたいらげておられました。
付けあわせの野菜でつくったクリスマスツリーで見た目も楽しく！

公誠綜合サービス 給食現場レポート 名古屋編

名古屋市内のミッションスクールで、開校70余年を経た総合大学の食堂を担当しています。
大学内では、毎日のように国際イベントが開催され、12月中旬には「**コロンビアウィーク**」と称されたイベントがあり、当社も「**コロンビアウィーク料理フェア**」に参画しました。

Rollo de carne molida ロージョ・デ・カルネ・モリーダ



コロンビアの家庭料理、ひき肉のロール巻きです。スパイシーなミートローフといった感じです。
タイム、オレガノ、ナツメグ、チリパウダーなどのスパイスとオリーブがアクセントです。

