



# シンショク通信



## 新年あけましておめでとうございます

あけましておめでとうございます。  
 旧年中は大変お世話になり、誠にありがとうございました。  
 平成30年の大阪は多くの天災に見舞われました。  
 弊社は幸いにも大きな被害もなく無事に営業できました。  
 平成最後の年、皆様にとって幸福な年になることを祈念しております。  
 本年もどうぞよろしく願い申し上げます。

社員一同



## 免疫力を高めましょう！！

インフルエンザが流行りだす季節です。  
 風邪をひきやすい人、引きにくい人の分かれ目は、  
 免疫力(=体の抵抗力)の強さにあります、そこで免  
 疫力を高める食品を知って毎日取り入れ、食べるこ  
 とによって免疫力を高め、インフルエンザやノロウイ  
 ルスに打ち勝つ体づくりをしましょう！  
 免疫力を高める食品

にんにく・納豆・鶏肉・長いも・ヨーグルト・小松菜・りんご

さらに食事・睡眠・運動も大切！  
 寒さに負けず頑張りましょう！

## おせち料理



おせち料理は召し上がられましたでしょうか？  
 子供のころはどうしておせちは食べるものがないな  
 あ・・・と書いていたが、歳を重ねるにつれて、黒豆・  
 数の子・お煮しめ・栗きんとん・田作りなどなど・・・  
 すべてが美味しく楽しみになってきています！  
 正月三が日はかまどの神様に休んでいただくという気  
 持ちや主婦を家事から解放するという意味も含め、保存  
 の効く食材が中心のものになったと言われていいます。と  
 はいえ、元旦からスーパーやコンビニは開いていて、い  
 つでも食材の買える時代・・・  
 すべてのお店がお休みになって、シーンと静まり返って  
 いたお正月が懐かしく思い出されます。  
 皆さんはどんなお正月を過ごされましたか？  
 来年のおせちは是非シンショクの生おせちを  
 ご検討くださいませ！

## 「おふくろさん」インタビュー

今月のおふくろさん紹介で支える。(当社を存在  
 のパートさんたちを紹介します！)



大阪精工株式会社  
 の社員食堂でお勤めの、  
 服部和子さんと澤村明美さん  
 です！お二人で80~90食を  
 調理、提供をしておられます  
 。  
 昨年の11月から服部さんが  
 リーダーとなり、テキパキ指  
 示！控え目ながらしっかり者  
 の澤村さんととても良い  
 コンビネーションで日々、  
 お客様にお料理と元気を  
 お届けしています！  
 これからもよろしく  
 お願いいたします！！

## スタッフの一言

昨年はほぼ毎日、現場応援で  
 食堂に入らせていただき、  
 お客様と直に接することができました。  
 デスクに向かい献立を考えるよりも、  
 春メニューはお客様のお顔を浮かべながら  
 考えることができそうです！  
 お声をかけていただくと、もっとやる気が出  
 ます(笑)どんどんご意見お伝え下さませ！  
 山本恵都子