



福士 幸範さん(大沢・20)

お客様の夢が私の夢

「よく、聞き上手だねと言われます。お客様に寄り添いながら、会話を大切に信頼関係を築いていきたいです」と、にこやかに話す福士さん。町内の金融機関に勤めて2年目になります。

「去年は窓口業務、今年からお客様宅に伺い預金関係の取り扱いを担当しています。相談や細やかな要望に応えられるようになりたい」と張り切ります。

高校卒業後、地元で働きたいという思いから、現在の職場に就職。地元の人と話す機会も多く「孫のように接してくれるお客様もいて、頼りにされているのかなと思います」と、仕事のやりがいを感じています。

町内出身で、小学校から高校までの12年間、野球に打ち込みました。現在も職場内の野球大会に参加し、活躍しています。

休日はオンラインゲームでリフレッシュ。離れた友人たちと共に、時間を忘れて没頭しています。

「成人式を成功させた

い」と思いを語る福士さん。成人式の実行委員を担い、晴れ舞台の実現に向けて期待に胸を膨らませます。

今後の抱負はという問いには「お客様の夢の実現をお手伝いすることが私の夢です」とお客様ファーストを貫きます。

の職場に就職。地元の人と話す機会も多く「孫のように接してくれるお客様もいて、頼りにされているのかなと思います」と、仕事のやりがいを感じています。

町内出身で、小学校から高校までの12年間、野球に打ち込みました。現在も職場内の野球大会に参加し、活躍しています。

休日はオンラインゲームでリフレッシュ。離れた友人たちと共に、時間を忘れて没頭しています。

「成人式を成功させた

キッチンスタジオ

ハーモニー

No.150

このコーナーでは、町栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんがちょびっとの塩でもおいしい料理、季節のおすすめや地元食材を使った料理などを紹介します。今回は、食物繊維たっぷり「カボチャとキノコのシチュー」です。

【材料(4人分)】

カボチャ…1/2個 タマネギ…1/2個 ニンジン…60g² ブナシメジ…1株 鶏もも肉…300g²
 コーン…50g² 油…小さじ2 バター…8g² 小麦粉…50g² 塩コショウ…適量 コンソメ…小さじ1 粉チーズ…小さじ1 パセリ粉…適量
 A(水…50ml² 牛乳…500ml²)

【作り方】

- ①カボチャの種とワタを取り除き、皮をむいたら一口大に切る。耐熱容器に入れ、ラップをして600g²の電子レンジで5分程加熱し、粗くつぶす。
- ②シメジは石づきを取り、小房に分ける。タマネギを薄く切り、ニンジンは皮をむいてちょう切りにする。コーンはザルに空け、水気をきる。
- ③鶏もも肉を一口大に切る。
- ④鍋に油を入れて中火にかけ、③を入れて両面に焼き色がつくまで炒める。全体に火が通ったら②と小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで火にかける。①とAを入れてとろみがつくまでかき混ぜながら火にかける。
- ⑤とろみがついてきたら、粉チーズ、コンソメ、塩コショウを入れて味を調える。
- ⑥火を止めて皿に盛り付け、パセリ粉を振りかけて完成。

カボチャとキノコのシチュー



1人あたりの栄養素 248kcal²、塩分0.8g²