

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう しょく かい ぜん
笑 食 快 膳

少しでも工夫できることはないか
毎日考えながら仕事をしています。



「表紙の人インタビュー」
株式会社ケアフードサービス 管理栄養士 鈴木 菜津子さん

2019
No.165

1
月号

[特集] 年男・年女 2

■ 巻頭言 1	■ 厨房機器のメンテナンス 24
■ 会員企業紹介 12	■ 賛助会員紹介 26
■ 海外視察研修 16	■ 第40回フード・ケータリングショー開催のご案内 28
■ 協会だより 21	■ 受託責任者を訪ねて 30
■ 耳寄り情報 22	■ 編集後記 31

表紙の人 インタビュー

(株) ケアフードサービスの栄養士として働く鈴木菜津子さん。今は地元の埼玉県にある特別養護老人ホーム『ぼぶらの樹』に勤めている。

「昔からごはんを食べることが好きで、大好物が何なのか選び切れないくらいなんです(笑)。だから食事に関わるお仕事で、先々も続けられるように資格をもつことができる職業を…と考えたら、栄養士だと思って、進路を決めました。」



ふだんはどのような仕事をしていますか？

「シフト管理や献立作成、発注などの事務作業と、調理補助や洗浄、盛付などの現場作業です。事務作業の時間が1ヵ月の間で決められています。その時間内でできるだけ事務作業を収められるように、工夫できることはないか日々考えながら仕事をしています。削減できた分の時間を現場作業に充てることで、利用者様への食事提供をスムーズに行えるように努めています。」

今の職場には慣れましたか？

「この職場に務めて3年になりますが、一緒に働く人

たちの雰囲気が柔らかくて好きです。

利用者さまの声を直接聞く機会がなかなか作れないので残念に思っているのですが、その分、検食簿を通じて感想を伝えてもらっていて、おいしかったと書いてもらえるのが嬉しいです。」

仕事をしていて難しいと思うことはありますか？

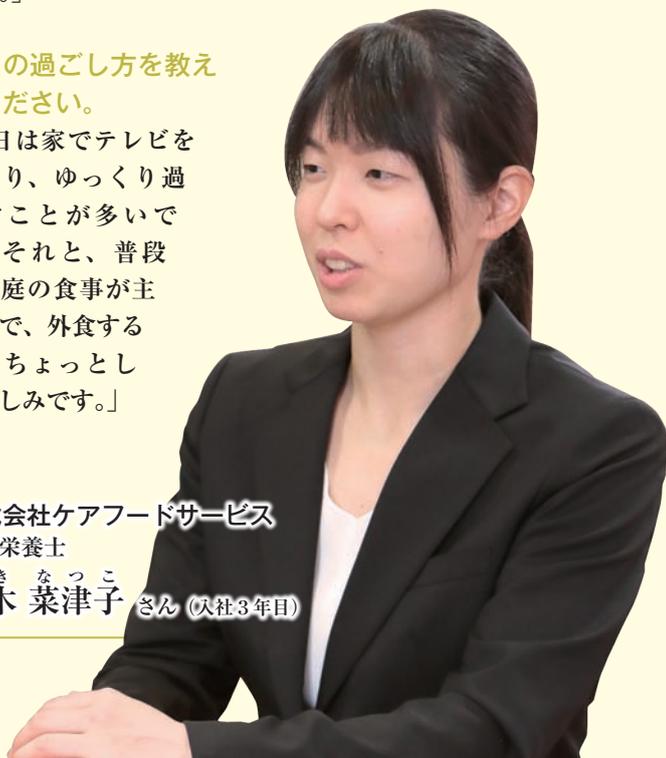
「一番難しいのは味つけだと思っています。利用者さまにできるだけ残さず召し上がっていただけるように、調理師のスタッフが作ってくれた料理を味見するのですが、少し味が濃いな…とか、気付いたことはきちんと伝えるようにしています。ただ、例えばお味噌汁だと薄めれば調整できますが、それができない料理もありますよね。だから、次に作るときにちょうどいい味つけにするにはどうやって伝えればいだろう、ということには、気を遣います。」

休日の過ごし方を教えてください。

「休日は家でテレビを見たり、ゆっくり過ごすことが多いです。それと、普段は家庭の食事が主なので、外食するのもちょっとした楽しみです。」

株式会社ケアフードサービス
管理栄養士

すずき なつこ
鈴木 菜津子 さん (入社3年目)



年頭所感

公益社団法人日本メデイカル給食協会 会長 山本 裕康



協会会員の皆様、新年明けましておめでとございます。皆様お揃いで良い年をお迎えの事と思います。

平成として迎える最後の年明けと成りました。四月には新元号の発表があるようですが、五月の新天皇のご即位に向け希望の年となるよう期待が高まっています。

昨年は、西日本豪雨・地震・記録的猛暑・大型台風の襲来等、自然災害の多い一年でした。被害に遭われた皆様方にお見舞い申し上げます。年々地球温暖化の影響が大きくなって来ているようです。

さて、私も吉田前会長からバトンを受け、昨年五月に会長に就任してから、あつという間に七ヶ月が過ぎました。この間に各支部会議や研修会で、多くの正会員及び賛助会員の

方々とお会いすることが出来、当協会を支えていただいていることに改めて感謝申し上げます。

今年まず第一に申し上げたいこととして、昨年目標に掲げました外国人技能実習生制度が「病院・福祉施設給食製造職種」として十一月十六日付で認可され、四月からスタート出来る見込みです。詳細につきましては、今後、各支部七会場で開催いたします説明会で周知いたしますが、外国の方々力を借りて給食の提供を実施することになります。日本と私達が担う給食という仕事をしっかりと理解をしたうえで、研修期間満了の際には好印象を持って帰国していただくことが重要であると思えます。当協会は、監理団体としてではなく技能実習実施団体として技能実

習2号移行職種の試験団体として活動致します。新たな業務が増えますので皆様のご理解とご協力のもとで進めて参ります。よろしくお願い致します。

次に、五月の総会時には創立三十周年の記念行事を執り行います。特別講演や各種表彰等スケジュールを計画しておりますので会員皆様の出席で盛り上げていただければと、重ねてお願い致します。

また、十月には消費税が10%に引き上げられます。「消費税増税に伴う基準費用額等の見直しについて」として昨年の十一月二十九日付で社会保障審議会介護給付費分科会宛に要望書を提出いたしました。これは、公益社団法人全国老人福祉施設協議会様から協力要請があり、昨今の物

価上昇や人手不足による人件費の高騰等により、事業継続や業務提供に支障を来すこととなっている現状から基準費用額の増額が不可欠であるとの観点で介護報酬改定が議論されているとのことですので、要望させていただきます。

今後とも生産年齢人口の減少は避けられません。深刻化する人手不足に対して仕事の省力化と働き手の確保が求められ続けるものと思えます。二〇一九年が会員各位にとって良い年でありますように祈念して、新年のご挨拶と致します。



今年の抱負

株式会社日総 札幌中央病院

石井

巧たくみ

新年明けましておめでとうございます。
会員の皆様におかれましては、健やかによき新春をお迎えのことと存じます。本年も幸多き年でありますよう、心からお祈り申し上げます。

今年の「年男」ということで、このような立派な会報へ文章を載せて頂けることを大変光栄に思っております。

私は調理師専門学校を卒業後から現在に至るまで、施設食や病院食の調理提供に携わってきました。調理師として働くことを決めたきっかけは、私自身が一日の中で「食事」をしている時が一番楽しいからです。作ることももちろん楽しいですが、何か嫌な事があっても、美味しい物を食べると幸せな気持ちになれます。食事というのは、衣食住という言葉があるように、生きていく上で欠かせない要素の一つです。人々の

生活と密接に関わる食についてもっと追求し、学びたいと思ったからです。

私は調理をする上で大切にしていることがあります。技術や知識、衛生面や美味しく作ることはもちろんですが、感謝の気持ちを忘れず心を込めて調理をするということです。日々調理をする中で、意外と忘れてしまいがちなことですが、一皿の料理を作るまでには沢山の人が関わっています。生産から収穫、運搬など様々な人を渡り、私たち調理師の元に運ばれ、料理となって提供されます。日々の業務をただ当たり前にこなすのではなく、感謝の気持ちを持つことで、食べていただくすべての人を幸せな気持ちに出来る料理の提供に繋がると考えているからです。

今後の抱負として、私の配属先の病院が今年度に新築移転をします。私自身も初めての経験なので戸惑い

も沢山ありますが、課題や問題点を一つずつ解決し、安心で安全な美味しい食事提供を継続できるよう、全従業員で準備を進めてまいります。

また、若手の育成にも力を入れていきたいと考えています。調理師として現在まで培ってきた技術や知識、大切にしている事を次の世代にも繋げることで、食を通してすべての人を幸せにでき、会社や私自身の成長にも繋がると思っています。今後もしここに述べたことを忘れずに、日々の業務に尽力いたします。

最後になりますが、会員の皆様の益々のご発展とご健勝をお祈り申し上げます。





節目の歳で振り返って見た時の自分

株式会社日総 営業推進企画部 中山 雅恵

新年あけましておめでとうございます。

会員の皆様におかれましては、穏やかな新年を迎えられたこととお喜び申し上げます。

私が日総に入社させていただいて20年。一昨年までは日本メデイカル給食協会栄養士会でのお仕事を手伝わせていただいておりますが、歳女という事だけの理由でしようが、私が「笑食快膳」の原稿依頼を受けるとは想像もしておりませんでした。職務では長文に携わることが少ないものですから不慣れな文章になってしまふ事を先にお許しいただきます。

入社時は、病院、福祉給食の事業所管理の業務に携わらせていただいております。各事業所に配属されている栄養士業務スタッフの管理、指導というのがメイン業務です。

前職でも病院給食に関わっていたのである程度の知識はあったのですが、管理業務となると全く勝手が違い日々のようにスタッフと接しているのが悩みでした。

もともと、人と積極的に話すのが

苦手で、それが理由で資格を持ち少数のスタッフで業務ができる栄養士業務をしようと社会人としてスタートをいたしました。

それぞれの事業所毎に色々制約があり、その中で患者様や入居者様に喜ばれる献立作成を行うこと、また当然ながら収益の確保の重要性等を栄養士業務スタッフに理解をしてもらうように話さなければならぬ事、さらにはどの事業所でも起こる対人関係の悩み相談、お取引先との折衝と本来の私には重たい業務ばかりでした。

しかし、その私に当時の上司の方や仲間がありがたいアドバイスや協力を惜しみなくしていただき次第に業務にも慣れ始めて行きました。

そんな中、日本メデイカル給食協会栄養士の業務を依頼された時はまた新たな悩みでした。社内の方々のコミュニケーションには慣れてきたところでしたが、他法人の方々と業務を遂行していく事は失礼のないようにと緊張する日々でした。さらには講演の依頼まで。

しかし、ここでも良い方たちに恵まれてたくさんのご協力をしていただき何とか業務を遂行できたのではないかと思っております。

人と話すのが苦手、コミュニケーションの取り方が分からないと自分の殻に閉じこもったままであれば今の私は存在しないのではないかと過去を振り返る時があります。

何度もうい様にここまでやれてきたのは周りにいた方々のお蔭と大変感謝しております。

今年4月から「営業推進企画部」という部署へ異動になりました。

この部署は、病院、施設給食全般の営業や新規事業の立案がメインとなる部署であります。私はこの部署の中で営業にて使用する献立の作成、それにまつわる企画書作成及びプレゼンと他事業立案の補助業務をやらせていただいております。

社内だけではなく外部の方との関わり、打ち合わせ、交渉、そしてプレゼンと人の関わりが苦手だなんて言っていたら状況になっていきます。毎日が慣れない事だらけであ

つという間に時間が過ぎて行きます。

今自分を見つめ返しても、決して20年前の自分の性格が変わったとは思っていません。事実、未だに人の関わりを持つことは苦手です。しかし、与えられる業務や環境が変わる度にその内容に応じて自分を変えて行かなければならないという意識は強くなって来ていると思います。

色々な仕事をさせていただくチャンスをいただいた事に辛いと感ずることなく少しでも楽しさ、喜びを持つようこれからも頑張り、今年一年を良い年したいと思います。

また、昨年の北海道胆振東部地震の際には道外の会員の多くの方々にご心配や励ましのお声を掛けていただき本当にありがとうございます。この場をお借りしてお礼を申し上げます。

合わせて、会員の皆様にとっても良い年になることをお祈り申し上げます。

今までを振り返り、『ご縁に感謝』

富士産業株式会社 秋田事業部 事業部長

和泉 寿茂 いずみ ひさしげ



新年あけましておめでとうございます。
協会会員の皆様には、健やかに新年を迎えられたこと、謹んでお慶び申し上げます。

今年、この会報に年男として文章を載せていただくのもいろいろな「縁」があったのと思っています。

昨年より弊社中村勝彦社長が協会の副会長兼総務・公益・広報委員会の委員長に選任されたことはもとより、昨年の日本メデイカル給食協会主催の海外視察に参加させていただいたこともあり今回の年男として掲載させていただくことに特別なご縁を感じています。

「縁」といえば、私は今までの社歴の中で数多くの協会関係者、同業他社の皆様、得意先そして上司、同僚といろいろな形でご縁をいただいていると大変感謝しています。

そこで年頭にあたり今まで経験し

てきた業務を振り返り、感じたことそして年男として迎える抱負を述べさせていただきます。

私が平成9年に富士産業株式会社に入社して今年で22年目を迎える事となります。

まずは、グループ会社の株式会社ニッショクの営業として入社したのがスタートでした。恥ずかしながら、給食業務に無知な状況で病院や施設の食事を提供していると聞いても業務内容を理解するのに時間を要したことを思い出します。そのようなところからスタートした私ですが、ニッショクの営業として商品を紹介して使ってもらうために事業所、事業部を訪問させていただきました。忙しい時間もわからず訪問したり、電話をして怒られたりした中でも、事業所の状況を教えていただき優しい言葉をかけてもらい商品を使ってもらえたことがうれしく大変感謝をし

ています。

入社して半年経つ頃、富士産業の総務本部に異動の通知があり、保養所の準備の指示をいただきました。

当たり前ですが、そのような準備をした事など無い私は戸惑うばかりでした。現場で働いていた従業員夫婦が管理人になってくださり、一緒に試行錯誤しながら準備したことを懐かしく思います。すでに保養所もなくなりりましたが、従業員の福利厚生の一環として準備に取り組めたことは貴重な経験でした。また、利用してくれた従業員が喜んでくれた時は本当にうれしく思っていました。

その後は、企業理念である「喫食者の身内のつもりになった食事サービスの提供」の基、さまざまな委員会、社内構築の業務に携わらせていただきました。

事業所の質的向上を図るため、良質なサービスの提供が出来る

か、広く社会のニーズに応えられているかという視点から事業所機能評価の導入がありました。更に高い顧客ニーズにこたえるためそして国際基準であるISO9000シリーズの取得により顧客満足の向上に備えてきました。また、自然災害等の不可避の緊急事態においても迅速かつ適正な対応ができるシステム作りとして危機管理委員会の発足がありました。そして、パソコンの普及による全社ネットワークシステムの導入による業務効率の向上を図ってきました。これらの委員会、社内構築で各課の上司の皆様から指導、助言をいただいたこと、勉強出来たことが、今となつては私の基礎にもなっていると思っています。

入社して10年が経ち、私も本社以外の仕事をする時が来しました。事業部の営業職への異動です。千葉県、兵庫県で4年の営業活動でしたが、

最前線で活躍している営業マンの皆さんと一緒に得意先との関わり、契約の重要性そして成約した時の喜びを知ることが出来ました。改めて富士産業の食事を喫食してもらおうことを利用者の皆さんに喜んでもらえることを直接感じることが出来た時期でもありました。

現在、私は秋田事業部の責任者として配属され、事業所従業員や得意先の運営管理を担っています。やはり人手不足は深刻な問題になっています。秋田県は高齢化率全国1位、人口減少率5年連続1位など、「課題先進地」として知られる県です。募集を掲載しても応募状況は悪く、雇用が進まないのが現状です。しかし高齢者の活用が進むなど、厳しい現実には直面しているからこそその新しいモデルがあるのではないかと日々模索しております。赴任して2年、まだまだ戸惑うことが多くありますが、企業理念である「喫食者の身内のつもりになったサービスの提供」を念頭に多くの利用者の皆様に富士産業の食事に満足していただけるよう努力していこうと考えています。今年度のイノシシ年は、干支（えと）ではしんがりを務めます。

過去5回のイノシシ年を振り返ってみると、この年は、何かの終わりを告げ、新しい息吹を感じさせる年回りになっていくようです。まさにそのような年になるのではないかと考えます。すでに平成から新年号への変更が決まっています。

また、10月には、何年も延期されてきた消費増税が実施されます。私たちが提供する食事及び契約に直接にかかわる重要な改正であることは間違いありません。軽減税率の適用範囲など不明瞭な部分もあります。が、しっかりとした情報収集と勉強をしながらこのような変化に柔軟に対応しなければなりません。そして、協会として推進している外国人労働者の受け入れ体制も整える必要があります。これら色々な変化に対応しながら、お客様、利用者様そして従業員の満足度の向上を目標に進めてまいります。そのためにも身近な情報を素早く捉え解決策、提案を考え行動していくよう努めていこうと考えています。弊社も間近に50周年を迎えようとしています。私が入社してすぐに30周年を迎えたときに感じた富士産業の素晴らしさをこの50周年でも感じ

継承するためにも、従業員の一人として会社の発展繁栄に寄与していきたいと考えています。

今回の掲載をきっかけに今までいただいた皆様からの指導、助言、協力などのご縁を改めて思いだし、振り返る機会をいただいたことに感謝

いたします。これからも仕事を通じて、人と人との関わり「縁」の大切さを日々実感し、感謝と喜びを持ち大事にしていきたいと思えました。最後に、会員皆様の益々の発展とご健勝、そして新しい年が素晴らしい年になりますよう祈念申し上げます。



当社の役割と新年の抱負

森永乳業株式会社 西日本支社 大阪支店 市乳販売課 小野^{おの} 隼^{はやと}



新年明けましておめでとうござい
ます。

皆様におかれましても、健やかに
新しい年をお迎えになられたことと
お喜び申し上げます。

今般、年男としての日本メデイカ
ル給食協会様の機関誌への寄稿に際
し、企業として、また森永乳業社員
としての給食との関わり方を改めて
考える契機となりました。

私は2006年4月に森永乳業株
式会社へ入社致しました。約9年間、
自動販売機チャネルと宅配チャネル
の営業担当として勤務し、2015
年2月より現在のメデイカル給食、
産業給食市場の営業担当として、給
食用機能的商品を提案しております。
メデイカル給食市場におきまして
は、特に食の安心・安全やCSRの
意識が強く求められます。

CSRとはCorporate Social
Responsibility、つまり企業の社会
的責任であり、企業はお客様、社会、
従業員、株主、取引先等のあらゆる
ステークホルダーと良好な関係を保

ち、社会に対して責任ある行動を行
つていかなければなりません。

食品企業の不祥事も少なくない中
で、コンプライアンス意識の高まり、
CSR活動の意味は大きくなり、あ
らゆるステークホルダーに対して、
企業も「一市民」として社会的な責
任を果たしていかなければなりません。

私が所属している市乳販売課にお
いては、フードサービス、宅配、自
動販売機と様々なチャネルに商品を
流通させております。

現在、主に携わっているフードサ
ービスチャネルにおいては、今後、
増大していくシルバーマーケットを
見据えて、メデイカル給食・産業給
食市場に対して、委託給食（コント
ラクト）企業様を通じて、当社機能
性商品をお届けしていくことが命題
であります。

当社では主に、不足しがちなカル
シウムを補えるヨーグルト、鉄分と
食物繊維を強化したゼリー、その他
にもビフィズス菌BB536、ラク

トフェリン、シールド乳酸菌などの
機能性素材も保有しております。

当社の機能性商品を待っていてく
ださる病院や老健、ヘルスケア施設
の喫食者の方々に安心・安全な商品
をお届けするために、トレーサビリ
ティーの観点からも、物流体制の抜
本的な見直しが必要です。

我々の取り組みとして、チルド物
流の再構築と、品温管理や納品体制
の再確認等のお客様志向に立った視
点が求められます。メデイカル施設
様への納入は、喫食者の体調に直結
するため、特に細心の注意を払わな
ければなりません。

当社では、コーポレートスローガ
ンを「かがやく笑顔のために」と設
定しています。このスローガンを実
現するために、行動指針の一つとし
て、「本物の安心・安全を追い続け
ていますか」という一文があります。

お客様に安心・安全でおいしい商品
をお届けできるよう、現状と真摯に
向き合い、当たり前のことを当たり
前に行えるよう、日々の業務の中で

も取り組んで参ります。

自分自身においても、当社の機能
性素材や商品・サービスによってお
客様やメデイカル給食の市場に対し
て、どのようにお役立て出来るのか、
更に深く考えて参ります。また、営業
社員の一人として市場に対して提案
やコミュニケーションを図り、森永
ファンを一人でも多く増やせるよう、
日々の活動に取り組んで参ります。

今年の干支である「亥」は無病息
災の象徴とされております。健全な
る精神は健全なる身体に宿る、とい
う言葉もございます。今年で36歳と
なり、健康診断の結果も気になり始
めてきた今日この頃。私自身も健康
に留意し、まずは食生活の見直し・
運動・節制（なかなか、難しいです
が…）を心がける1年としたいと思います。

最後になりましたが、本年も皆様
にとって益々のご発展と、「かがやく
笑顔」あふれる1年になりますよ
うに心よりお祈り申し上げます。



人生の節目に思へ(つと)

株式会社ミツオ 常務取締役

小澤 克彦
おざわ かつひこ

新年明けましておめでとうございます。会員の皆様におかれましては、健康やかに新年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。本年がより良い年になりますよう祈念申し上げます。

この度、このような立派な会報誌へ文書を掲載していただけることは誠に光栄であり感謝申し上げます。本年私は、5度目の年男を迎えました。人生においても仕事においても大きな節目となる年でございます。

年頭にあたり自分を振り返り、今までの仕事で培ってきた事、大切に思う事、反省や抱負など述べさせていただきます。私が入社いたしましたのは昭和59年10月になります。早いもので35年目を迎えるようとしております。入社当初は創業17年目で事業所も5施設、従業員数40人前後でしたが、今では75事業所、従業員も780人を超える企業となり優秀な管理栄養士・栄養士・調理師も多数在籍し業務も外食・学校給食・集団給食・事業所給食・病院給食保育所給食と日本の給食産業が発展し市場規模が拡大してゆくと共に当時の社長、取締役部長、室長と共に「会社を大きくしたい。」の一念で業務拡張を目指し努力してまいりました。

思えば弊社が大きく変貌し始めたのは、平成16年に協会会員となりメデイカル給食に参入し始めた時からで、営業部隊は私と部下2名の3名で開拓を開始し、昔お世話になった福祉大学の職員様が、愛知県小牧市豊山町で有料老人ホームの施設長になるとのお話を伺い思い切つて門を叩き、新しい給食分野への挑戦が始まりました。

これが基点となり営業展開も年々加速し、中部だけでなく関東圏の福祉給食を手掛け、その後新たに病院給食を展開するなど、中部、関東で年間10事業所を新規獲得するペースで大きくなって行きました。本当にお客様には恵まれ、紹介が紹介を呼ぶ流れも増えメデイカル給食部門は目覚ましい成長をとげました。現在では部門売り上げが50%を超える事業と成長しましたが、現場を運営する部下は大変な状況だったと思います。今後においてもこの給食部門はさらに成長する分野であると捉えております。

創業53年を迎え私は経営陣の一人として現在職務にあたっております。現在の自分が在るのは決して自分だけの力だとは思っておりません。入社以来数々の失敗を教育と経験だと叱咤激励し続け指導いただいた

た先々代の社長、現在は他界してしまいました。が直属の上司で最も尊敬していた先代の社長、私と関わってきた上司、先輩、同僚の存在がここまで成長させていただいた原動力だと感じております。私が指導いただいた事、上司の適切な判断や行動、同僚との仕事の取り組みや思い出などは現在も私の心の中にしっかりと存在し続けております。私が受けた恩恵や指導経験を今度は私が部下に指導し継承していく事も重要な役割だと考えます。

今日日本が抱える深刻な問題は少子高齢化、格差社会、教育現場でのいじめ、移民政策、働き方改革、2025年問題等、様々なことが山積しており、特に働き方改革、2025年問題は弊社においても目前の課題として避けて通ることができない問題です。2019年4月から実施される働き方改革の時間外労働の上限規制、長時間労働の抑制や年次有給休暇取得の一部義務化、もう間もなく訪れる2025年問題、75歳以上が5人一人となる超高齢社会、弊社も平均年齢が53歳になっている現状で従業員の高齢化が現実として訪れております。高齢者への労務対策や環境整備などは必然的に実施せねばなりません。少子化による学校統合や廃校

それによる給食の減少などはやがては大きな問題となり、学校給食事業に訪れるでしょう。また、今後の社会事情においても人手不足は会社の存続さえ危ぶまれます。我々の仕事は人がすべての業界であるが故、切実な問題として振りかかってまいります。その他数々の問題が山積みになっており見通しがわかりにくい業態になると感じております。しかしながら、食は人間が生きていく以上絶対に必要で無くなるものでなく、今後進み行く日本社会で状況や環境の変化に同じ変わっていくことでしょう。我々は、給食産業に携わる企業として時代の急速な変化に対応できる会社造りと、人材育成を心がけなくてはなりません。改革や躍進を続けることは容易ではありませんが、今後ますます厳しくなる社会の中、会社、業界及び協会の発展のため、年男として躍進することはもちろん、今まで育てていただいた諸先輩方の意思や教えを受け継ぎ自身の経験を生かし、成長できるような日々精進と努力を重ねていきたいと思っております。

最後に、会員皆様の更なるご発展とご健勝をお祈り申し上げます。ありがとうございます。

躍動の年に



淀川食品株式会社 関東事業部 マネージャー 森田 徳之 もりた のりゆき

あけましておめでとうございます。会員の皆様におかれましては健康やかに新しい年をお迎えになられたこととお喜び申し上げます。

昨年は私にとって大きな転機となりました。35歳での転職です。以前勤めておりました会社も給食会社でした。約8年前に給食業界は未経験で入社し、集団給食の基礎を学び、現場では管理栄養士として献立作成や現場調理業務を、店長となつてからは現場のマネージメント全般を、その後は管理職として複数店舗の管理や新規立ち上げ等をメインに業務を行つてまいりました。

以前はブレイジングマネージャーとして現場中心に業務を行い、現在は管理マネージャーとして現場スタッフが業務を円滑に進められるように各種の管理業務を行つております。現場を知っているからこそ出来る事もあれば、現場に近い考えを持つが故の甘さも実感いたしました。

今年の目標は淀川食品関東事業部の

目標である「WIN・WIN・WIN」です。お客様のWIN。会社のWIN。従業員のWIN。このトリプルWINは会社の成長には必要

不可欠なことです。給食会社の成長にはお客様の感動と会社の利益、そして利益を産み出す従業員の幸福のバランスが重要です。人を豊かにするには自らも心身ともに豊かになり仕事もプライベートも充実させる。淀川食品に入社し実感いたしました。以前は休みも少なく家族や趣味の時間が作れず身体がついて行かませんでした。しかし現在は公私共に充実した日々を送れております。

心に余裕が生まれる事によってスタッフの悩みを聴く・受止めるスペースが大きくなりました。現場で一生懸命働いているスタッフは様々な悩みや問題を抱えています。業務の事、お客様とのお付き合いの仕方、人間関係、プライベート。多岐にわ

たる対応が必要になります。スタッフと問題解決することにより自身の成長もして行きたいと思えます。

また、自身の目標は管理職としてのスキル・知識、リーダーとしてのスキル・知識を学びたいと思えます。組織を縦に成長させ部下がより

活躍できるように席を作る事を目指します。その為には店舗の安定、スタッフの育成を重点的に行います。私もそうでしたが現場にとって一番つらいのは人員不足時にヘルプに来てくれない事よりも自分たちで凌ぐ方法を知らない事でした。分かったときは現場業務も楽に感じましたし、何よりも成長できました。また同じ状況になつてもあせらず心に余裕ができ結果としてミス無く美味しい食事提供もできました。まだまだ私は力不足ではありますが、スタッフにできる限りの知識とスキルを教えたいと思えます。

さらにプライベートでは家族もさ

らに一人増え、守るべき人が増えました。2人の子供が立派に社会人となり自立するまで誠心誠意、育てます。そして自分の子供たちが社会で活躍できるように会社の成長と日本の成長を真剣に考え行動して行きたいと思えます。

近い将来、AIが多くの仕事を担う可能性は非常に高いですが、人の心と心を結ぶのは最後は人である事は変わらないと考えております。

AIは味のバランスを5つの基本味から算出できるでしょう。しかし、お客様のその日の体調や気分などは計算できないでしょう。細かいオーダーに対応できるからこそ専門職が必要で、心のコミュニケーションは人間にしかなしえない事です。仕事仲間も家族も心を通じて接し、給食業界、会社の成長を目標に躍進して行きたいと思えます。

同じ給食業界で働く皆様、今年も宜しくお願い申し上げます。



大切な環境とこれから

株式会社トモ北勢事業部 ルーエハイム事業所 栄養士 徳山^{とくやま} 沙紀^{さき}

新年あけましておめでとうございます。

会員の皆様におかれましては、健康やかによき新年をお迎えになられたことと御慶び申し上げます。

私は、2015年3月に名古屋文理大学短期大学部栄養士専攻を卒業し、4月より新入社員として株式会社トモに入社致しました。今回このような機会をいただきましたことを嬉しく思います。入社してからを振り返っていきたく思います。

社会人になって初めての配属先が、今勤めている特別養護老人ホームルーエハイムです。最初は現場での盛り付け作業や洗浄など、基礎的な作業を先輩栄養士の元で教わりました。当初想像していたよりもはるかに覚えることが多く、作業もかなり複雑に感じました。現場のスタッフは盛り付け作業のとき

「○○さんは鶏肉禁止やから」というふうに個人名もその人の食形態も禁止食までも記憶していて、初めて作業をした日は驚きと不安でいっぱいでした。

しかし、その不安も数ヶ月したら消えて、皆と同じように作業出来るようになりました。それから事務作業を教わりました。発注、在庫管理、食事変更、献立作成などの作業を先輩栄養士と手分けして行っていました。

その先輩も2015年いっぱいまで退職が決まり、先輩の代わりに全ての作業を行うことになりました。次の年から現場の責任者としてスタッフをまとめ、お客様との窓口を任されることとなりました。現場作業と事務作業の両立に慣れる間も無く大変な日々を過ごしていました。

そんな中、私を励まし助けてくれたのは現場のスタッフの皆でした。現場作業に追われて事務作業をする時間が無いときには、私がここからやっておくから事務作業してきて、と声をかけてくれて時間を作ってくれたり、在庫管理も1人だと全て見られないときも出来ることがあったら手伝うよと作業を手伝ってくれたり、1人になったと不安に思っていた私を救ってくれました。ミスをする

と厳しい言葉がかかることもあり

ましたが、厳しさも含めて、現場のスタッフに支えられて責任者としての業務をこなすことができたと思います。

この仕事での私の働き甲斐は、お客様の笑顔とありがとうという言葉です。施設の中に従来棟とユニット棟、デイサービスと分かれており、それぞれの場所に食事を配達しているのですが、配達に行くとき必ず笑顔で手を振ってくれる方が見えたり、

いつもありがとう、苦労様ですと言ってくれる方が見えたり、デイサービスをご利用されていて、毎回厨房の前まで散歩に来て挨拶してくれる方も見えました。そんな方たちがお客様だからこそ、これまで嫌になることなく、仕事に従事することが出来たのだと思います。

そして何か行き詰ったとき、悩むことがあると必ず家族や友達に相談していました。父母に思いを話して意見をもらったことは糧になっています。また、学生時代の友人は同じ栄養士の道へ進んだ友達が多く、お互いの仕事について会うと必ず話

たり、これからの目標についても話したりしました。こういった周りの環境に恵まれていたこと心から感謝したいなと思います。大切な環境があるから仕事にもやりがいが生まれているのだと思います。

この春で社会人になって4年目になります。栄養士として完璧にこなせるのかというまだまだだと思っています。

毎日変化も激しい仕事です。一歩間違えると命に関わるような業務もあります。その分お客様の生活の大事な部分をお預かりしているような責任のある仕事だと日々感じております。この先も周りの人たちを大切に、感謝の気持ちを忘れることなく、たくさん笑顔を生み出すような仕事をしたいと思っています。これからも今までの経験を忘れることなく、生かしながらか成長していきたいと思っています。

亥年も朗らかに元気で結

淀川食品株式会社 沖縄事業部 主任調理指導員 稲福 いなふく 和江 かずえ



新年明けましておめでとうござい
ます。

会員の皆様におかれましては、輝
かしい新年をお迎えのこととお喜び
申し上げます。

私は、平成七年に沖縄県中頭郡西
原町にある老人保健施設に、調理員
として入職しました。当初この施設
は直営で運営されており私はその当
時から調理員として勤務をしていま
した。委託化するのを機に転職をし
て現在主任として勤務を続けていま
す。直営当時は調理経験の少ない私
を、先輩方は一から指導してくださ
り、仕事にも慣れ二年を過ぎた頃、
調理師免許に挑戦し合格する事が出
来ました。

その後、施設の給食業務が委託さ
れ、淀川食品株式会社沖縄事業部の
社員となり、調理主任を任命されま
した。それからはより一層仕事にも
力が入りました。もともと料理が好
きだったので、自分が心を込めて作
った献立を食べてくださる方々が
「美味しかった」と笑顔になられたり、
喜んでくださったり、とてもやり甲
斐を感じる瞬間でもありました。

そのなかでも行事食会は、入居者
様にとって、一番の楽しみでもあり
ます。日々の単調な生活の中に彩り
を添えられるように、季節感や記念
日を取り入れて、私達調理師も腕を

揮える場でありました。食を提供す
る事で、入居者様との距離感を近づ
けることができる良い機会となりま
した。

平成二十二年から二十四年頃ま
で、知り合いを通じてJAおきなわ
女性部の部長さんを紹介され、「あ
なた流で良いので、料理講習会をや
って欲しい」との依頼があり、どう
したら良いものか決め兼ねていた
時、上司に相談してみることにしま
した。

「地域貢献になる事は、大いに歓
迎ですよ、何かできることがあれば
応援させていただきます。」と返答があ
り、背中を押してくれました。

それからというもの、メニュー作
成や食材の準備・予算組み・資料作
りなど、上司の協力を得ながら、一
家庭でも作れる簡単レシピ」を考案し
ました。

講習会は、四月・八月・十二月と
年に三回のペースで行いました。そ
の中でも、四月に行われた、地産地
消をアピールした食材を使った「ち
ゆら紅芋チーズタルト」が銀賞に輝
き、ともに五十人分の試食を作成し
てくれたJAおきなわ女性部の方々
の励みにもなりました。

まず自分自身が輝く事で周りの
人々を元気にし、沖縄県の安心・安
全な食材を使うことを心がけて地域

に根ざした活動を行い、美味しさの
バトンをリレー出来たら良いと思
っています。

その後は、調理技術のキャリアを
アップするために、給食用特殊料理
専門調理師の資格試験に挑戦し、平
成二十二年九月に合格することがで
きました。「何事も丁寧に・料理は
愛情・真摯な姿勢で」と改めて決意
しました。

人手不足も深刻な状況の中、私は
現場を指導する機会をいただき、本
島北部から南部まで各事業所に入り
仕事をしてきました。実際、初めて
の調理場に立つてみると、沖縄本島
のなかでも地域によって味付けや調
理方法、食材の扱い方・活かし方な
どが違い、それぞれの現場の調理主
任さんと調理を重ねるうちに様々な
料理を作れるようになり、新しいヒ
ントやバリエーションが思い浮か
び、やりがいを感じる事が多々あ
りました。

また、調理だけが重要ではなく、
雑用も含め人の意見をしっかりと聞
き・受け止め、一緒に働く方々との
コミュニケーションを大切にしてい
く事で、自分の成長にも繋がりました。
沖縄には「イチヤリパチョーデー
ー」と言う方言があります。一度会
ったら皆兄弟と言う意味で、大海の
ように開かれた愛情の心と共に、相

手の立場に立つて苦しみを共有する
と言う心が讃えられています。何事
にも前向きに考え仕事にも反映出来
たらうれしいです。

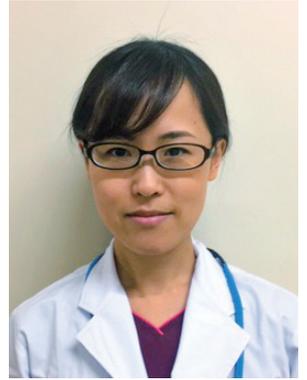
現在は、一般病院の調理指導に出
向いています。今まで勤務した施
設とは食形態が異なり、普通食は常
食・特食だけでなく、軟菜食・流動
食・嚥下食・術後パターン食・個別
対応食・高血圧の方への特別治療食・
低残渣食・看取り食などを提供して
います。

病院食は美味しいだけではいけま
せん。人を良くすると書いて「食」
と言うように、今現在の食生活が未
来の健康を作ると言われています。
盛り付けを見栄え良く、工夫をしな
がら具材を活かしています。このよ
うな調理の仕事ができることに感謝
です。

私達調理師は、質の高い調理を目
指し、これからも栄養士と手を携え
て、より一層の知識や技術を身につ
け、患者様が元気になれるよう、
日々努力して行きたいと思えます。

2019年は、平成から新しい年
号へと変わります。新しい年も朗ら
かに、元気で、結の心で頑張ってま
いります。

会員の皆様にとっても、素晴らし
い一年となりますよう心からお祈り
申し上げます。



所属先における自身の役割と目標について

株式会社ホームラン・システムズ 山形大学病院 栄養士 木村^{きむら} 理沙^{りさ}

私の事業所は、山形では珍しく、

ニュークックチルのシステムを導入した食事の提供を行っています。調理した料理をプラスチックで急速に冷却し保管。その後専用の器に盛り付けし、配膳時間に合わせ加熱する、という方法です。加熱する専用の機器は、機内食にも使われていると聞いた時は驚きました。なかなか体験の出来ないこのシステムの下で働けることに感謝しています。

大学病院ということで、様々な食種の患者様への対応を求められます。がん治療に力を入れている病院ですので、放射線治療をしている患者様への特別な食事などもあります。栄養士の仕事としては、現在、食数管理、食事の最終チェック、調乳などが主な仕事です。

食数管理では、アレルギーや個別対応などはもちろん、調理師への細かい食事の指示を行います。私達栄養士が出した食数の指示をもとに調理師は作業しますので、間違いの無いよう、細心の注意を払い食数の計

算を行います。

食事の最終チェックでは、ラインで流れてきた全ての食種に、間違いの無いものを時間通り提供しなくてはなりませんので、一番気を引き締めて行わなければならない作業です。アレルギーや個別対応の患者様、精神科の患者様の食事の確認は特に慎重に行います。

調乳では、アレルギー用ミルクや栄養強化のミルクが何種類もあり、濃度も様々ですので、間違いがあつてはいけません。赤ちゃんが飲むものですから、衛生面にはとても気を使います。

現在、ホームラン・システムズの職員だけで50名程在籍しており、この50名の統率を取る事の難しさを日々感じております。多様な対応が求められる中、申し送り一つにしても、なかなか全員に正確に周知できないもどかしさもあります。今まさに試行錯誤を重ねている最中です。今は労務委託のみの契約ですが、今後全面委託になることを見据え、職

員一丸となって病院の特徴を学び、

より良い食事提供が出来るよう、日々の業務に取り組んでおります。

昨今、給食業界においても人手不足が問題視される中、完調品を導入するなど様々な対策があるかと思いますが、山形ではまだまだ手作り志向が強い病院、施設がほとんどです。そんな中、私は働きやすい環境を作り離職者を減らすことが一番の対策ではないかと考えます。働きやすい環境と言っても、私に出来ることはほんのわずかですが、コミュニケーションをよく取るよう意識し、円滑に業務が遂行できるよう努力しています。事業所一働きやすい環境を作り上げる事、それが今の私の一番の目標です。

給食委託会社の良い所は、他の事業所の情報を得ることが出来るという事ではないでしょうか。意見交換が密に出来るという点が最大のメリットだと感じています。

今後の山形での事業展開に大きな期待を持ち、日々精進して参ります。





株式会社ケアフードサービス

食事は生き甲斐。食事で人を幸せにしたい。

兵庫県神戸市、中華街の入口付近にオフィスをもつ株式会社ケアフードサービスは、地元だけでなく関東地方にも積極的に進出し、受託事業を拡大している。

「平成12年の会社設立当初は、調理現場の衛生指導や検査、マニュアルの作成などを受託し、その後は介護福祉施設の給食事業へと参入しました。それ以来、さまざまな挑戦を続けながらも給食事業を軸とした経営を続けています。」

我々が約20年にわたって成長を続けることができたのは、自分たちの強みをしっかりと見つめ、お客様に丁寧に説明することでご理解をいただきながら、安全・安心にこだわった美味しい食事を提供してご満足をいただけたからだと考えております。」

創業者であり代表取締役を務める藤崎美奈子さんは、こう続けた。

厨房内クックチルをはじめとした独自のノウハウ

「まず、弊社のサービスの特徴は、お客様の施設の厨房内でクックチル調理システムを使い、コストを削減できる独自のしくみがあることです。今、全国的にも大きなハードルとなっている人材確保と、コスト削減という二つの大きな課題に対して一度にアプローチできます。クックチルを活用することで調理効率が大幅に改善し、少ないスタッフで現場を回すことができます。結果として人件費を抑えることができ、病院や施設の経営に

給食事業



特別養護老人ホーム『山吹の里』

豊島区にある特別養護老人ホーム。咀嚼や嚥下の機能が低下した利用者に向けたさまざまな形態の食事を提供するほか、行事食も多数盛り込まれ、利用者満足の向上に努めている。



さまざまな食事形態

上の写真は上段がソフト食、下段がムース食。
右の写真は上段が普通食、下段が軟菜食。
利用者の摂食機能によって細かく対応している。





大きく寄与できます。

メデイカル給食事業においては、栄養バランスのとれた食事をとることが疾病治療の一環であることをよく理解し、患者様一人一人の症状や咀嚼能力、嚥下機能などに応じて、美味しい食事を提供しています。医療施設の急速な環境変化の中で、美味しい食事が提供できることが医療施設の経営にとって大切な資源になるということを理解し、より質の高いサービスを提供できるよう努めています。

治療食、さらに喫食者の摂食機能に合わせてソフト食・ゼリー食・ムース食・軟菜食など幅広く対応しています。」

創業の原点となった2つの想い

法人設立から20年目を迎え、藤崎社長がいま最も注力しているのは人材の育成だという。

「この激動の時代を生き残る企業はほんの一握り。お客様から選ばれ続ける企業に成長するために、私はいつも創業の原点となった二つの想いを忘れないようにしています。

ひとつは、食事によって人を幸せ

にしたい、ということ。楽しい食事や美味しい食事によって心を潤わせ、幸せを感じた経験は誰しもあるのではないのでしょうか。そんな幸せをより多くの人にお届けしたいと考えています。

そしてもうひとつが、女性が安心して働ける場をつくりたい、ということ。最近では働き方改革によって育児休業や在宅勤務など、より働きやすい社会に変わっていくのかもしれませんが、育児などによって職場を離れた女性が復帰するには依然として高いハードルがあると思っています。しかし、働くことは生活の手段であると同時に人生を充実させるための大切な糧です。安心して働ける環境の実現のために、我々がやるべきことはまだまだたくさんあります。

この二つの想いは、どちらも『生き甲斐』につながります。食べることも働くことも、大切な生き甲斐です。生き甲斐を提供しながら人々に、世の中に貢献する、それがケアフードサービスの理念です。

この理念をもって会社の成長につなげていくために、私が常々、社員たちに伝えているのが『経営者意識



社内報『生き甲斐の想像』。
2015年、創業15年を迎え次のステージに向けて
組織力の底上げのために創刊された。

をもつこと』の重要性です。これは何もマネージャーに限った話ではなく、現場にいる人にも密接に関係することです。

日々の仕事に臨むうえで、今までのやり方からどうすれば1円でもコストを下げられるのか、あるいはコストが下げられない場合は、どうすれば少しでもパフォーマンスを上げられるのか、という視点をもつことが、経営者意識に直結しているからです。この視点をもつのに、立場は関係ありません。」

理念の継承

「この考え方を社員全員に伝えるために、2015年に社内報『生き甲斐の想像』の発行を開始しました。ここでは毎号、私からのメッセージと、そのメッセージを日々の仕事に落とし込むための具体的なアドバイスや考え方を掲載しています。すべての従業員に対して分かりやすいように、自分たちだけの言葉ではなく、さまざまな経営者の名著名だから事例や教えを引用することで、意識の向上を図っています。」

従業員の教育は具体的な作業内容の一つひとつ教えていくのも大切な

のですが、それよりも欠かせないのがこの意識の教育です。意識が上がれば、自ら動いて技術を身につけ、工夫しようという気持ちが生まれてくるからです。

クックチルや加工済み冷凍食品などを活用したサービスを提供しても、人の手は必要です。我々も採用活動は常に行っていますが、新たな人材の採用が困難を極める今だからこそ、弊社で働くことを決めてくれた従業員たちにはしっかりと自分の理念を伝え、共感した上で仕事に臨んでほしい。その姿勢からこそ、常識にとらわれない豊かな発想や未知なる成果に向けた挑戦が生まれると信じています。

食を通じた生き甲斐を提供し、女性が安心して働ける場をつくっていく、そのために日々の仕事と向き合っていく人たちが、これからのケアフードサービスを担っていくことを期待しています。」



代表取締役 藤崎 美奈子 氏

株式会社ケアフードサービス

【本社】

〒650-0023

兵庫県神戸市中央区栄町通1丁目2番1号

建栄ビル6階

電話 078-325-0771

総従業員数 300名（男70名・女230名）

※平成30年11月末日現在



(公社) 日本メデイカル給食協会 第27回海外視察調査 ハンガリー・チェコ・スイス・イタ リア視察を終えて

出発

天気恵まれ結団式にて顔合わせと自己紹介をさせて頂き、いざ出発！

成田空港の第2ターミナルではシステム事故があったようですが、私達が出発する第1ターミナルでは何事もなく定刻通りに出発が出来ました。約12時間と長いフライトの中では、映画を鑑賞し食事をとって睡眠の繰り返しでしたが皆さん元気にブタペストのホテルまで到着。

早速トラブル？ スーツケースの鍵が壊されていて開かない。なんて事もありましたが、何とか無事に第1日目が終わりました。

ハンガリーでのホテルはドナウ川沿いの素敵な夜景の見えるホテルでした。夜景がユネスコ世界遺産だそ



うで、その中でもひとときわ目立つ236mの丘の上にそびえている自由の女神のライトアップを設計したのは、なんと日本人で大阪城のライトアップ設計を手掛けた方だそうです。



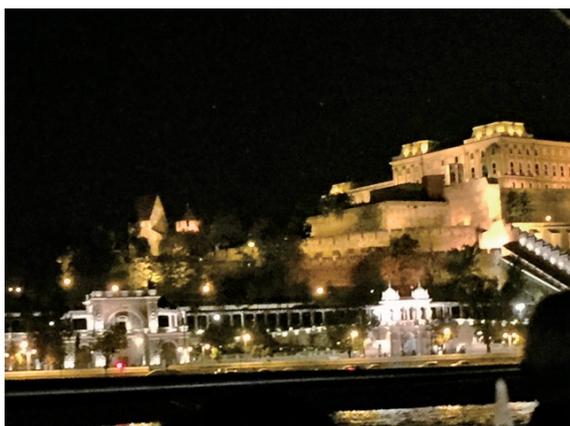
株式会社三重給食センター
西田真由美

9月20日

素晴らしい天気恵まれ視察に向かいました。ブタペストの景色を車窓から眺めながらの移動です。途中でみた路面電車の幅が日本の電車の半分くらいの細い電車でびっくりしました。また、スケボーに乗ってる若者が結構いました。

ハンガリーの医療制度は国立がほとんどを占めていて、区ごとに用意されています。一か月の保険料は日本と同じくらいの15000円程です。また、定年は62歳で介護保険制度も日本とほぼ同様でした。

人材については、若い人は近隣国のドイツやオーストラリアの方が高賃金とのことで医師はそちらに行ってしまうことが多く、大学病院が学



生の間に教育を提供する代わりに5年間医師として従事する契約をする制度が増えているそうです。

海外視察研修



視察先の病院を受託されていたユニレストが経営しているレストランで昼食をいただきました。レストランでは、ハンガリーの栄養士会会長様にもお出迎え頂き、栄養士の現状と現在の活動について説明がありました。視察先の病院は10年契約で、今年が更新時期だそうです。「継続更新する為に頑張りますよ!」とコメントされていました。

午後は市内観光をさせて頂きました。

が、定番スタバのフラペチーノを購入していましたよ。

9月21日

大きなトラブルもなくプラハへ向けて出発です。「前日にスーツケースの重量には気を付けて」と添乗員さんに言われていたのに、ギリギリの重量24kgで何とか通過しました。さすが私、できる人?



かったです。私の隣の席になった方は高所恐怖症なのに窓際席で、フライト中ドキドキされました。

飛行機のフライトが遅れたおかげで、近くの方と皆さん色々なお話ができ、最初の緊張がだんだんとれてきました。19歳の時、単身ドイツに行かれたことがあると話されていた方、さすが旅慣れている様子です。スーツケースの大きさも重量も私の半分以下でした。

プラハへの向かう飛行機が、1時間以上遅れての出発です。ひとりがオーバーシートで席が無い! なんてこともありましたが、無事座れてよ

また性別は男性、女性、中性とわかるそうです。

田園風景の中、走行するバスから見えたトウモロコシ畑は今年は水不足で枯れていました…。

視察後、夕食に向かう時にすごいスコールと風でしたが、レストランでは美味しくビールと食事を頂きました。「スナックせんだ」OPENです。

9月22日

プラハの市内観光です。昨日の夜



の雨がウソのような晴天です。最初に見学したプラハ城からガイドさんに「あそこまで歩きますよ」と言われた遥かかなたの鉄塔を指され、ブツブツ言いながら皆で歩きました。

途中の集合場所で座っていた方、素敵な美女と一緒に写真撮ってもらってました。なんでも「各国の美人と写真を撮る」そうなの。いろんな目的があります。

ようやく着いた場所は映画でよく出てくるシーンのカレル橋で、一気に疲れもとれました。記念撮影したり、願い事が叶うと言われる銅像を

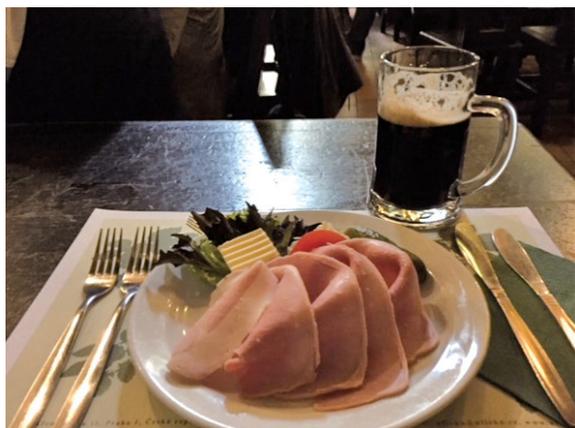


った私です。

昼食は黒ビールで有名な老舗レストランでした。30年前はビール1杯10円だったそうです。とても飲みやすいビールで、このころになると皆さん打ち解けてワイワイ賑やかにお話されてました。

その後は、シヨッピングに行かれた方、お米が恋しくなつてカツカレー（意外と美味しかったそうです）を食べに行かれた方など、それぞれ楽しまれていました。

9月23日



さわったりしました。願い事が叶う！と言われ、とっさに思いついた願い事が、「人手不足解消！」だ

スイスへ移動です。お天気は思ったほど寒くなく（むしろ暑い）160 km先のグリンデルワルドへバスで約3時間かけて移動でした。山道を登ったり下ったり、のどかな田園風景の中を走行中に見えた湖の色が濃い水色でとても素敵でした。スイスに入ると建物の雰囲気が変わりスイスらしい、かわいいホテルが沢山ありました。ホテルに着くと夕食までの時間でシヨッピングに出かけたり、疲れをとる為にホテルのエステで癒されたりと、皆さん思い思いの時間を過ごしました。



夕食はスイスに来たら：チーズフォンデュとオイルフォンデュです。ワインを飲みながら、夕食を楽しんでいた最中に一人で来ていたマッチョの外人さんに、とても気に入られた方が！ 観ている方は楽しませて頂いた、ちょっとしたハプニングでした。

9月24日

オプション観光でユングフラウヨッホに世界最高の標高を走る電車に乗って行きました。出発は曇りだし





たが頂上では青空が広がり、アイガー、ユングフラウヨッホなどの山々の素敵な景色が見えました。高所恐怖症の方が数名おりました。下が見える場所では歩幅も狭くドキドキしながら歩かれていました。下山途中



9月25日

オプシヨントアアで逆さマッター

で寄ったレストランでは、ミネラルウォーターがワインより高額でした。ちなみに一番安かったのは牛乳の3・5スイスフラン（日本円で約125円）でした。
下山後は、マッターホルンに向かいました。途中で両側の幅が数センチしかない電車の中にバスごと乗りました。素晴らしい運転技術で感動しました。



ホルンを見に行きました。雲一つない快晴で、素晴らしい景色を見ることが出来ました。これも、一緒に行った皆さんの良い心掛けのおかげでしょうか。頂上3100mで昨日より500m程低かったですが、空気が薄く、上り坂は少し歩くだけで息が上がります。
ここで、ハイキングの方と電車ですりすましで分かれて行動しましたが、下りといっても岩場、石ころだらけで皆さん滑ったり足をガクガクさせて「膝が、太ももが」と言いながら頑張って下山しました。



途中で観た逆さマッターホルンは一生の思い出になる景色でした。ようやく駅に着いた時に飲んだ冷えたビールとおつまみも、これまた格別に美味しかったです。
最後の視察先であるミラノに向かいます。ミラノ市街に入ると、これまでの田園風景と違い、活気あるイタリヤらしい町並みになりました。
夕食は、帰宅のラッシュ時間帯の満員地下鉄を2つ乗り換えて川沿いの素敵なレストランへ向かいました。最初に添乗員さんから、「地下鉄はスリが一番多いから気を付け

じつとホテルの方を待っていらした方もいたそうで…。

9月26日

本日も晴天なり。昨日のハイキングで筋肉痛になり、下りの階段がきついです。

最後の視察先の大学併設の病院へ向かいました。委託会社の方、病院の担当者様がお出迎えをして下さいました。スーツの着こなし、おもてなしもスマートで、背筋を伸ばしてさっそうと歩く姿はとても素敵でした。

最後の夕食は、団長主催で日本食でした。成田空港の結団式の時とは違い、皆さんワイワイと別れを惜しみながら、和やかなひと時を過ごしました。

ずっとお天気にも恵まれ、一緒に行った団員の心がけが良かった？（団長と千田様のカバンに付けてあった、てるてる坊主のおかげでもあります。）

今回の視察を通して、大変貴重な体験を沢山させて頂きました。

「何処に行く」のではなく「誰と行くかが大切」そんな言葉がびった



て」と注意を受けていたので、みんなドキドキしながらカバンを握り握り地下鉄に乗り。無事にたどり着いたレストランでは、美味しいイタリアのコース料理を食べながら、皆さんそれぞれに楽しく会話をはずませていました。本日「スナックせんだ」最終日です。

ホテルに着いてからがハプニング！ ケータイが無い！ レストランにも無いとの事…。良かった、ホテル前に落ちていたそうで、ほっと一安心。

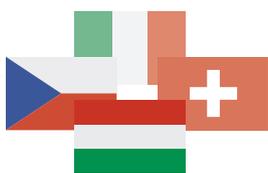
その頃、お部屋の電気がつかない！と、真つ暗な部屋の中で一人

りの、一生の思い出となる「仲間」と出会えたことにとっても嬉しく思います。

また、今回の視察を通して学んだ多くのことを、これからの仕事に役立てて社会に貢献したいと思えます。

最後に、添乗員として色々お世話をして頂いた（株）ハーティの高見沢様、腰痛を抱えながらも一緒に行った団員の一人一人に対してお気遣いをして頂いた団長の山本様、今回の視察に私達を推薦し、快く送り出して頂いた各会社の関係者様、私達のことを視察期間中ずっとサポ

ートして頂きました日本メデイカル給食協会の千田様、団員を代表して心より御礼申し上げます。ありがとうございます。



理事会報告

■ 平成30年度第3回理事会

平成30年度第3回理事会は、全日本病院協会の学会会場のグランドニッコー東京、新橋駅から徒歩3分の会場から移動して30分ほどの東京新丸ビルで開催した。

日時 平成30年10月5日(金) 17時00分～17時45分

場所 四川豆花飯荘 東京新丸ビル店

■ 審議事項

- (1) 外国人技能実習制度について
9月28日に実施された第1回専門家会議資料により経緯説明
- (2) 入会(会員)について
3社からの入会申し込みが承認された。
 - ◇ ハガクレフード株式会社
代表取締役 大隈 太嘉志
東京都港区芝4-13-3 PMO田町東10F
 - ◇ 九州トータルプランニング有限公司
代表取締役 岡田 春美
熊本県熊本市中央区水前寺2-6-20 水前寺KTビル2F
 - ◇ 九州文教サービス株式会社
代表取締役 中野 哲生
佐賀県佐賀市愛敬町13-23
- (3) 入会(賛助会員)について
1社からの入会申し込みが承認された。
 - ◇ タマノイ酢株式会社
代表取締役 幡野 勤
大阪府堺市堺区車之町西1-1-32
- (4) 退会(会員)について報告
 - ◇ 葉隠勇進株式会社(平成30年7月1日付)
 - ◇ 大一食品株式会社(平成30年7月1日付)
 退会(賛助会員)について報告
 - ◇ 東亜商事株式会社(平成30年6月29日付)
- (5) 第13回治療食等献立・調理技術コンテストの開催結果について
各部門別の受賞結果について一覧で報告
- (6) 平成31年度定時総会・30周年記念特別講演について
元東京ディズニーリゾート運営部長、元キッザニア東京副総支配人の我孫子 薫氏に「品質管理と運営管理～安全安心が最優先～」 「スタッフのモチベーションを向上させる仕組み(ディズニー流)」(仮称)で依頼することが承認された。

(7) 第40回フード・ケータリングショーでの協会セミナーを、「イスラームとハラール」のテーマで拓殖大学イスラーム研究所客員教授、日本ムスリム協会理事の有見 次郎先生に依頼することが承認された。

- (8) 次の事項について報告された。
- ・平成30年度患者給食受託責任者資格認定実施状況
 - ・食品衛生総括責任者講習会の実施状況
 - ・新規採用栄養士研修会の実施状況
 - ・栄養士委員会各支部研修状況
 - ・各支部会議報告

■ 事務局トピックス

■ 外国人技能実習制度「技能実習評価試験認定通知書」受領する

昨年の山本会長が就任挨拶で話された「外国人技能実習生の受入れ」について、会長指導により関係諸官庁と話を進めていましたが、所管省である厚生労働省の強い指導と(公社)日本給食サービス協会の所管である農林水産省の外食産業室の協力及び(公社)日本精神科病院協会の支援を受け、昨年8月から取り組んだ「技能実習2号移行対象職種・作業」としての認定作業「4 食品製造関係 医療・福祉施設給食製造職種、医療・福祉施設給食製造作業」について、9月28日第1回専門家会議、10月12日第2回専門家会議、10月29日第3回専門家会議のヒアリングを受験した後、11月12日に正規書類として申請し、同月16日付で認定書を受領(下記写し)いたしました。

今後、当協会は技能実習2号移行職種の試験団体として活動します。詳細な業務処理等に関しては、全支部七会場で説明会を開催しますので、積極的に奮っての参加を願います。





耳寄り情報

家庭でのノロウイルス対策



ノロウイルスは、感染力が非常に強く、ヒトの小腸の細胞で増殖して糞便や嘔吐とともに排出されます。症状としては、感染後 1～2 日で下痢や吐き気、嘔吐、腹痛などの症状を起こしますが、その後、症状が回復してもしばらくは便中に排出され続けます。

一方、ノロウイルスに感染しても、症状の出ない人もいます。このような人を不顕性感染者と呼び、自覚のないまま他の人に感染させてしまう恐れがあります。自分は大丈夫! と思っても、実はノロウイルスに感染している可能性があるため、とくに食品を取り扱う現場は、感染者がいることを前提とした衛生管理を行う必要があります。

そこで今回は、おもに家庭内でのノロウイルス感染対策にポイントを絞り、家庭内で感染しない、また感染を拡げない対策をご紹介します。



もし家族が嘔吐してしまったら

ノロウイルスに感染している方の嘔吐物には、大量のノロウイルスが含まれていると言われ（1g 当たり 100 万個）であり、周りに感染する恐れがあります。

ノロウイルスに感染したか否かを確認するには時間がかかるため、家族の方が嘔吐した場合は、ノロウイルスに感染したと思って行動することが重要になります。

嘔吐物を片付ける時は、まず自分が感染しないための身支度をしましょう。マスクをし、使い捨て手袋は 2 重に装着するとよいでしょう。拭き取る時は、キッチンペーパーか白色の雑巾などにしましょう。嘔吐物をできるだけ拭き取ることが、感染を拡げないポイントです。



0.1%の塩素濃度に調整した、次亜塩素酸ナトリウムを用意しておくことをおすすめします。（作り方は左表参照）

食品関連の勤務先への対応は？

同居者で嘔吐の方が出た場合、とくに食品に携わる作業や接客業務を行う方は、自分自身の体調が良好でも勤務先の責任者に報告しましょう。自分自身が不顕性感染者になっている恐れがあるからです。同居者が嘔吐した場合、厚生労働省では「食品事業者の事情に応じ判断する」と明記があります。

ただし、ノロウイルスの流行シーズンであれば、職場の責任者に連絡を行い、検便検査で陰性が確認できるまでは、調理作業および接客業務に直接従事することを控える、という対応をとることを推奨しています。



嘔吐物の処理方法

手順

① 自分が感染しないための身なりを整え、換気を行う。

② 嘔吐物を除去する。

嘔吐物をそのまま処理すると、ノロウイルスがいた際に自分や家族が感染するリスクがあります。ノロウイルス感染の軽減や嘔吐物の取り残しを減らすために、ペーパータオルや新聞紙等をかぶせてから、0.1%塩素系漂白剤調整液をかけて処理します。嘔吐物を処理する際に使用したペーパータオルや使い捨て手袋（外側一枚目）は、ノロウイルスが付着している可能性があるため、あらかじめ0.1%塩素系漂白剤調整液を入れたゴミ袋に捨て、内側の袋の口をしっかりと縛ります。



③ 嘔吐した場所を消毒する。

拭き取った状態で放置すると、乾燥した際に、残った嘔吐物内のノロウイルスが埃などと一緒に浮遊し、新たな感染を起こす可能性があります。汚れた場所をペーパータオルで覆い、その上から0.1%塩素系漂白剤調整液をかけ10分放置します。

④ 使用したものを破棄する

ペーパータオルで拭き取り、汚れを消毒したのち水拭きします。使用したものは、ノロウイルスが付着している可能性があるため、できるだけ廃棄します。処理終了後、丁寧に手洗い、うがいをし、髪や体が汚れた場合はシャワーを浴びるなど、汚れを落としてください。

嘔吐物が付着した衣類の処理方法

嘔吐物が衣類に付着した場合は、捨てるのが最良ですが、捨てる事ができないものであれば、加熱や塩素消毒を行って感染するリスクを減らすことが重要になります。

① 嘔吐物を除去する。 ペーパータオル等で嘔吐物をできるだけ取り除き、もみ洗いを繰り返します。

② 衣類を消毒する。 煮沸を行うか、大きい衣類であればバケツ等に入れて沸騰水を加え放置し、それを2回以上繰り返します。加熱できない場合は、0.1%塩素系漂白剤調整液をかけ、10分放置します（ただし、変色に注意が必要です）。

③ 洗濯・乾燥を行う。

④ 使用した箇所の洗浄消毒を行う。



塩素消毒液を作りましょう

次亜塩素酸ナトリウムを薄めて「塩素消毒液」を作ります。家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

* 濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 0.02%濃度の塩素消毒液		嘔吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 0.1%濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5mL	3L	25mL	3L
6%	10mL	3L	50mL	3L
1%	60mL	3L	300mL	3L



株式会社

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
町田予防衛生研究所

電話：042-725-2010

http://www.mhcl.jp/



JQA-QM6617



Accreditation#81094
ISO/IEC 17025:2005



http://www.mhcl.jp



あらゆる食器・容器・什器を清潔・安全に。 消毒保管機を日々の正しいメンテナンスで 綺麗に保ち、衛生を維持し続けます。

消毒保管機は普段何気なくスイッチを押して、タイマー時間終了後に中の食器等を取り出すだけの物になっていないでしょうか。「食の安全」が叫ばれる中で、細菌等による食中毒の事故は後を絶ちません。食事に使用する食器や、調理に使用する容器や器具を常に衛生的に消毒して使用するためには、機器の正しいメンテナンスが必要不可欠です。そこで、電気式消毒保管機の日々のお手入れのポイントと注意点をご紹介します。



日々の 確認

確認タイミング	頻度	確認箇所
消毒運転終了後	1回/日	特に本体・操作部分

①電源接続部分の確認。



②操作パネルの破れ等の有無確認。



③扉パッキンの確認(欠損他)。



④取手部分や丁番の確認。



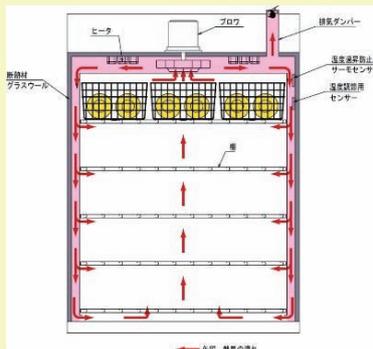
⑤棚の取付や底面排水栓の確認。



⑥庫内状況の確認。



■食器や什器消毒のポイント



水を切りやすく蒸気を逃す様に、食器やトレーは縦に収納してください。吹出口や吸込口を塞がない様にしてください。



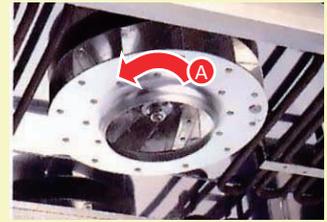
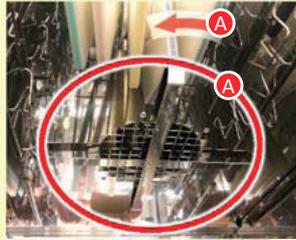
【吹出口】



【吸込口】

■注意ポイント

A 庫内ファンの回転方向確認
ファンで熱風を循環させ消毒します。電気工事や修理後は電源の兼ね合いで回転方向が逆の場合がありますのでご注意ください。



B 可燃物の有無を確認
庫内に手拭いやタオル、ダスターなどの可燃物は入れないようにしましょう。そこへ付着した油脂分が発火し、消防車出動など事故があります。

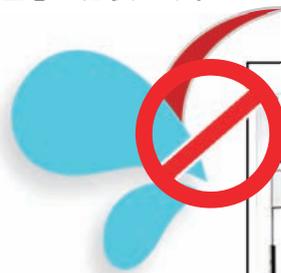
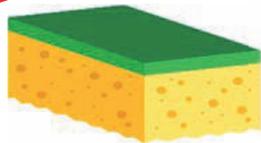


C 吸込口周りの確認
庫内ファン吸込口に近い場所へ、トレーやバットなどの軽い平らなものを置かないようにしましょう。吸込口にトレーなどが吸い付き、消毒が適切に完了しません。

定期的な
お手入れ

清掃頻度	使用洗剤	使用用具・機器
1週間程度	中性洗剤・石鹼	スポンジ・ドライバー (ビスなど増し締め)

- ①カルキ成分が付着する前にスポンジなどで洗いましょう。 ②ほとんどのメーカーは庫内を水洗い出来ます。※1
しかし機器上部に水が掛かると漏電に繋がるので注意が必要です。



色々な消毒保管機

消毒保管機には食器・器具・包丁まな板といった用途別と、カゴの数・大きさの違いや棚昇降式・カートイン式棚回転式といった収納方法の違いがあります。さらに熱源が電気式・ガス式・蒸気式がございます。ご使用中の機器で不明な点はメーカー各社へお問い合わせ下さい。



※1 メーカーにより庫内側面に電気ヒーター内蔵されているものは庫内洗浄は出来ません。詳細は取扱説明書にも記載されておりますのでご確認お願い致します。



■東京本社：東京都中央区新川一丁目26番2号新川NSビル 〒104-0033
TEL：大代表(03)5541-6333 FAX：(03)5541-0155
■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
TEL：大代表(06)6791-1111 FAX：(06)6793-5151

調理方法のご紹介



お勧めの魚種

- 赤魚 ●赤魚フィレ ●クロメバル ●とろホッケ ●白糸だら ●助宗だら ●まだら
- ホキ ●メルルーサ ●ナイルパーチ ●キャットフィッシュ ●しいら ●秋さけ ●銀さけ
- サーモントラウト ●ます ●まあじ ●あじ(NZ) ●とろあじ ●さば ●日本さば ●さんま
- さわら ●天然ぶり ●たち魚 ●切身がよい ●からすがよい ●舌平目 ●アブラガレイ



凍ったままの冷凍魚に振り塩をします。



予熱済みのコンベクションオープン、又はガスオープンに入れます。



260℃にて加熱します。※加熱時間は重量、魚種により異なります。



焼き上がりも、加減を見て塩を振って下さい。



お勧めの魚種

- 赤魚 ●赤魚フィレ ●クロメバル ●とろホッケ ●白糸だら ●助宗だら ●まだら
- しいら ●まあじ ●あじ(NZ) ●とろあじ ●さば ●日本さば ●さわら
- 天然ぶり ●たち魚 ●シルバー ●切身がよい ●からすがよい ●アブラガレイ



凍ったままの冷凍魚に粘度が低い照りだれを塗ります。



予熱したオープン、またはコンベクションに入れます。



240℃にて加熱します。※加熱時間は重量、魚種により異なります。



仕上げに粘度のあるたれを塗ります。



お勧めの魚種

- 赤魚 ●赤魚フィレ ●クロメバル ●白糸だら ●助宗だら ●まだら
- さば ●日本さば ●さんま ●さわら ●天然ぶり ●シルバー
- たち魚 ●切身がよい ●からすがよい ●アブラガレイ



凍ったままの魚と温めた煮魚用のたれをホテルパンに入れます。



予熱済みのコンベクションにフタをして入れます。



コンビネーションモード(蒸気率40～60%)170℃で約20分加熱します。



仕上げは中までしっかりと。生臭さも残りません。



株式会社 大 冷

作
る
人
に
便
利
食
べ
て
美
味
し
く
。

楽らくクックシリーズのご紹介

解凍しないですぐ調理

POINT
1

「楽らくクックシリーズ」とは？

お客様の声にお応えし、冷凍魚を凍ったままでもおいしく調理が出来るように開発した骨なし魚です。

栄養士、調理師、調理現場の皆様からいただいた「解凍に手間がかかる」、「凍ったまま調理ができればいいのに…」というご要望を基に開発した商品です。凍ったまま調理できるので、解凍のロスがなく、必要な分だけを取り出してご使用いただけます。さらに骨を取り除いていますので、お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。



POINT
2

「従来の冷凍魚」と、どう違うの？

従来品は解凍しないと「臭い」、「アク（カード）がでる」、「パサついて硬くなる」、「身が縮まり、加熱歩留まりが悪い」等の諸問題をかかえていましたが、それらを大冷独自の技術で解消しました。調理も簡単に行えます。

《 冷凍魚を凍ったまま調理した場合の比較 》

従来の冷凍魚	楽らくクックシリーズ
パサつき、硬くなる	焼き上がりがしっとり、パサつきが少なく、ふっくら仕上がる
においが気になる	生臭さが少なく、魚の旨味がアップ
アク(カード)が気になる	アク(カード)が少ない
キレイな焼き色がつかない	自然な焼き色
加熱歩留まりが悪い	加熱歩留まりが良い

※食感、色彩、においについては個人差を感じる場合があります。

2019年2月

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第40回

フード・ケータリングショー

CATEREX JAPAN

開催!!

[テーマ]お役立ちの提案 ～安全・安心・健康・おいしさを求めて～

**日本メディカル給食協会ブースへ
ぜひお立ち寄りください!**

セミナーも開催!

来る2019年2月19日(火)～22日(金)、東京ビッグサイト・東1～7ホールで、当協会をはじめ公益社団法人日本給食サービス協会、一般社団法人日本弁当サービス協会、一般社団法人日本能率協会と共催で、「第40回フード・ケータリングショー」を開催いたします。

今回の開催規模は、1,000社/2,400小間、予定来場登録者数65,000名で、前回は上回る規模で開催する予定です。

最新の出展者一覧・出展製品情報や各企画展示やセミナープログラム、事前登録はWEBをご覧ください。

※WEBで「HCJ」を検索してください。(⇒<http://www.jma.or.jp/hcj/>)

「管理栄養士・栄養士による健康・食事相談コーナー」(東2ホール)を開催!

当協会も東2ホールに出展し、協会活動や会員紹介などと併せ、栄養士委員会が主体となって「管理栄養士・栄養士による健康・食事相談コーナー」を開催いたします。前回(2018年2月)開催時には、1,230名の来場者のアンケート回答など、大きな反響をいただきました。

「日本メディカル給食協会主催セミナー」(2/21)開催!

下記の通り、2月21日(木)に当協会主催セミナーを開催します。奮ってご参加ください。

- 開催日時:2月21日(木)14時～16時
- 開催会場:東京ビッグサイト・東棟(給食セミナー会場)
- 参加方法:定員300名、聴講無料、当日先着順
- プログラム:「イスラームとハラール」

講師:有見次郎(拓殖大学イスラーム研究所客員教授・日本ムスリム協会理事)

その他 みどころ満載! 関連企画・セミナーも充実!

会期中、本展示会共催の日本給食サービス協会、日本弁当サービス協会や日本厨房工業会も主催セミナーを開催します。

[東棟・給食セミナー会場(東京ビッグサイト内)]

- 2月19日(火) 日本弁当サービス協会主催セミナー
- 2月20日(水) 日本給食サービス協会主催セミナー
- 2月22日(金) 日本厨房工業会主催セミナー

[開催概要]

■合同開催

第19回厨房設備機器展(テーマ:食を支える厨房イノベーション)

第47回国際ホテル・レストラン・ショー(テーマ:ホスピタリティ産業の新たな市場開拓に挑戦する)

- 招待券のお申込み用紙は次のページにあります。

■会 期:2019年 2月19日(火)~22日(金) 10:00 ~ 17:00(最終日は16:30まで)

■会 場:東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)東展示棟1~7ホール

■展示ゾーン:

給食・弁当・宅配ゾーン、厨房設備・機器ゾーン、テーブルウェアゾーン、プロフード東京ゾーン(業務用食材・飲料、イタリア料理、焼肉産業、JGAP・グローバルGAP認証食材)、衛生・クリンリネス・食中毒対策・HACCP対応策ゾーン、カフェ・ベーカリー・デザートゾーン、ナチュラルフードプロダクツゾーン、ブッフェ・バイキングゾーン、ITシステム・機器関連ゾーン、
その他外食、宿泊産業関連機器展示ゾーン

■入場登録料:3,000円(ただし、「招待券」持参者、事前登録者は無料)

来場登録・最新情報は
WEBをご覧ください

HCJ

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

招待状請求 受付期限…2019年2月8日(金)事務局必着

招待状の発送は、2017年12月中旬以降を予定しています。

⇒ホームページから必要部数をご請求ください。または、下記にご記入のうえFAXでご連絡ください。

HCJ三展合同事務局行

FAX:03-3434-8076

(笑食快膳)

会社名 団体名			
住 所	〒		
部署名		役職名	
お名前		TEL	
E-mail		FAX	
招待券請求部数	部		

団体来場登録 受付期限…2019年1月29日(火)事務局必着

15名様以上のご来場には、事前団体登録が便利です。

事前に来場者リストをいただき、会期前に皆様の来場者バッジをお送りします。

会場でおひとりずつ登録手続することなく、スムーズにご入場いただけます。

また、ご希望に応じ駐車場もご用意いたします。

⇒ ホームページをご確認のうえ、メールにてご連絡ください(リストはデータにてご提出ください)。

◆ご来場に際してのご注意

本展は商談のための展示会につき、招待券をお持ちでも業界関係者以外の方および16歳未満の方の入場はご遠慮いただきます。(同伴者のいる場合も不可)

[問い合わせ先]

HCJ三展合同事務局 一般社団法人 日本能率協会 産業振興センター内
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL 03-3434-1377

FAX 03-3434-8076

E-mail hcj@jma.or.jp

URL <http://www.jma.or.jp/hcj/>

<個人情報のお取り扱いについて>

一般社団法人日本能率協会では、個人情報の保護に努めております。詳細は個人情報保護方針(<http://www.jma.or.jp/privacy>)をご覧ください。今回、ご記入いただきましたお客様の個人情報は、今後の各種案内のために利用させていただきます。なお、個人情報は配送の依頼等で機密保持契約を締結した業務委託先に預託することがありますのであらかじめご承知おきください。

受託 責任者を 訪ねて。

no.19



株式会社日本医療食研究所
さいたま岩槻病院事業所
かどのひろかず
門野浩和さん

Q1 この事業所ではいつから受託責任者を務めていますか？

平成30年7月1日から勤務しております。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

栄養士3名、調理師1名、調理補助2名の計6名です。

Q3 職場での業務内容や、どのように人員等の管理を行っているかを聞かせてください。

本部作成の献立内容の確認、発注、在庫管理。また、病棟からの食事オーダーの対応、調理、仕込み、盛付け、配膳チェック、調理スタッフへの業務指導、衛生管理、労務管理を行っています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

経験の少ないスタッフへの指導やフォロー。

全スタッフの作業の進行状況の把握をした上での指導進行です。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

スタッフの作業面での衛生状態の確

認を行い、業務が円滑に進ませていること、よりよい食事の提供を行うこと。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

患者様、職員様には安全な食事の提供をすることを前提に、美味しいと言っていたらできるように心がけています。

Q7 委託先の責任者、または担当者とのようにコミュニケーションをとっていますか？

1ヶ月分の予定献立の打ち合わせや、行事食の内容の打ち合わせを行っています。また、予定献立打ち合わせ後、不備があった場合は、その都度相談させていただいています。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

病院様とは、毎月栄養管理委員会意見交換をさせていただいています。また、会社には常に報告・連絡・相談を行っています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

異物混入やご配膳が起らないよう

気をつけています。

Q10 受託責任者には相当の経験、知識が必要ですが、特にどんな知識が必要ですか？

食品衛生については、特に必要だと思いません。

病院の管理栄養士様と話をさせていただく中で、食材の調理後の柔らかさの調整等、調理技術の知識も必要だと思えます。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

食品衛生の知識、調理技術を高めていこうとする向上心が増しました。その結果、スタッフへの指導がスムーズに行えるようになったと思います。

Q12 現場スタッフや同じ受託責任者の方々へのエールをお願いします。

どこの現場さんでも人員不足で大変な思いをされていると思いますが、衛生面に気をつけ、美味しい食事を提供できるようお互いがんばりましょう。

編集後記

自己流の目覚め

かつては、言葉の意味がわからないと〇〇書院国語辞典で調べた。このごろはスマホやPCを介してネットで手軽に検索できてしまう。思うことあって『自己流』という言葉調べてみた。

『①他人の指導を受けずに自分一人で考え出したやり方 我流。

②他から教えられたのではなく自分だけの独特なやり方 我流。

そして、我流とは正当なやり方ではなく自分勝手なやり方である。』とのこと。

我流というと古い感じで、すごく頑固だったり意志が強いイメージがあるが、自己流というともっと一般的な感じがする。

これらについて自分なりにふり返ってみる。

テニスを例にしてみると、社会人になった時初めてテニスラケットを買い、見よう見まねでボールを打った。スイング、ラケットの握り方は気分次第。時には打ったボールが気持ちよく相手コートに飛ぶことがある。初心者としてとても気持ち良かった。

ところが練習でラリーが続かない。なぜなんだろうと思い、気づくとラケットを握る角度が人と比べると違う。ラケットにボールが斜めにあたっている感じでドライブがかかったボールになってしまう。これがいわゆる自己流。その後自分なりにラリーが続くように変えた、さらに自己流が進む。いざ試合ができるようになるまで戦略など無くともさきに無意識に目の前のボールを打つ始末。これも自己流。慣れてくると小さな大会に出場し勝つこともあったが続かない。我流だったのか？ すぐに限界と感じた。

ある本によると『自己流ではいつまでたっても上達することはありません。成果を上げる人とそうでない人の差は何か。それは無駄があるかないか。自己流でやってもある程度のレベルまでは誰でもいくことができます。一定以上の壁を乗り越えるためには、どうしても理論に裏打ちされた基本練習が必要不可欠だ。』と。

今、テニスはやらない。当時、もっと前に進むために上級者から指導を受けたり専門書を読んでいた壁を越えて趣味にできたかな？ この他にも自己流と思えることがいっぱいあるが、思っているだけでは自己流を脱却できない。それではどこに無駄があるか自己流を見極め、悪い習慣を直す努力ができるだろうか。やってみようか。どうしようか！

秀

たべもの



豆知識 file 18



ご当地お餅

平成最後のお正月。お正月といえばお餅ですが、地域によってさまざまな種類があるのをご存知でしょうか？

今回はそんな『ご当地お餅』を紹介します。

- ずんだ餅：枝豆をすりつぶした餡をまぶして食べる、主に宮城県を中心としたご当地餅で、全国的にも有名です。
- 安倍川餅：江戸時代から続く静岡のご当地餅。きな粉をまぶしたものとこし餡を絡めたものがセットになっています。
- 桜餅：桜の葉を巻いた餅菓子で、関東と関西で形や製法が違います。関東では小麦粉などでできた生地で餡が巻かれたもの、関西では道明寺粉というもち米で餡を包んだものが主流。関西の桜餅が「道明寺」と呼ばれるのはこの原料の名前に由来します。
- 栃餅：アク抜きした栃の実をもち米と一緒に蒸して餅にしたものです。鳥取や山形、岐阜などでお土産としても人気です。栃の実はアクを抜くのが大変で、独自のコツをもっている家やお店も多いのだとか。

そのほかにも芋餅、柿餅、しいな餅など、さまざまなご当地お餅が存在します。ぜひ調べてみてください。



原稿募集

機関誌「しょうしょく かい ぜん笑食快膳」は会員の皆様をはじめ多くの人達からの
身近な楽しい原稿を募集しています！

〔テーマ例〕

- 地域・会社での行事（レクリエーションなど）
- 趣味（ウォーキング・旅・グルメ・写真等々）

〔原稿書式〕

- A4判用紙（縦）に横書1～3枚程度で筆者の顔写真をお付けください。
- ・行事の写真等提供していただくと一層詳しい様子が伝わります。

～掲載文につきましては、薄謝を進呈します。～

〔投稿先〕 〒101-0044

東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5F
(公社) 日本メディカル給食協会「笑食快膳」編集係

E-mail : jmk_senmu@j-mk.or.jp

TEL 03-5298-4161 FAX 03-5298-4162

編集委員会名簿

編集委員長	中村勝彦	富士産業(株) 代表取締役
委員	篠島良介	国立病院機構東京医療センター 栄養管理室長
委員	鈴木潮	富士産業(株) 執行役員副本部長
委員	西村信之	(株)ニッコクトラスト 顧問
委員	門間弘子	(株)紅谷 栄養管理部 部長
委員	千田隆夫	(公社)日本メディカル給食協会 専務理事
委員	新井秀一	(公社)日本メディカル給食協会 事務局長

スマートフォンで ホームページを ご覧いただけるように なりました！

<http://www.j-mk.or.jp/>

当協会のホームページがスマートフォンからも
ご覧いただけるようになりました。

研修・講習会の情報・機関誌が更に見やすくな
っております。特に、お問合せの多い研修・講
習会の日程もかんたんにチェックできるよう
になりました。

ぜひ、スマートフォンからもアクセスください。



日本メディカル給食協会





- 交通
- JR神田駅南口 徒歩3分
 - JR総武線快速・横須賀線新日本橋駅2番出口 徒歩5分
 - 東京メトロ銀座線神田駅1番出口 徒歩5分
 - 東京メトロ銀座線三越前駅2番出口 徒歩5分
 - 東京駅八重洲口より タクシー 15分



公益社団法人 日本メディカル給食協会

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5階

電話 03 (5298) 4161

FAX 03 (5298) 4162

ホームページ <http://www.j-mk.or.jp>

発行人 山本 裕康 編集委員長 中村 勝彦

(2019年1月発行)