

「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

これからも、さまざま
経験を積んで行きたいです。

「表紙の人インタビュー」
栄養食メディカル株式会社 管理栄養士 秋池保奈美さん

2019
No.167

7
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

協会だより 2019年度・定時総会開催 3

■ 巻 頭 言	1	■ 厨房機器のメンテナンス	18
■ 受託責任者を訪ねて	11	■ 賛助会員紹介	20
■ 会員企業紹介	12	■ フード・ケータリングショー	22
■ 耳寄り情報	16	■ 編集後記	24

表紙の人 インタビュー

栄養食メディカル（株）で管理栄養士として働く秋池さん。入社してから湘南中央病院の厨房に立ち、6年目。お忙しい中、インタビューに応えてくださいました。

ふだんはどのような仕事をされていますか？

厨房業務（調理、盛り付け、配膳）と、厨房内の配膳者のチェック業務、現場管理です。湘南中央病院では、患者食、外来患者食（透析患者さんの昼食）、職員用社食、病保育園の園児食（昼食）を作っています。この1か月ほどは食材発注の仕事を任されるようになり、最近は毎日「あ、あれ足りてるかな」「たくさん残ってしまっていないかな」とドキドキしています（笑）。



栄養士をめざしたいと思われたきっかけは？

小学生のころ、ずっと給食が一番の楽しみで、ごはんが大好きな子どもでした。その頃から、年の離れた妹の食事や家族の食事を作っていて、「おいしい！」と食べてもらうのが好きで。学校給食への興味がきっかけだったのだと思います。今の仕事は、患者さんだけでなく、職員さんや園児など、普通の食事にも要望に応えながら作っていただける形なので、そういうさまざまなことを経験したくて委託会社を選んで、ここに配属されたのでよかったと思っています。

やりがいを感じるのはどんなときですか？

展開食というのがあって、例えば、ひじきとお肉、野菜が入っているサラダだとしたら、お肉抜きの人、野菜抜きの人が入っていて、それをアレンジしていきます。「ここでまぜて」「ここで抜いて」というように、完成形をパズルのようにイメージ（展開）しながら作っていくんですが、この、献立を患者さんに合わせて臨機応変に作っていく、時間内にどうやろうかというところを、自分で考えるのが楽しいです。

休日の過ごし方は？

連休を使って、一泊で旅行に行ったりしています。京都がいちばん好きですね。おいしいものを食べて帰ってきます。遠出だけでなく、どこへ行っても食べてる気がします（笑）。

これからの目標を教えてください。

直近の目標としては、責任者になることです。夢は、患者さんとも触れ合えるような栄養士になりたいです。委託という難しさはありますが、そういう壁というか、難しさも理解した栄養士でありたいと思っています。これからもさまざまな経験を積んで行きたいです。

栄養食メディカル株式会社
管理栄養士

あきいけ ほなみ
秋池保奈美 さん（入社6年目）



日本メデイカル給食協会と全日本病院協会との強い結びつきについて

公益社団法人全日本病院協会 会長 猪口 雄二



まず始めに、公益社団法人日本メデイカル給食協会が三十周年を迎えられましたこと、誠におめでとうございます。

また、山本会長を先頭に会員の皆様が一丸となって取り組まれている「治療食を通じて国民の健康と福祉に寄与する」という活動に對しまして、心より敬意を表します。

今回は、貴協会の機関誌である「笑食快膳」巻頭言寄稿のお話をいただきましたので、全日本病院協会の役員として、また、一昨年の6月から就任しました会長として、貴協会との多岐にわたる思いをつづってみました。

学会への参画

私が学会長として、昨年10月に開

催しました「第60回全日本病院学会in東京」におきましては、貴協会企画として、吉田憲史前会長が座長を務められ「無期転換ルールに係る取組状況」及び「同一労働同一賃金の目的と注意点」をテーマに参画いただきました。ありがとうございます。

思い起こせば、貴協会が設立された平成元年の翌年には、私どもの第32回徳島学会において、貴協会からのご協力がスタートし、一昨年の石川学会では、「お酒と健康」をテーマに、その前の熊本学会では、「スポーツ栄養学基礎研究から現場へ」というテーマで参画いただきました。毎年のテーマが、時節をとらえた興味深いものを取り上げておられ、私ども協会の学会において、非常に大きなウエイトを占めるものであります。

す。また、そういった貴協会との関係が平成の始めから今日まで続いていることに改めて感謝申し上げますとともに、新たな元号となる令和の時代においても、両団体の良き関係が継続されることを切に願います。次第です。

2025年に生き残るための経営セミナー

昨年の7月5日に当協会で企画した経営セミナーは「今後の病院給食はどうなるのか!!」をテーマとして、貴協会からの全面的なご支援で開催することができました。

特に当日には、貴協会の吉田憲史前会長にご登壇いただき、病院給食の現状と今後の展望についてご講演をいただきました。非常にわかりや

すい、また、興味深い講義内容で、食生活の改善が医療費の増加を抑制する可能性にも触れられていた組み立ては、参加した病院関係者から好評を博すとともに、今後の日本の医療及び医療費の有りようを考える上でも機知に富んだ内容であったと感じさせられたことを思い起こします。

患者給食受託責任者資格認定委員会

貴協会で実施されている、患者給食受託責任者資格認定講習会及び試験の実施に際しては、認定委員会を組織されておりますが、当協会からは、本委員会の委員長を、ここ何代かにわたり務めさせていただき感謝申し上げます。

言うまでもなく、本委員会は病院給食の業務委託には欠かせない受託

責任者の認定です。食品衛生や栄養管理は言うに及ばず病院の社会的役割や組織、医療従事者の資格や業務といった幅広い知識が求められるものであり、病院側からの給食業務を委託する際の要の職種です。今後とも、適正な資格認定が行われますよう、当協会として多方面に渡る協力を惜しみません。

治療食等献立・調理技術コンテスト

貴協会で2年ごとに開催されています、治療食等献立・調理技術コンテストでは、全日本病院協会会長賞を出させていただくとともに、審査委員長を全日病の役員がやらせていただいております。昨年東京で行われた第13回大会では、当協会の中村副会長が審査委員長を務めさせていただきました。当日は、各部門ごとに、決められたテーマを作品にするため、様々な制約の中で、各チームが奮闘され、甲乙付けがたい素晴らしい出来映えであったと聞いております。

東京大会や、またその前のテーマをお聞きすると、「人材不足を補う

省力化メニュー」、「世界を旅するお弁当」、「非常食活用の献立」、「メタボリックシンドローム」等々非常に興味深い、また、その時々の問題点などを上手に取り込んでお題とするなど感心させられます。今後も、本コンテストが実りあるものとなるよう、当協会としても全力で応援させていただきます。

新たな人材確保対策について

現在の日本は、どの業種でも人手不足が深刻な状況となっており、病院団体でも、介護を中心とした人材の不足が顕在化しております。当協会では外国人技能実習制度の枠組みで、外国人看護師に技能実習介護として来日していただき、会員病院や関連する介護施設などでの実習を積み、いずれは介護福祉士の国家資格取得を目指すべく取り組みをスタートさせたところです。病院給食の分野でもこの人材不足が非常に大きな問題になっており、昨年の中央社会保険医療協議会で示された「入院時食事療養の収支等に関する実態調査」において、平成29年度における

患者1人1日当たりの給食部門の収支は、前回調査時の平成16年に比べて、全面委託、一部委託、完全直営のいずれも悪化し、全ての形態で赤字という結果でした。この結果の大きな要因の一つは、病院給食における慢性的な人手不足による影響であることは明白です。

この人材不足を解消する新たな取り組みとして、貴協会のご努力により、外国人技能実習制度の職種に「病院等給食製造職種」が追加され、本年4月に運用が始まったと承知しています。さらに、この職種の試験実施機関として貴協会が指定されたことにより、病院給食における技能実習制度の中心的な役割を貴協会が果たされ、今後の病院給食の人材不足解消に向けて大きく動き出したのではないかと思っております。私ども病院団体としても、誠に歓迎すべき動きであり、貴協会の活躍に大いに期待しております。



協会設立30周年と、 新たな時代への挑戦！



2019年度・定時総会開催

定時総会は深緑に包まれた明治記念館で令和元年として早々の5月17日(金)に開催されました。

司会者の開会宣言後、定足数の確認報告、山本会長が挨拶のあとに議長を務め、平成30年度事業報告、平成30年度収支決算報告についての議案がそれぞれ事務局から説明され、議案ごとに議決が行われ、全て承認されました。

続いて、2019年度事業計画、2019年度収支予算については理事会において既に承認されていることから、決議報告がされました。

また、第5号議案として提出された役員の選任について、東海北陸支部の清水盛幸理事の辞任に伴う後任として、新たに松尾隆之理事(トイカイフーズ)の推薦があり、役員の選任については総会の決議により選任されることが必要であることから、承認され議決しました。また、業務執行理事(副会長及び専務理事)が引き続き承認議決されております。

なお、任期は2022年5月までとなります。



(公社) 日本メディカル給食協会 三役名簿 2019年5月～2022年5月

役 職	氏 名	支 部 長	会 社 名
会 長	山 本 裕 康		メーキュー(株)
副会長	平 井 英 司	北日本支部長	(株)日総
副会長	落 合 順	関東信越支部長	(株)グリーンハウス
副会長	岩 崎 史 嗣	東海北陸支部長	(株)トモ
副会長	田 村 隆	近畿支部長	淀川食品(株)
副会長	山 口 昭 文	西日本支部長	(株)ホームラン・システムズ
副会長	中 村 勝 彦	総務・公益・広報担当	富士産業(株)
専務理事	千 田 隆 夫		(公社) 日本メディカル給食協会
相談役・理事	吉 田 憲 史		(株)九州フードサプライセンター

(2019年5月17日)

表彰者名簿

- 厚生労働大臣感謝状
田所 伸浩 理事
安里 盛一 理事
岩崎 史嗣 副会長
- 厚生労働省医政局長賞
落合 順 副会長
西 剛平 理事
脇本 実 理事
- 日本メディカル給食協会会長賞
安成 美子 (栄食メディックス)
中川 温子 (ニッコトラスト)
山田 千晶 (日本ゼネラルフード)
川島 孝子 (シダックスフードサービス)
- 日本メディカル給食協会協会特別賞
安藤 高夫 前受託責任者資格試験委員長
川原 丈貴 監事
- 日本メディカル給食協会特別賞 (賛助会員)
株式会社アルボース
サラヤ株式会社
一般社団法人日本能率協会
株式会社A i H O
大京食品株式会社
エコラボ合同会社
株式会社町田予防衛生研究所

設立30周年記念式典

設立30周年記念式典においては、山本会長の式辞に続いて厚生労働省から鈴木健彦地域医療計画課長に来賓としてご臨席賜り、重ねて、厚生労働大臣感謝状、厚生労働省医政局長表彰の授与をいただきました。続いて山本裕康会長から日本メディカル給食協会特別表彰の授与が行われました。次の方々が表彰者です。





(公社) 日本メディカル給食協会 役員 (理事・監事) 名簿 2019年5月～2022年5月

支 部	役 員	氏 名	会 社 名
北日本 (4名)	理事	斎藤 秀紀	(株)ベスト
	理事	高橋 一馬	(株)紅谷
	理事	田上 政行	北海道フジフードサービス(株)
	理事	平井 英司	(株)日総
関東信越 (10名)	理事	池田 直人	(株)LEOC
	理事	落合 順	(株)グリーンハウス
	理事	久田 和紀	フジ産業(株)
	理事	白田 豊彦	シダックスフードサービス(株)
	理事	菅井 正一	日清医療食品(株)
	理事	中村 勝彦	富士産業(株)
	理事	西 剛平	(株)レバスト
	理事	馬淵 祥正	(株)馬淵商事
	理事	脇本 実	ハーベスト(株)
	理事	若生 喜晴	(株)ニッコトラスト
東海北陸 (5名)	理事	岩崎 史嗣	(株)トモ
	理事	西脇 司	日本ゼネラルフード(株)
	理事	古谷 博義	(株)ウェルビーフードシステム
	理事	松尾 隆之	トーカイフーズ(株)
	理事	山本 裕康	メーキュー(株)
近畿 (6名)	理事	小笠原力一	(株)ニチダン
	理事	米谷 伸行	(株)日米クック
	理事	田所 伸浩	(株)魚国総本社
	理事	田村 隆	淀川食品(株)
	理事	野々村禎之	ウオクニ(株)
	理事	山下 史朗	(株)東紅給食
西日本 (4名)	理事	安里 盛一	(株)日本ユニテック
	理事	二神 良昌	四国医療サービス(株)
	理事	山口 昭文	(株)ホームラン・システムズ
	理事	吉田 憲史	(株)九州フードサプライセンター
事務局 (1名)	専務理事	千田 隆夫	(公社) 日本メディカル給食協会
計 30名			
監事 (2名)	監事	山岡 直方	一富士フードサービス(株)
	監事	川原 丈貴	(株)川原経営総合センター
計 2名			



支部役員名簿

支 部 名	支 部 長	副支部長	都道府県別
北日本支部	平井 英司 副会長 (株日総)	高橋 一馬 理事 (株紅谷)	北海道・青森・岩手・秋田・山形・宮城・福島（1道6県）
関東信越支部	落合 順 副会長 (株グリーンハウス)	馬淵 祥正 理事 (株馬淵商事)	茨城・栃木・群馬・埼玉・東京・千葉・神奈川・新潟・山梨・長野（1都9県）
東海・北陸支部	岩崎 史嗣 副会長 (株トモ)	西脇 司 理事 (日本ゼネラルフード株)	富山・石川・岐阜・静岡・愛知・三重（6県）
近畿支部	田村 隆 副会長 (淀川食品株)	野々村 禎之 理事 (ウオクニ株)	滋賀・福井・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山（2府5県）
西日本支部	山口 昭文 副会長 (株ホームラン・システムズ)	安里 盛一 理事 (株日本ユニテック)	鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知・福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島・沖縄（17県）

委員会担当役員名簿

委員会名	委員長	委 員	委 員	委 員
総務・公益・広報委員会	中村 勝彦 副会長 (富士産業株)	久田 和紀 理事 (フジ産業株) 菅井 正一 理事 (日清医療食品株)	西 剛平 理事 (株レバスト) 鈴木 潮 (富士産業株)	
学術衛生委員会	吉田 憲史 相談役・理事 (株九州フードサプライセンター)	安里 盛一 理事 (株日本ユニテック) 池田 直人 理事 (株LEOC)	兼田 敏郎 (有ラ・ココット) 柴田 紘二 (株九州フードサプライセンター)	
技術研究委員会	山口 昭文 副会長 (株ホームラン・システムズ)	白田 豊彦 理事 (シダックスフードサービス株) 二神 良昌 理事 (四国医療サービス株)	脇本 実 理事 (ハーベスト株) 飛田 敦 (学法) 中村学園事業部)	
調査・制度研究委員会	岩崎 史嗣 副会長 (株トモ)	松尾 隆之 理事 (株トーカイフーズ) 西脇 司 理事 (日本ゼネラルフード株)	古谷 博義 理事 (株ウェルビーフードシステム) 原田 一成 (メーキュー株)	
障がい者雇用促進委員会	田村 隆 副会長 (淀川食品株)	小笠原力一 理事 (株ニチダン) 米谷 伸行 理事 (株日米クック)	田所 伸浩 理事 (株魚国総本社) 野々村 禎之 理事 (ウオクニ株)	山下 史朗 理事 (株東紅給食)
栄養士委員会	平井 英司 副会長 (株日総)	高橋 一馬 理事 (株紅谷)	田上 政行 理事 (北海道フジフードサービス株)	斎藤 秀紀 理事 (株ベスト)
災害支援委員会	落合 順 副会長 (株グリーンハウス)	馬淵 祥正 理事 (株馬淵商事)	若生 喜晴 理事 (株ニッコクトラス)	



設立30周年記念感謝の集い

明治記念館を会場とする総会、総会記念講演が午後早々の開始となり、半日の時間が経過した17時から感謝の集いが開会されました。

三役の紹介の後、山本裕康会長の挨拶に始まり「前会長から引き継ぎスピード感をもって取り組んでまいりました。外国人技能実習制度の試験団体として承認を得ることもできました。30年を経過した当協会は、

受託施設実績、受託病床数も設立時の約12倍となり、毎年の増加率も伸びております」と報告がありました。

また、「令和となった新たな時代を、人材不足の解消に努力し、外国人技能実習制度を最大限活用した運営に向かうことなど、関係機関と相談しながら前向きに取り組みたい。」と今後の協会の進むべき方向を示し挨拶しました。

続いて、来賓としてご臨席いただいた参議院議員藤井基之先生の秘書平松和好様、衆議院議員安藤高

夫先生、吉田学厚生労働省医政局長、中村康彦全日本病院協会副会長からご挨拶をいただき、初代会長志太勤最高顧問からは、設立時や30年間の思い出を回想するショートスピーチをいただき、第6代会長西脇司理事の乾杯で懇親会が始まりました。

会場には所狭しと設置されたテーブルに会員、賛助会員、関係者の約370名の方が着かれ、会員同士の皆さんが最も悩みとする人材確保、経費の膨らみや今後の見込み、この5月から新元号となった「令和」について話に花を咲かせていました。

今年も正会員と賛助会員の皆さんが名刺交換で忙しくテーブルを廻っている間に中締めとなり、関東信越支部長落合順副会長の挨拶で盛会の中、三本締めでお開きとなりました。



東京ディズニーリゾート 元運営部長 安孫子 薫氏が熱く語る

記念式典終了後は、「ディズニー流 スタッフのモチベーションを向上させる仕組み」というテーマで、東京ディズニーリゾートの運営部長職を皮切りに、オリエンタルランド社のさまざまな要職を担い、現在は株式会社チャックスファミリー代表取締役 安孫子 薫さんにより記念講演が行われました。

講演では、安孫子さんの体験談（ディズニーの考え方や仕組み、働いたメンバーの努力）や、品質管理の考え方と評価の仕方などについて話されました。90分間という長時間でしたが、私達になじみやすい話題や言葉で講演いただき、約280名の皆さんは、瞬きを惜しむように目を輝かせながら聴講しました。当日の概要を以下にまとめました。

パークそのものが舞台

安孫子氏はまず冒頭で、ディズニーのテーマパークでは、スタッフを「キャスト」と呼ぶ、と述べられました。これは、パークそのものが大きな舞台Ⅱ世界であり、スタッフは舞台の出演者という考え方が根底にあるからです。その思想は随所で徹底しており、例えばパークの中からは、近隣のマンションや高層ビルが見えないような構造になっているそうです。また、パークにいる間は、世界観を妨げないように、「迷子呼び出し放送は原則行わない」「弁当の持ち込み禁止」「搬入作業は敷設された地下道を」など裏話も多く、そのこだわりはとても興味深いものでした。

現場力を高める「6つの鍵」

講演前半では、「事業ビジョン」「キャストのミッション」「行動規範」「教育」「マネジメント」「ES（従業員満足度：Employee Satisfaction）」という現場の力を高めるための6つのキーワードの解説がありました。これまで安孫子氏が見てきた数多くの企業でも、最初の3つは出来ているところが多いが、あとの3つ「教育」「マネジメント」「ES」について、足りていない企業が多いのではないかと、という問題提起がありました。



パーク運営の考え方「デイズニーフィロソフィー」

デイズニーランドは、ウォルトディズニーの「世界上で一番幸せな場所（「ハピネスブレイス」にしたい）」という夢から誕生しました。その後、1983年に東京デイズニーランドが開園し、現在（2018年度）では1日約8万9000人、キャスト数2万2000人、リピート率90%の一大テーマパークに成長しました。

その背景には、ゲスト（来場者）の安全を最優先に、自ら考え自主的に行動し、ゲストのハピネスのために最善を尽くすという「デイズニーフィロソフィー」の実践があります。その一例として、東日本大震災でのキャストの行動が紹介されました。

地震発生時のゲストは7万人、滞留者（帰宅困難者）2万5千人。そんな中でキャストたちは、販売しているお菓子や衣料を配り、ほかのキャストたちと連携して誘導や安全確保を混乱なく行えたといえます。それは、キャストそれぞれが「安全と安心」「礼節」「チームワークによる効率」「五感に触れるすべてをショーアップする」という規準に従って最善の行動を考えた結果でした。デイズニーフィロソフィーに基づく行動規準がいかに徹底されているがよくわかるエピソードでした。

具体的なフィロソフィーのかたちとは？

次に、「ハピネスの原点は掃除である」という考え方を述べられました。パーク内の清掃・ご案内・ゲストの要望全般を担当するカストーディアル部門では、通路などの外まわりは15分に一度、トイレまわりは最低でも45分に一度の頻度で清掃されるそうです。基本的なことのように聞こえますが、その実践度の高さは並外れており、衛生管理を第一とする我々の業界においても見習うべきことが多いと感じました。

また、写真撮影や、道案内などゲストの思い出作りのお手伝いする際は、「あいさつ（おはようございます、こんにちは、こんばんは）」で双方向のコミュニケーションを図ることが決められていることなど、フィロソフィーはさまざまな形でキャストの業務に落とし込まれています。

デイズニーフィロソフィーの教育と浸透力

後半部分では、あとの3つのキーワード「教育」「マネジメント」「ES」の具体例を語られました。まず「教育」においては、

(1) 初日の研修で6つのうちの3つの鍵「事業ビジョン」「キャストのミッション」「行動規準」を徹底的に浸透させる

(2) 担当トレーナーには現場のキャストがつき、トレーニングは、部門↓エリア↓フォロアアップの順で行う

(3) 自分が相談できる人をメンターとして明確にしている

また、マネジメント方法として、常時各施設の責任者を日ごとに設定する「当番責任制」について紹介がありました。この制度は、①責任の所在が明確、②判断対応が迅速に行える（非常時などのリスク対応）、③多重的視点で管理できるなど、さまざまな利点があるようです。

夢を現実にするのは「人」の力

そして、「ES」についての具体例として、ゲストに優れた対応をしたキャストを評価するシステムなど、キャストのやりがいを満たすイベントや仕組みを紹介いただきました。

また、チームとしてコミュニケーションが図れる場「カフェテリア・ブレイクエリア」づくりなど、キャスト同士が認め合い感謝できる場づくりを同時に行っているそうです。

講演の最後に、安孫子氏から力強いメッセージをいただきました。

『You make magic!』（魔法をつくるのは、あなた！）



理事会報告

■ 平成30年度第5回理事会

日 程	平成31年3月22日(金)
時 間	13時30分～ 14時30分
場 所	東海大学校友会館

■ 審議事項

- ・ 2019年度事業計画
 - ・ 2019年度収支予算
 - ・ 理事選任
 - ・ 2019年度定時総会の日程
 - ・ 外国人技能実習制度運用に係る諸規程の改定と制定
 - ・ 代行保証に関する規程の変更
 - ・ 設立30周年記念式典における業務功労者の表彰
 - ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
 - ・ 2019年度海外視察調査（第28回）
- 上記について説明があり、すべて決議・承認された。

■ 報告事項

- ・ 第40回フード・ケータリングショーにおける栄養相談コーナーに係る報告

■ 正会員、賛助会員の入会について

[正会員]

- ◇ 株式会社アイ・フーズ
代表取締役 和 済 孝男
新潟県新潟市江南区下早通柳田2-2-17
- ◇ 有限会社ダイトー商会
代表取締役 木村 諭意智
愛知県名古屋市区大野木四丁目390-1

■ 正会員、賛助会員の退会について報告

[正会員退会]

- ・ 大和食品株式会社（平成31年2月28日付）

■ 2019年度第1回理事会

日 程	平成31年4月25日(木)
時 間	16時～ 17時
場 所	東海大学校友会館

■ 審議事項

- ・ 平成30年度事業報告について
 - ・ 平成30年度収支決算報告について
 - ・ 賛助会員の入会について
- 上記について説明があり、すべて決議・承認された。

■ 報告事項

- ・ 正会員の退会について
- ・ 第33回管理栄養士国家試験の結果について
- ・ 第33回管理栄養士国家試験合格者の表彰について

[賛助会員入会]

- ◇ 株式会社高砂
代表取締役 吉田 典靖
東京都江戸川区中央2丁目2-3

[正会員退会報告]

- ・ 株式会社アミールトゥラスト（平成31年3月31日付）

■ 2019年度第2回理事会

日 程	2019年5月17日(金)
時 間	14時～ 14時30分
場 所	明治記念館

■ 審議事項

- ・ 理事の選任について
 - ・ 委員会の担当役員等について
- 上記について説明があり、決議承認された。

受託責任者を訪ねて。

no.20



■株式会社ミールケア
社会福祉法人安曇野福祉会 安曇寮
むらやま かい
村山加恵さん

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4月より受託責任者として勤務しています。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

栄養士1名、調理師1名、調理補助3名の計5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。

献立作成・発注・在庫管理・衛生・労務管理・調理・盛り付け・仕込み・配膳・洗浄など業務全般を行っています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

食材費を考えながらの献立作成、利用者様の体調などにより変化する食事内容の変更作業、年上のスタッフへの指示の出し方、言葉遣いなどには気を使います。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

施設側からの要望の取り入れ方の検

討、厨房スタッフの働きやすい環境作り

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

利用者様の1日の楽しみになつていただけるような食事、安全な食事の提供を心がけています。

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？

毎朝、食数合わせをする際に相談などをしています。それ以外にも、月1回の給食会議で食事内容の確認や行事食の打ち合わせなどをさせていただきます。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

月1回のエリアごとの会議や日報などで会社には連絡を行っています。施設様とは給食会議の際やその都度相談などをさせていただいています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

食事形態がそれぞれ違うので誤配膳

をしないように注意しています。

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？

今はさまざまな栄養補助食品が出ています。どうしても食事を摂取出来ない方へのアドバイスが出来るような知識も今後どんな必要になるのではと思います。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

作業動線の見直しをすることによって、無駄を省き、誰かに負担が多くなるが無いようにしてきました。

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。

人手不足で皆さん大変だと思いが、利用者様は食事を毎日楽しみにされています。まずは職場スタッフが笑顔で仕事が出来るように頑張りましょう!!!



栄養食メディカル株式会社

集う所に楽しい食事を。

創業の理念『会社の心』

昭和13年の創立から80年を迎えた栄養食株式会社は、戦前期に『給食』という産業を拓いたパイオニア企業だ。

同社の創業者である関誠三郎氏は、『日本資本主義の父』と呼ばれた渋沢栄一と深い縁があったのだそう。給食事業の開拓とその後の同社の発展には、渋沢栄一の説いた哲学が大きな下支えになっているという。渋沢栄一は、関氏にどんな教えを遺したのだろうか。現在、同社で代表取締役社長を務める眞鍋卓史さんに伺った。

「栄養食株式会社は、給食という新しい業態の草分けとして市場に飛び込みました。戦前から戦時、戦後へと時代が移り変わる中で苦難の時期もありましたが、それを乗り越えて地に足のついた経営を続けることができてるのは、創業者である関が打ち立てた経営哲学によるところが大きいと思います。」

創業者の関氏は、かつて同社が順風満帆な成長を続けていた中、利潤をただ求める自分の姿ふと疑問を抱いたのだという。本当に、このままでいいのか。いったい、会社は何のためにあるのか。「深い自省の末に辿り着いたのが、会社には2つの大きな責務がある、という答えでした。1つは、社会的使命を誠実に果たすこと、もう1つは、従業員の働きに報い、彼らの幸福に寄与すること。この理念を一言で表したのが『会社の心』という言葉で、自社の経営哲学として軸に据えることに

◎給食事業



湘南中央病院

神奈川県藤沢市にある湘南中央病院では、病院給食、職員用社食（昼食）、付設した保育園の園児食（昼食）を担当する。



年間行事予定表の一例

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
年間行事	お花見 ワイフ	端午の節句 おひなまつり		夏祭り		敬老会 おどろき祭	大運動会		クリスマス会 お楽しみ会	新年会		桃の節句 おひなまつり
献立	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮	雑煮
施設メニュー												
誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会	誕生日会
郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理	郷土料理

イベントメニューの提案

老人保健施設の食事は、入所者様の日々の楽しみの1つであると考え、季節ごとの行事食などさまざまな工夫を凝らしている



関氏の著書『会社の心』（2005年刊）
創業時の精神と栄養食株式会社の挑戦軌跡
と未来へメッセージが綴られている

金賞受賞メニュー（2018年度）



全従業員を対象としたメニューコンテストを通年で行う。『書類審査⇒試作⇒試食審査』を経てお客様へ。写真は、金賞を授与されたメニューの一例。



したのです。

弊社には『働く人に楽しい食事を』『集う所に楽しい食事を』という社是があります。1つめの『働く人に』とは、創業以来、社員食堂を中心に従業員の方々に向けて給食を提供してきた歴史からきています。2つめの『集う所に』とは、メデイカル給食なども含め、人のいる場所に楽しい食事を提供することこそが、我々が社会に対して果たすべき責務である、ということです。つまりこれらの社是は、我々の企業活動の目的そのものです。」

メデイカル給食分野は 堅調な成長

栄養食メデイカル株式会社の母体である栄養食株式会社は、給食産業の黎明期から工場や職場の食堂を中心に事業を成長させてきた。メデイカル給食分野にも早期から参入し、平成27年に独立。より堅実かつ安定した事業運営を実践している。

「我々がこのメデイカル給食業界に参入してから、堅調な成長を見ている一方、急速に拡大しているというわけでもありません。

大きな理由は人手不足です。ネッ

トを通じた採用だけでなく、学校へのリクルート活動や会社説明会への招致、在学中からのインターンシップなど直接の接点を持てるようにしています。また、長く働ける会社であるために、6時間勤務という制度を設けています。フルタイムで働くのが難しい人は6時間だけ勤務し、余裕ができたらまたフルタイムに戻ってもらえる、という制度です。

ただ、メデイカル給食はシフト勤務になるので社員食堂よりも運用面で課題はあります。時短勤務のスタッフをシフトに組み込んでいくためには、やはり周囲の理解を丁寧得ながら進めていくことが不可欠ですね。」

安全衛生と、 こだわりの食事

メデイカル給食も社員食堂などの産業給食も、市場としては成熟している。その中で同社はこれからのどのように『会社の心』を追求しようとしているのだろうか。

「食事は、まず何よりも安全衛生が欠かせません。どんなに美味しい食事をつくることができたとしても、それができていなければ意味が

代表取締役社長を務める眞鍋卓史さん。
「働人楽食集所楽食」「食育の実践は使命」
創業の精神を柱に給食事業を展開する。



ない。外部の専門家を招いた指導や、定期的な検査、研修会などを絶え間なく実施しています。

そして、食事の美味しさは当然ですが、社である「楽しい食事」にこだわっています。これも創業者の想いの1つで、現場調理を中心とした『家庭料理と手作りの味』がコンセプトです。食材の選定はもちろん、栄養士の現場力向上のため、研修にはかなり力を入れています。調理技術研修のほか、毎月、全従業員を対象としてメニューコンテストを開催するなどです。レシピを本社に提案し、調理審査を通過すると試食会へ。点数が高かったものが現場に配信されるという仕組みで、やりがいを感じて積極的に取り組んでくれている従業員も数多くいます。このように、従業員たちだけで自律的にメニューを開発、改善できるような仕組みを整えています。

給食業界は確かに、成熟したマーケットと言えます。ただ、今は人手不足や健康経営の推進などの社会背景の変化を受けて、食を福利厚生として見直す動きもあります。メデイカルに限らず、食を通じた健康づくりに対する社会の要請は強くなり始

めていますね。」

売上目標は立てない

「経営上、売上や利益など数字のことは意識していますが、実は会社全体の目標は、私たち経営陣から投げかけることはありません。一般的には、上層部が目標額を決めて、それを部署ごとに割り振るなどで設定しますよね。そうではなく、各部署が自ら予算を検討し、その達成を目指していくという形です。自ら立てた数値なので納得感や責任感が違います。みんな一生懸命にやってくれていて、しっかり結果もついてきていますね。」

こうした考え方を実行に移すことができるのも『会社の心』という哲学があるからこそです。我々の目的、存在理由は何なのか。その達成のためには、ただ売上を上げていくだけではない、売上のための目標は立てない、という考え方。これから、社会に対して私たちが果たすべき責任と、従業員のみなさんの幸せにどう寄り添うことができるか、その問いと向き合い続けていきます。」

栄養食メディカル株式会社

【本社】

〒140-0014

東京都品川区大井7-29-6

電話 03-3777-1221 (栄養食株式会社)

03-3772-9504 (栄養食メディカル株式会社)

総従業員数 104名 (男13名・女91名)

※令和元年6月19日現在





腸管出血性大腸菌に 気をつける



腸管出血性大腸菌

夏場にかけて特に気を付ける

腸管出血性大腸菌は、少ない菌量でも感染し重篤な症状を引き起こす可能性のある食中毒菌であり、8月を中心に食中毒事故が発生しています。昨年 2018 年は 32 件と、例年に比べて多くの腸管出血性大腸菌による事故が発生しました。

そして特に近年、広域にわたる食中毒事故散発が毎年のように発生し、注目を集めています。

2017 年 7～8 月 : 関東甲信広域で発生した腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒・感染症：91 件
(ポテトサラダが推定原因食品と話題になったが特定には至らず)

2018 年 5～6 月 : 関東広域で発生した腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒・感染症：6 件
(サンチュが推定原因食品とされたが特定には至らず)

2018 年 8 月、9 月： 関東甲信広域で発生した腸管出血性大腸菌 O121 による食中毒・感染症：計 30 名
(ファーストフードチェーンの複数支店で発生し話題に。発生要因は不明)

腸管出血性大腸菌による食中毒事故は、主に保菌していたであろう動物に由来する「肉」に関連した施設・食材で多く発生し、特に焼肉店での事故が目立ちます。加熱が利用者にゆだねられている点や、生野菜サラダなどの非加熱食品との交差汚染の発生しやすさなど、生肉がもつリスクの高い場所で事故が発生しています。

一方近年の広域事故に見られるように、一見肉とは直接的には関係のない野菜や果物、それらの加工調理品などで食中毒事故は発生しています。これは腸管出血性大腸菌が、何らかのルートで食品に混入し、交差汚染したと考えられます。

湿度と気温が高くなり、夏季は細菌が「増えやすい」季節です。納入される原材料や厨房環境、個人衛生など、油断なきよう注意深く対応しましょう。



予防対策 食品に気を付ける

▶ 食肉の取扱いに気を付ける

牛肉でも豚肉でも、どのような食肉においても、「新鮮」であっても決して「大丈夫」はありません。

腸管出血性大腸菌は加熱に比較的弱く 75℃ 1 分間以上の熱処理で死滅します。しっかりと加熱殺菌しましょう！結着処理やテンダリング等の加工処理が行われた食肉は、もともと表面に付いていた細菌が肉の内部へと侵入している可能性があります。実際過去に、結着処理されたステーキ肉やハンバーグなどの加熱不足による事故は多く発生しています。肉の中心部までしっかりと加熱がいきわたるように調理しましょう。



▶ 野菜にも気を付ける

食品として提供するまでに加熱工程を踏まない場合は、肉や調理器具等との交差汚染には特に気をつけなくてはなりません。また、野菜がすでに汚染された状態で納品されているリスクも見逃せません。

野菜の生産環境のすぐ近くで牛が飼われていたり、未成熟な堆肥肥料の使用などにより野菜が汚染されている可能性を考え、しっかりと洗浄や消毒をしましょう。

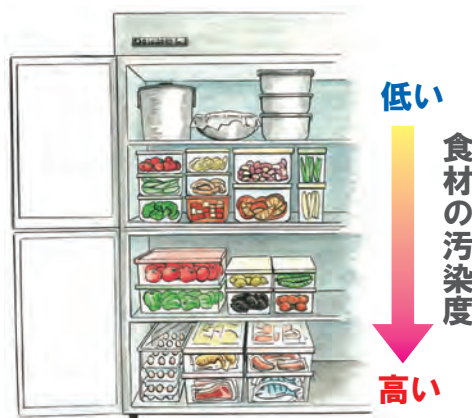
予防対策 環境に気を付ける

▶ 調理器具は使い分ける

まな板や包丁、布巾等の調理器具は、生肉で使用する器具とその他の器具は使い分けましょう！そして使い終わったら、きれいに洗浄、殺菌・消毒をしましょう。

▶ 原料肉の開梱・開封、および保管に気を付ける

冷蔵庫や冷凍庫に肉を保管する時には、専用の容器やビニール袋に入れて、肉汁が他の食品を汚染しないよう最下段に配置しましょう。汚染度の高いものはなるべく下方に、加熱済みや生で提供するものは上方へ配置しましょう。



予防対策 ヒトに気を付ける

▶ 生肉を取り扱った後はしっかりと手洗い

汚染を広げないために、手首や指先など、洗い残しの無いようにきちんと手洗いをしましょう。

▶ 人から食品、人から人へも移るので気をつけましょう

食中毒以外にヒトーヒト感染の事例も毎年多く発生しています。感染しても症状のない「健康保菌者」となった場合、感染の自覚がないまま他の食品や人に腸管出血性大腸菌を広げる恐れがあり、注意が必要です。定期的な検便で確認しましょう。



株式会社

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所

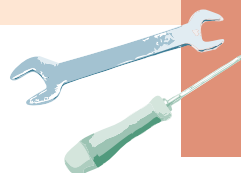
町田予防衛生研究所

電話：042-725-2010

<http://www.mhcl.jp/>



<https://www.mhcl.jp>



厨房機器の メンテナンス

No.017

解凍から各種蒸し料理まで、
ムラなく美味しく仕上げる蒸し器。
日常の点検やお手入れに気を付けて
安全・快適に蒸し調理しましょう。

大量調理施設における解凍や蒸し料理に活躍している蒸し器。省スペース設計で、解凍・蒸し調理は 5 段、再加熱生ものなどは 10 段フル使用が可能。多重構造なので、庫内の隅々まで温度ムラがなく均一に仕上がります。ここでは、蒸し器を末永く安全にご使用頂くための日常点検や注意点についてご紹介しますので、機器使用の際の参考にしてください。



【ガス式】

ガスバーナでボイラーから蒸気を発生させて蒸し調理をします



【蒸気式】

蒸気設備からの蒸気から蒸し調理をします

1 日常の点検

注意 使用直後の製品は高温なので注意する 高温により、やけどの原因になります。製品が冷めてから点検・お手入れしましょう。

☐ 製品にガタつきはありませんか？

不安定な状態で製品を使用すると、転倒や事故・故障の原因になります

☐ 運転中に、異常な音や臭いがしていませんか？

運転を停止してください
故障していると怪我や事故の原因になります

☐ 安全警告ラベルがはがれていませんか？

はがれたら交換して、元の位置に貼り付けてください



【ガス式】のみ

- ☐ ガスの異臭はありませんか？
- ☐ 給水配管から水漏れはありませんか？

【蒸気式】のみ

- ☐ 電源コードやプラグが損傷・劣化していませんか？
損傷・劣化していると、火災・感電の原因になります
- ☐ 蒸気配管から蒸気漏れはありませんか？

※不具合の対応には危険を伴う作業が必要なことがあります。お客様で自身で修理をされ不備があると、ガス漏れ、感電、故障の原因になります。メンテナンスについてご不明な点がございましたら、販売店またはメーカーにお問合わせください。

③ お手入れ

本体や扉を、水や中性洗剤を使って拭き掃除する

汚れが着いているとステンレス材が錆びることがあります

【ガス式】バーナまわりに水をかけない
水がかかるとバーナが故障します

【蒸気式】使用後はボイラーの水を抜く
ボイラー内に水が溜まっていると、カルキ（ミネラル成分）が付着して故障の原因になります

【蒸気式】操作盤まわりに水をかけない
感電・漏電・故障の原因になります

④ 危険禁止事項

製品の中に人が入らない

人が中に閉じ込められると、死亡または重傷のおそれがあります

運転終了後は扉を急に開けない

火傷のおそれがありますので、扉を少し開けて、蒸気を逃がしてから開けます

② ガス漏れ対応

ガス漏れに気付いたときは、すぐに使用を中止しましょう。ガスの吸引による一酸化炭素中毒や爆発・火災の原因になります。

ガス漏れに気付いたら……

- ① 機器のガス栓とメータのガス栓を閉める
- ② 窓や戸を全開にする
- ③ 販売店または最寄りのガス事業者へ連絡

ガス漏れの際の禁止行為

- ✕ 絶対に火をつけない！
💥 ガスに引火して危険
- ✕ 換気扇など電気器具のスイッチを「入・切」しない！
💥 火花が発生して危険
- ✕ 電源プラグの抜き差しをしない！
💥 火花が発生して危険

「アイホーは、厨房から医療を応援しています。」

再加熱カートシステム

前日に盛り付けた食事をカート内で保冷。翌朝の予約時刻には再加熱が完了して、そのまま配膳可能。



温食と冷食を同時に提供可能!!



リヒートクッカー

前日に調理済み食材を盛り付けて保冷。翌朝、予約時刻には再加熱が完了。トレイメイクして即提供。



チルド食材を盛り付けて入れるだけ!



コンビオーブン

熱風と蒸気で多彩に調理。見やすい大型カラー液晶搭載で、HACCPチェックやレシピ登録など機能も充実。



便利な機能で効率的に加熱調理!!



フードスライサー

切り方多彩に大量の野菜もどんどん切さい。主な部品も取り外して隅々まで洗浄可能。



安全性にも配慮した安心設計!!



立体炊飯器

独自の燃焼室構造でおいしく炊飯。白飯から炊込みご飯、おかゆ、無洗米など多彩な炊飯に対応。



強火力でおいしいご飯!!



高効率食器洗浄機

食器出入口からの湯気と機器表面からの輻射熱を抑制して省エネも実現した快適洗浄機。



機内も隅々まで洗えて衛生的!



業務用厨房機器の開発、製造、販売は元より、厨房計画から、調理手法、設備設計、機器の選定、設置、メンテナンスに至るまでトータルでサポート

業務用厨房機器の総合メーカー アイホー

IHO 株式会社 **AiHO**

【本社・工場】〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町 60 TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510
【支店】札幌・東京・名古屋・大阪・九州
【営業所】盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・大分・長崎

<http://www.aiho.co.jp/>

何から始めればいい？ 何を選べばいい？

キーワードは「学会分類」

2018年4月、診療報酬、介護報酬の改定により、「栄養管理計画書」、「リハビリテーション実施計画書」、栄養ケア・マネジメントの様式「栄養スクリーニング・アセスメント・モニタリング」の中で、必要とされる嚥下調整食を「学会分類2013」のコードで表記することが必要となりました。施設内の嚥下調整食がどのコードに該当するか、学会分類のコードに該当しているのかなど、今、「学会分類」への関心が高まっています。



嚥下調整食なら、ニュートリー
基準化づくりを製品・サービスでサポートします！

実際に分類して試食して理解する

学会分類解説セミナー

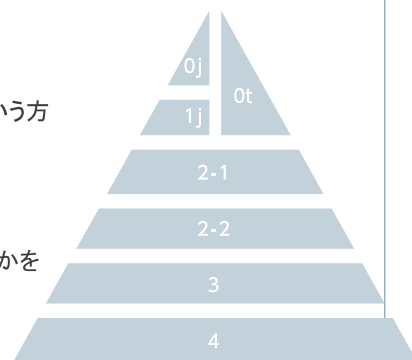
参加費無料

「学会分類2013」について概要は理解しているものの、改めて知識を深めたいという方も多いのではないのでしょうか？

そこで、ニュートリーでは、専門知識を有するスタッフ（嚥下チーム）による「学会分類解説セミナー」を2019年よりスタートしました。

実際に、コード別の嚥下調整食を試食したり、どのコードにどういったものが当たるかを分類することで、皆様に知識を深めていただける内容となっております。

今後、各地で開催を予定しておりますので、ご興味がある方はぜひご参加ください。



充実のサービスで嚥下調整食をバックアップ

ニュートリーでは、製品そのものの情報提供はもちろん、その先の食事風景や利用状況を見据えた提案活動を行っています。医療機関や介護・福祉施設などで「嚥下調整食」の導入や理解をサポートするために、多方面よりバックアップする体制を整えています！



セミナー・勉強会

嚥下調整食の調理実演を交えたセミナーのほか、院内勉強会も承っております。

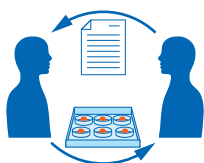


嚥下食サポートコール

嚥下調整食のちょっとした疑問や悩みをその場で解決できる直通ダイヤル。

☎ 03-6222-3856

受付時間 10:00～17:00 ※病院・施設の方対象
土日祝を除く平日のみ



物性測定サービス

施設で作った嚥下調整食の物性を測定、客観的な評価ができます。

※ニュートリーのゲル化材を使用したものに限り。



嚥下調整食レシピ

嚥下調整食作りに役立つ多数のレシピをご紹介します。

ニュートリー レシピ 検索

ニーズに応じて進化する製品



待望の
リニューアル

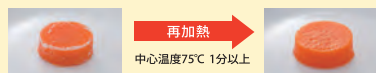
1kg/袋

ソフトィア **softia R**

ゼリー食用テクスチャー改良材

ソフトィアRで作った 嚥下調整食の **リニューアルポイント**

✓ 冷凍保存が可能になりました



✓ 飲み込みにやさしい食感になりました

加熱に強く、冷凍保存も可能な
嚥下調整食が作れます!!



「嚥下調整食が冷凍保存できたら…」

「加熱すると嚥下調整食が溶けてしまう…」。

リニューアルした「ソフトィア R」なら、そんなお悩みを解決！

クックサーブはもちろん、クックチル、ニュークックチル、そしてクックフリーズまで、あらゆる調理法に対応可能です。

また、「ソフトィア R」で作った嚥下調整食は、再加熱カートや温冷配膳車などで温めて提供できます。

NÜTRI: ニュートリー株式会社

<http://www.nutri.co.jp>

本社／〒510-0013 三重県四日市市富士町1-122

お問い合わせ先 TEL.0120-219-038

2020年2月

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第41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2020年2月18日(火)～21日(金)、幕張メッセ・国際展示場1～8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41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／2,600小間、予定来場登録者数68,000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」を開催!

当協会も出展し、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(2019年2月)開催時には、1,170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」(2/20)開催!

下記の通り、2月20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20日(木) 14～16時
- 開催会場: 幕張メッセ国際展示場(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: 「給食事業者の外国人材受入れのイロハ～押さえておくべきポイントと受入れ体制～」
講師: 杉田昌平(センチュリー法律事務所 弁護士)

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。

給食セミナー会場

- 2月18日(火) 日本弁当サービス協会主催セミナー
- 2月19日(水) 日本給食サービス協会主催セミナー
- 2月21日(金) 日本厨房工業会主催セミナー

[開催概要]

■合同開催

第20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48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：2020年 2月18日(火)～21日(金) 10:00 ～ 17:00 (最終日は16:30まで)

■会 場：幕張メッセ国際展示場展示棟1～8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対応対策ゾーン、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…2020年2月7日(金) 事務局必着

招待状の発送は、2019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…2020年1月28日(火) 事務局必着

15名様以上でのご来場には、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。

編集後記

ご当地マグカップ

休日にちょっとした旅行や趣味を謳歌される方、それよりも整体や温泉などでカラダを癒すのが好きな方、家族や気の合う仲間と食事を楽しむ方など、余暇の過ごし方はそれぞれだと思います。また、職務上、出張をすることが多い方とあまり出張はしない方に大別されると思われます。小生の場合は東京に赴任してから3年はアツという間に時間が過ぎてしまいました。振り返ると、土日の外勤が多くなり、公共機関を利用して各種会議や研修に参加することも少なくありません。新幹線や飛行機に乗る時間は読書をしておりませんが、ほかに出張時の楽しみを見つけれないか?とっていた矢先、新幹線の乗車前に駅構内のカフェでコーヒーとサンドイッチを買おうと、レジ待ちで並んでいた時、眼前のマグカップを手にとってしまいました。俗にいう衝動買いです。その特徴として、素朴なイラストはご当地をイメージしたデザインで、そのエリアでなければ購入できない点が、妙に惹かれました。元々、豆皿、お猪口、箸置きなど収集しておりましたが、あくまでも小さな和食器が中心でした。このマグカップは缶ビール1本、朝食のスープ、花や植物、文具などもしっかりとカタチとして収まる。おかしな話ですが、マグカップの微妙な『器』としての多種多様性に感心しながら、自分の不器用な『器』はどうなのか?と気が付くとマグカップに嫉妬している自分に呆れてほくそ笑むこともしばしば…。最近では大阪、神戸、長野、仙台、札幌と出張先での購入を楽しみにしております。さすがに沖縄出張はありませんが、先日、職場の同僚から沖縄旅行のお土産にほのぼのとしたシーサーが描かれたご当地マグカップを頂きました。



次の出張は宇都宮、そして金沢の予定なので今から非常に楽しみです。なぜか、東京と横浜のご当地に触手が伸びないのはどうしてなのか。自分に問いかけても思い当たりません。

今日もご当地マグカップは私生活の中で素朴な存在感を示しております。

良 介

たべもの



豆知識 file 19



とうもろこし

玉蜀黍の呼び名と歴史

令和に改元してはじめての夏野菜・穀物の収穫が目前です。

夏が旬の穀物といえばとうもろこし。茹でたてにさっと塩をふり、かぶりつくのが定番ですが、方言での呼び名はなんと、約270種類にも及ぶそう（『日本方言大辞典』より）。一例を挙げると…かしきび、ぎょく、とうきび、とうみぎ、なんば、はちぼく、まんまん、もろこし、等々。

その歴史は古く、メキシコからグアテマラの地域に自生する「テオシント」から分岐した約9200年前が起源とされています（諸説あり）。日本に伝わったのは1573～1591年にかけてのことです。ポルトガル人によって長崎にもたらされたとされており、その後、阿蘇山麓や富士山麓など気候や水利の面で稲作に向かない地域に広がりました。18世紀末になり、ようやく北海道（現在の室蘭市）に伝播しました。

黄色の粒「サニーショコラ」、黄と白混合の粒「ピーターコーン」、白色の粒「ピュワホホワイト」など、生食可能な品種ほど糖度が高く、夏季の室温では風味が落ちます。低温管理の徹底化、または、収穫後すぐに加熱して食べるのがおすすめです。

事業者の皆様！
準備はお済みですか？ 本年(2019年)10月1日から消費税の **軽減税率制度** が実施されます。

仕入税額控除の方式が変わります！

標準税率 **10%** と、**・飲食料品(酒類・外食を除く)**
・新聞(定期購読契約された週2回以上発行されるもの) に係る軽減税率 **8%** について

帳簿・請求書・レシート等の記載を
複数税率に対応させる必要があります。

CHECK 全ての事業者の方に関係があります！
飲食料品等の販売がない場合も、例えば、飲食
料品等の仕入がある場合は、帳簿上、軽減税率
対象である旨を明記する必要があります。



レジや受発注・請求書管理システムの
導入・改修が必要となることがあります。

CHECK 軽減税率対策補助金が拡充されました！
中小企業・小規模事業者等の方向けに複数税率
対応レジの導入等を支援します。
ぜひご活用ください。

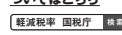


軽減税率制度説明会にぜひご参加ください。
全国で開催されています。日程・
場所等の情報は右記よりご確認ください。

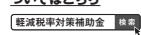
軽減税率制度説明会



軽減税率制度に
ついてはこちら



軽減税率対策補助金に
ついてはこちら



財務省 www.mof.go.jp

事業者の
皆さまへ

10月1日 消費税率引上げ前後の値上げ・値下げ こんな値付けはNGと思いませんか？

「10月1日以降2%値下げ」という
値下げセールをしたらダメ？



問題ありません。禁止されるのは、「消費税還元」
「消費税はいただきます」など、消費税と直接関連した広告です。
「10月から値下げセールを行っても構いません」
「10月1日以降2%値下げ」などの広告も、
消費税と直接関連しないので、NGではありません。

10月1日より前の値上げは、
便乗値上げになるからダメ？



問題ありません。例えば、消費税率引上げ前の需要の高まりや
コストの増加に対応して値上げを行うなど、
経営判断に基づく自由な価格設定は妨げられません。
合理的な理由があれば便乗値上げには当たりませんが、
必要に応じて、値上げの理由を消費者に丁寧に説明して下さい。

税抜での価格表示はダメ？



問題ありません。
消費者に税込価格と税別価格を併記して表示すれば、
税別価格のみの表示も可能です(2021年3月31日まで)。

これは
NG

- 事実上「今だけお得」等の形で消費者に
誤認を与え、駆け込み購入を促すこと
- 仕入業者・下請業者に対する異いたたきなど、
消費税の転嫁拒否を行うこと

OK? NG?
迷った時は

- セール「今だけお得」関係 — 消費者庁表示対策課 03-3507-8800(代表)
- 価格表示関係 — 消費者庁消費者相談課 03-3507-9156
- 価格表示関係 — 財務省主税局税務第二課 03-3581-4111(代表)
- 価格表示関係 — 公正取引(課長官)消費税率軽減税率調査 03-3581-3471(代表)
- 価格表示関係 — 中小企業庁消費税率軽減税率調査 03-3501-1511(代表)

※「消費税率の引上げに伴う価格設定ガイドライン」や「軽減税率 事業者向けパンフレット」でもご確認ください。

より詳しい内容についてはこちら

価格設定 ガイドライン

転嫁拒否 事業者向けパンフレット

財務省・内閣官房

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



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〕

A 4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

医療機関に必携の書

新改訂版

外国人用診療ガイド

2,570円^税送+
送料実費

対応言語

英語 / ハンガール語 / 中国語 / フィリピン語 / ドイツ語
スペイン語 / ポルトガル語 / インドネシア語 / ベトナム語
タイ語 / フランス語 / ロシア語

改訂のポイント

近年、我が国の外国人登録者数は、220万人を越え、ビジネス、就労、観光などの入国者数は860万人を越えています。
当然のことながら医療機関を訪れる外国人の患者も増加しており、相互の信頼のもとに必要な診療が可能となるよう本書を発行しました。
本改訂版の出版にあたり、以前の11カ国語の内容を見直し、新たにロシア語を追加させて頂きました。今後も総合案内、外来窓口、各診療科受付等の各職場に常備していただくとスムーズな診療ができ、非常に便利な1冊となります。

詳しい資料とお申し込みは、

政策医療振興財団

検索

<http://www.seisakuiryou.or.jp/>

公益財団法人 政策医療振興財団

〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-17-7 平井ビル6F
TEL.03-5776-2525 FAX.03-5776-2526

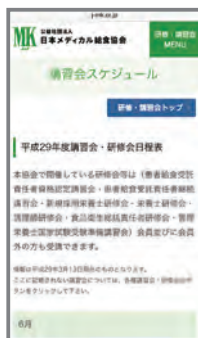
スマートフォンで ホームページを ご覧いただけるように なりました！

<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でも
ご覧いただけるようになりました。

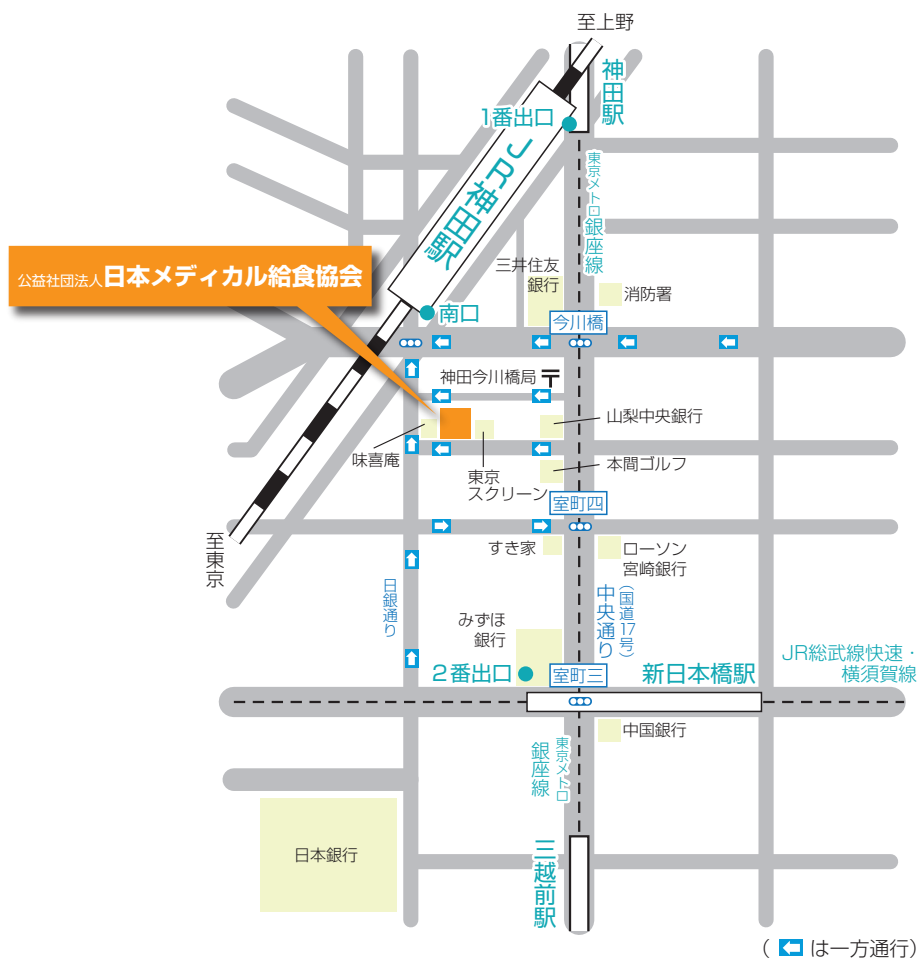
研修・講習会の情報・機関誌が更に見やすくな
っております。特に、お問合せの多い研修・講
習会の日程もかんたんにチェックできるよう
になりました。

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7月発行)