

「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

さまざまな人たちの話を聞いて
自分の引き出しを増やしていきたいです。

「表紙の人インタビュー」
株式会社城ヶ倉観光 栄養士 小比類巻 拓哉さん

2019
No.168

10
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

■ 巻 頭 言	1
■ 市場情報	3
■ 研修報告	7
■ 栄養士委員会 支部研修会一覧	8
■ 特別寄稿	10
■ 協会だより	17
■ 会員企業紹介	18

■ 賛助会員紹介	23
■ 耳寄り情報	24
■ 厨房機器のメンテナンス	26
■ 第41回フード・ケータリングショー開催のご案内	28
■ 受託責任者を訪ねて	30
■ 編集後記	31

表紙の人 インタビュー

(株)城ヶ倉観光で栄養士として働く小比類巻さん。入社してから受託施設の厨房に立ち3年。現在、同じ施設内の事務所に移り、奮闘中。お忙しい中、インタビューに応じてくださいました。

ふだんはどのような仕事をされていますか？

献立作成、発注業務、在庫管理を担当しています。受託している病院は、病床数680を超える大病院で、さまざまな患者さんが入院されています。小児科のお子さんや合併症の危険性がある患者さんなど、気を使うことも多いです。ただ、どんな献立も基本は「おいしいと喜んでもらうにはどんな献立だろうか」、次に、「調理師さんが仕事がしやすいのはどういうやり方だろうか」という点を考えてながら作っています。



栄養士をめざしたいと思われたきっかけは？

きっかけは2つあります。1つめは、どんな野菜も全く食べられない子どもだったのですが、栄養のことを考えるようになったら、自然と食べられるようになったんです（今でも得意ではないですが…笑）。「苦手なものも克服できるよ！」「こういう栄養があるよ」と発信できる栄養士っていいなと思うようになりました。もう1つは育った環境です。食の世界に興味を持ったのは、料理人の父を見て育ったのも大きいと思います。

病院という職場を希望されたのはなぜですか？

昔から、病気の人を助けることができる病院で働きたいと思っていました。大学在学中に函館の病院で職場見学させてもらった時、「病院で働く栄養士になりたい」と思い、希望が叶ってUターン就職することができました。今は、管理栄養士の資格をめざしながら、毎日コツコツ頑張ってます。

今後取り組んでみたいこと、これからの目標を教えてください。

自分一人で考えすぎてもいいものは生まれないと思うので、いろんな人に話を聞き、参考にしながら仕事を進めていきたいです。また、職場の中でお互い意見をかわしあえる関係性づくりも大事だと思います。

なかなか機会が少ないので難しいのですが、県外の病院の見学をさせてもらったり、取り組み事例などの勉強会があれば参加したり、さまざまな立場や環境で働く人たちの話を聞いて、自分の引き出しを増やしていきたいです。



株式会社 城ヶ倉観光
栄養士

こ ひ る い ま き た く や
小比類巻 拓哉 さん（入社4年目）

メデイカル給食をめぐる情勢

川原経営グループ 代表 川原 文貴（日本メデイカル給食協会 監事）

消費税率が8%から10%に引き上げられました。軽減税率の導入により、いろいろなお店で「お持ち帰りですか、こちらでお召し上がりですか」と聞かれ面倒くさいと思っています。るのは私だけではないと思います。この引き上げた財源で社会保障の充実をしっかりと行つて欲しいと思います。

さて全面委託の給食の収支差額が大きな赤字であることをご存知でしたか。

平成29年10月18日の中央社会保険医療協議会入院医療等の調査・評価分科会において、「入院時の食事療養に係る給付に関する調査結果（速報）の概要」が報告されました。この中で、病院の給食部門における収

支状況の報告もなされており、一般病院の収支差額（平成16年と29年における患者一人当たり）は下記のとおりとなっています。

何とすべての形態において赤字だったのです。それも35%以上の赤字という驚愕の結果が明らかになりました。

この背景には、平成18年度改定における入院時食事療養費の変更も影響していると思われます。平成18年度改定において、一日当たり（入院時食事療養費（Ⅱ）1500円/日）で算定されていた食事療養費が一食当たり（同506円/食）の算定に変更され、特別食加算の引き下げ（350円/日→76円/食）、特別管理加算（200円/日）の廃止などにより、平成17年度で3・65億回と推

定されていた算定回数が平成18年度は10・16億回と増加する一方、推定食事療養費（環境療養を除く）は平成17年度8166億円から平成18年度6724億円へと減少しました。

このように、ただでさえ収支差額がマイナスな上に、平成30年6月13日公布の食品衛生法の改正により、すべての食品等事業者に衛生管理計画の作成が求められることとなりました。規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う商品の特性等に応じた取り組み（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）が必要で、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うこととなります。このほか、様々な食種

	全面委託		一部委託		完全直営	
	H16	H29	H16	H29	H16	H29
収入	2,101円	1,793円	2,001円	1,774円	2,064円	1,769円
費用	1,933円	2,454円	2,190円	2,530円	2,348円	2,475円
収支差額	168円	△661円	△189円	△757円	△284円	△706円
病院数 (平均許可 病床数)	36病院 (203床)	69病院 (268床)	50病院 (317床)	57病院 (252床)	44病院 (220床)	30病院 (219床)



があり現場では大変な苦勞をしていると思いますが、食種の集約を行うことも必要でしょう。また大量調理マニュアル等の記録事項や帳票作成についても業務上の負担になっており、電子化や削減が望まれます。

また皆様も肌で実感されていると思いますが、調理師不足は待ったなしの状況となっています。平成27(2015)年の20〜64歳人口は7123万人ですが、令和7(2025)年は6635万人、令和22(2040)年は5543万人に減少すると見込まれています。現状でも不足しており、将来は人口減少も相まってさらに不足感が高まることでしょう。技能実習や特定技能で少しでも早く調理師不足を解消して欲しいと思います。

給食業界もそうですが、医療界なども大きな変革が迫られています。

医療界においては、三位一体改革と言われる「地域医療構想、医師・医療従事者の働き方改革、医師偏在対策」が大きなテーマになっています。

地域医療構想では、病院の機能を明確にすることが求められ、生き残る病院と生き残れない病院の選別が行われることも考えられます。

働き方改革では、人員の増加が求められる人件費が増嵩し経営を圧迫することも考えられます。

このほか、控除対象外消費税問題では、8%から10%への引き上げ時も診療報酬で対応することになり、配点の精緻化が図られましたが、病院ごとのバラツキの解消までは至っていません。

外国人患者問題では、未収金の増加やキャッシュレスなどへの対応が求められます。

また、診療報酬改定は来年4月に予定されています。令和2(2020)年度は75歳以上の高齢者人口の伸び率が1・1%と低いため社会保障費の自然増が少なくて済みますが、令和4(2022)年以降は4%を超える75歳以上人口の増加が見込まれています。その自然増の財源をどのように賄うかが重要なテーマとなり、次々回診療報酬改定に大きな影響を及ぼすことが想定されます。

す。

これらの課題が、病院等の経営に大きな影響を与えます。給食提供だけをしていれば良いのではなく、私たちが対象としている医療界などの施策の潮流を読み、対応していくことが求められるのではないのでしょうか。

メデイカル給食は、病院や介護施設とともに存在するものです。ともに共存共栄でいくべきものと考えます。

特に病院給食においては、今後二極分化が想定されます。飛行機のファーストクラスなどのように至れり尽くせりで満足度の高い給食を提供する病院がある一方、コストを切り詰めていく病院も出てくることでしょう。

しかし、食事は患者・利用者にとっては楽しみの一つです。皆様の努力によって、一人でも多くの笑顔が給食によってもたらされることを願っています。

ちなみに、私は平成10年から協会の監事を拝命しており、20年超にわ

たり日本メデイカル給食協会に関与してきました。総会などでしか皆様とお会いする機会はありませんが、本業は税理士・公認会計士、医業経営コンサルタントなどをしていきます。皆様とともに、医療界などの健全な発展のために尽力していきたいと思っています。



メディカル給食市場の展望

株式会社 矢野経済研究所
フードサイエンスユニット フェロー 加藤 肇
理事研究員

1 病院給食、高齢者施設給食の現状

「早い、冷たい、不味い」と言われた病院給食、高齢者施設給食が改善されて久しい。給食の外部委託化が進み、特別管理加算なども相まって、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、早すぎない時間帯に」提供できるようになった。医療や介護の現場における「食」への配慮は、入院患者や入所高齢者のQOL向上に大いに役立っている。

時代の要請から、市場拡大が続けてきた病院給食と高齢者施設給食であるが、前者は病院数と病床数の減少で微減傾向が続く、後者は施設の新設や改装で拡大が続いている。

〈病院給食〉

病院給食は、病院数や病床数が減少し、病床稼働率も低下傾向にあるものの、病院側の固定費削減や安全性の高い食事提供への要請、入院患者のQOL向上への取り組みもあり、外部委託率は依然上昇している。

給食サービス企業が病院受託を得るために、一時期、激しい値引き競争が行われたが、近年は、自社の収益安定に配慮し、無理な値引き受託を避けるようになり、人手不足や食料費高騰を背景に、赤字受託を回避し、値上げ要求や撤退も頻発している。

一方、顧客である病院を取り巻く環境は確実に変化している。病院の情報開示が進み、病院同士の患者獲得競争が激しくなる中、患者から選ばれる病院となるためにはサービスの質に重点を置かなければならず、

行き過ぎた経費削減によるサービスの質的低下は患者満足度の低下を招く。

現在、人件費、食料費、物流費等が上昇する中、患者給食の質を維持するために、給食サービス企業はコスト面の合理化策を打ち出しており、物流や仕入の一元化、加工食品メーカーとの直取引により、原価低減を図る企業や、共同仕入機構の設立でバイイングパワーをつけるグループなどもあり、高品質な給食を提供できるシステムを構築しようと努めている。

矢野経済研究所の推定では、直営（非委託）と委託を合わせた2018年度の病院給食市場は、前年比98・7%の1兆1600億円となった。ここ数年は病床数の減少から微減傾向が続いている。

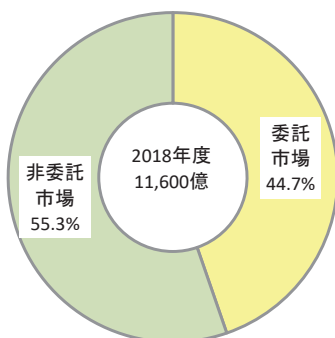
このうち、病院給食の委託市場はここ数年微増傾向にあり、2018年度は44・7%（有床診療所含む）の委託率となっている。前述の通り、

委託の背景には患者給食の質的向上と病院経営の効率化などのニーズがある。なお、依然として直営からの切り替えもあり、また、委託業者変更のためのコンペも実施されているが、給食会社側の栄養士や調理スタッフの不足から、コンペへの参加見送りや、赤字事業所からの撤退も目立っている。その結果、委託率の伸びは鈍化している。

〈高齢者施設給食〉

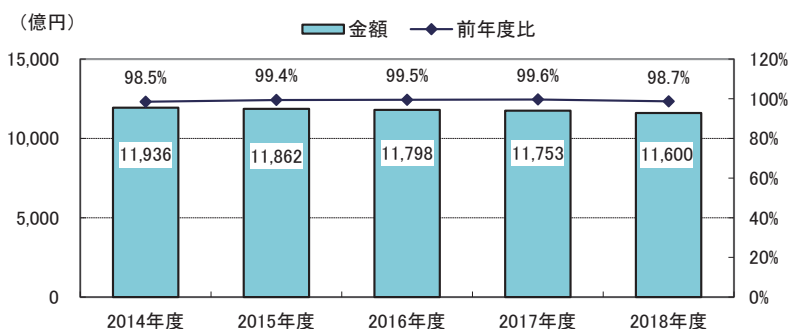
高齢者施設給食の市場規模は、以前の年率二桁近い伸びに比べると鈍化している。高齢者施設給食は、特養、老健の新設が減少傾向にあるも

〈病院給食における委託市場（2018年度）〉



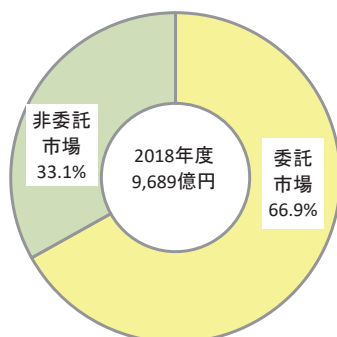
（出所：矢野経済研究所推定）

〈病院給食の市場規模推移（2014～2018年度）〉



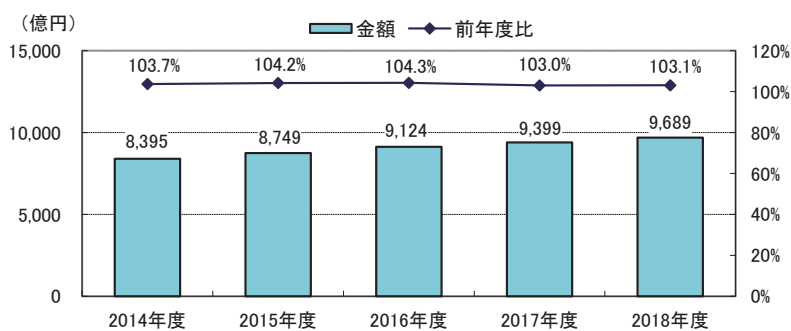
（出所：矢野経済研究所推定）

〈高齢者施設給食における委託市場（2018年度）〉



（出所：矢野経済研究所推定）

〈高齢者施設給食の市場規模推移（2014～2018年度）〉



（出所：矢野経済研究所推定）

病院給食における外部委託の本来あるべき姿は、専門領域の分担による質・量（栄養摂取量、適正カロリーなど）共に充実した食事の提供により、患者のQOLを高め、いつても早期治癒を目指すものである。病院経営合理化を目的としたアウ

〈病院給食〉

2 病院給食、高齢者施設給食における人材の重要性

の、比較的単価のとれる有料老人ホームの受託が活発である。矢野経済研究所の推定では、直営（非委託）と委託を合わせた2018年度の高齢者施設給食は、前年比103・1%、9689億円となった。市場規模は増加傾向が続いており、施設数の新設に連動し、堅調な伸びとなっている。このうち、2018年度における高齢者施設給食は66・9%の委託率となっている。前述の通り、特養と老健の増加は以前程では無いが、有料老人ホームは増加が続いており、新設施設の大半が給食を外部委託していることが市場を牽引している。なお、新設数が委託数の増加率を上回った結果、委託率は横ばい推移となっている。

トソーシングも集中と選択の思想に則って、「餅は餅屋」として、患者給食を専門家である給食サービス企業に任せ、病院側はその分本来の医業（給食なら栄養指導など）の充実に努めるべきである。

病院給食の委託率が2018年度に44・7%となる中、数年前までは受託競争の激化でその受注単価が低下してきたが、ここ数年は、安値受注は影をひそめ、受託価格上昇傾向にあり、適切な価格へと収斂してきている。

病院給食といえども、競争原理の埒外にはならないが、価格偏重から、給食サービス全体のクオリティを委託の基準にする必要がある。加えて、士気の高い管理栄養士やパート採用環境の悪化による人件費の増加は避けられない。

病院側管理栄養士はともかくとして、受託給食事業者の管理栄養士不足は深刻である。病院では、受託給食業者に対して、受託条件に管理栄養士の配置を必須化することが多く、管理栄養士配置は受託の必要条件となっている。病院給食提供は365日、3食配膳の為、病院給食従事者は変則勤務を強いられる。そこでは高いモチベーションの持ち主が求められる。

一方、管理栄養士の就職先も、食品メーカー、外食サービス、医療施設、介護施設、研究機関等、様々な職種に広がっており、給食サービス企業を希望する管理栄養士（候補）の絶対数が不足している。

制度変更により、短大など2年間の教育課程を終えた栄養士の管理栄養士受験資格が2年の実務経験から3年へと延長されたことにより、実務の技術は向上しても、受験内容に対する習熟時間が取れないのが現状である。勢い、4年制教育課程を終えた栄養士を管理栄養士候補として採用する争いとなる。

一方、現場調理のパートタイマーも、景気回復により雇用環境は厳しさを増している。5・00業務開始の朝食準備の早朝勤務にはなかなか人が集まらない。

輸入食材の安全性への不安、中国など発展途上国における食品需要拡大、物流費の高騰等、食材費を押し上げる要因が多々あり、給食サービス企業の頭を悩ませている。

給食サービス企業にとっては、F/Lコスト削減と、安全で「おいしい食事」の提供を両立させる為の取り組みが最重要課題である。安全な食材の調達、価格を追求できる調達方法、食材ロスを少なくする調理法、

人件費を効率化する調理方法など様々な取組みが求められる。

〈高齢者施設給食〉

高齢者施設における最も重要な課題は、いかに入所者のQOLを高めるかであり、そのためにはどのような食の提供が必要で、「人」としての交わり方をどのようにするかである。

病院給食以上に喫食者と接しながら食を提供する立場にある高齢者施設給食の従事者は高齢者との接し方、常に高齢者の声に耳を傾ける姿勢など、正に人間力を磨く必要がある。高齢者施設給食を受託する企業にとっては、他の給食事業に比べて、より高度な従業員の教育体系を整えることが課題である。

元々、メデイカル・シルバー給食に参入している給食サービス会社に入社を希望する管理栄養士候補（4年生大学卒）は、福祉に対する考え方がしっかりし、高齢者への接し方を心得ており、その業務に対するモチベーションの高い人が多い。そのは、企業の役割である。

介護老人施設、とりわけ特養においては、入所年数が経つにつれ、要介護度も上がり、嚥下・咀嚼困難度

も上がる。喫食の世話も高度になる。

また、年々老化が進むことから、調理の手間や食事介助など、これまで以上に作業効率が悪くなる。これらのことに対する対処方法を整備することも今後の課題である。

病院給食と同様、高齢者施設の給食事業者における人手不足は深刻であり、特に入所者数が少ない小規模施設では、朝食対応中心に困難となっている。この状況から、完調品の使用が増加傾向にあり、食材における冷凍食品やチルド食品、主菜、副菜、デザートまで揃えた完成メニューの提供サービスが注目されている。

3 病院給食、高齢者施設給食の市場見通し

〈病院給食〉

病院給食の総市場は微減推移しており、今後2023年にかけても同じ傾向が続くものと見られる。

伸び悩みの原因は医療行政によるところが大い。高齢社会にあつて、厚生労働省は医療費の削減を最優先に考えており、長期療養病床の削減、平均在院日数の削減等、病院経営にとっては厳しい施策が採られており、その結果、病床数の減少が予想される。

患者給食市場だけを捉えると減少傾向が予想されるが、その中にある委託化市場は今後も徐々に拡大するものと見られる。

病院経営の効率化と患者給食の質的向上は、一見相反するように見えるが、この課題をクリアすることが不変の命題である。この課題を解く鍵は、外部の専門家に委託することが最も効果の出る方策と考えられ、つまり有能な給食サービス企業に委託することが病院経営のソリューションの一つである。

給食業者側でも何何でも病院給食を受託しようという動きから、比較的収益の取れる事業所を受託しようという動きに変わっており、価格一辺倒ではなくなっている。

2018年度の病院給食の外部委託率は受託金額ベースでは44・7%となっているが、外部委託化は急ピッチで進んでおり、2023年度には受託金額ベースで委託率は50・4%にまで高まる見通しである。

〈高齢者施設給食〉

高齢者施設給食は、ここ数年の推移を見る限り、伸び率が鈍化したとはいえ、今後4～5年間は年率3～4%程度のペースで施設数は増加するであろう。

その中では、比較的外部委託率の低い特養が、その潜在市場の大きさから期待でき、今後数年、新設が予測される有料老人ホームも期待される。また、長期療養病床の削減策もあり、転換型施設も少なからず建設されるであろう。

2018年度の高齢者施設給食の外部委託率は66.9%で、今後も新規施設の設立当初からの委託と既存施設での委託化が進むものと考えられる。一方、調理現場の人手不足は深刻であり、給食サービス企業の撤退（直営化）やコンペへの不参加など、給食を委託できない小規模施設の増加が予想される。また、完調品など加工食品のレベルが向上し、委託給食に頼らない施設も増加するであろう。その結果、高齢者施設給食の外部委託数は増加するものの、新設施設が増加することから、委託率は66.67%程度で推移すると予測される。

高齢者施設給食は治療を目的とする病院給食とは異なり、病気でない高齢者（健常者）を対象にメンタル面を中心とする総合的なケアを目指している。従って、1日3回の楽しい食事はケアとしての意味を持ち、四季の味、誕生祝膳、イベント食、本格料理、調理実演など、バラエティ豊かな対応が必要である。病院併

設型は別として、1施設当りの入所定員が少ないため、食材を現場発注する施設も多く、現場スタッフ（調理師、栄養士）の裁量も大きい。個食対応（禁食）や入所定員の少なさなど非効率な面も多いが、一括受注による全面受託の可能性が高い。

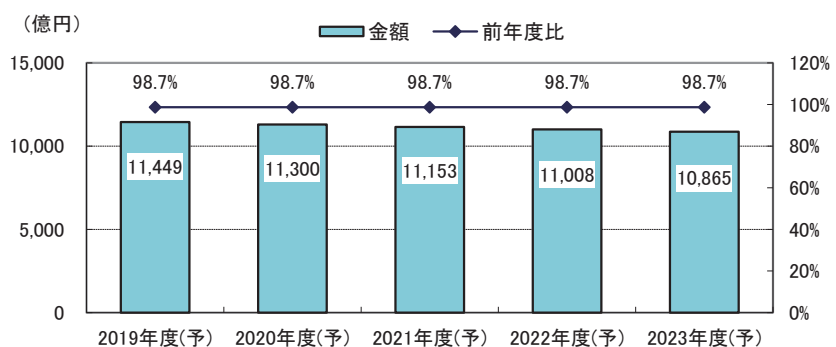
今後は家族を含む利用者に、高齢者施設はサービス内容で選ばれる時代となり、質の高い楽しい食事サービスが大きなポイントとなる。

一方、厚生労働省の施策として、「持続可能な介護保険制度の構築」の号令のもと、予防型介護システムへの転換、地域社会による介護の包括的マネジメント、施設給付の見直し等が挙げられている。この施策の中で、高齢者施設での食費が個人負担となったが、入所者が喫食しなくなる訳ではなく、食費が減る訳でもない。要は個人負担に耐えるだけの充実した食事提供がなされれば、今後ともマーケットの拡大トレンドには変わりはない。

4 病院給食、高齢者施設給食の市場規模予測

病院給食については、米国の状況等を見ると、外部委託率は50%程度

〈病院給食の市場規模予測（2019～2023年度）〉

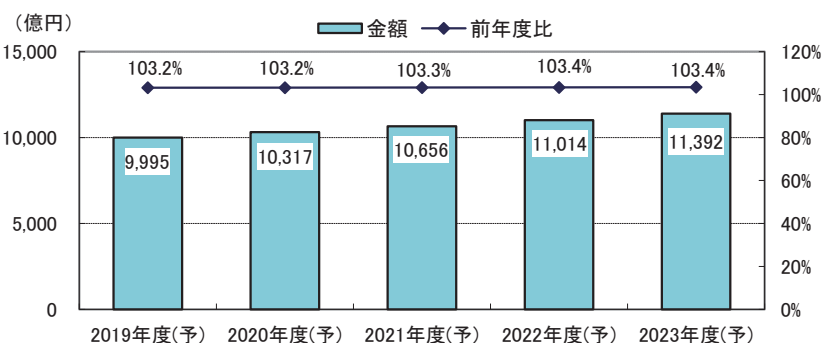


（出所：矢野経済研究所推定）

であること、また国内においても国公立病院、大学病院などの大規模病院は職員の雇用保障の問題があり、外部委託も部分委託等から始めており、委託化の進展は漸進的である。

ここ数年、専業、総合を問わず給食サービス企業の病院給食への営業注力も激しさが緩み、一時期の伸びはないが、今後も病院給食受託は増えるものと思われる。

〈高齢者施設給食の市場規模予測（2019～2023年度）〉



（出所：矢野経済研究所推定）

〈高齢者施設給食〉 高齢者施設給食については、今後数年は年率3%前後の伸びが見込まれる。

新規建設施設は概ね給食委託で参入するところが多く、既存施設についても合理化の一貫から給食の外部委託化が進んでおり、高齢者施設給食市場の委託数は今後も増加するであろう。

研 修 報 告

2019年度 研修会等実績状況

◆ 患者給食受託責任者資格認定講習会

当協会の2019年度講習会・研修会の計画に沿い、患者給食受託責任者資格認定講習会が講習会のトップとして、6月4～5日の大阪会場（大阪国際交流センター大ホール）に527名が参加し開催されました。その後、福岡会場、東京会場と移動しながら、最後となる18～19日の札幌会場（北海道自治労会館）に151名が参加し、各会場2日間の講習会が無事終了しました。初日の講義は午後からの開始であったため、早朝の仕事を終えてからの参加者も多く、睡魔と戦いながら90分間の講師の早口に負けずと、分厚いテキストと注視しながら必死にマーカーする受講生の姿が見られました。2日間、計4人の講師からの一方的な説明と、その後は自己研修から演習問題への解答と移り、2ヶ月間だけの義務期間の答案用紙提出に向け、真剣に説明を聞く受講生の姿でした。

全会場ごとの参加人数は次のとおりです。

札幌会場（北海道自治労会館）	151名
東京会場（ベルサール汐留B1ホール）	749名
大阪会場（大阪国際交流センター）	527名
福岡会場（福岡国際会議場）	256名



◆ 新規採用栄養士研修会

新規採用栄養士研修会は、協会の栄養士委員会の協力を得て各支部の幹事長の方々に講師となっただき実施しました。また、賛助会員でもある(株)サラヤにもご協力を得て全5会場に講師を派遣していただきました。各会社に採用となって3ヶ月が経過し、周囲を見渡せる余裕が出てきているこの時期に、「衛生管理」、「受託会社の管理栄養士、栄養士のスキル」をテーマとした半日間の講義でしたが、真剣にメモをとる姿のフレッシュマンでした。

また、新卒者でもある受講生は、お互いに異なる会社就職後の顔合わせのためか、旧交を温めている姿に感動をも感じられました。

全会場ごとの参加人数は次のとおりです。

札幌会場（北海道自治労会館）	32名
東京会場（国立オリンピック記念青少年総合センター）	196名
名古屋会場（名古屋IMYビル）	148名
大阪会場（大阪国際交流センター）	124名
福岡会場（福岡商工会議所）	51名



2019年度 第1回 (公社)日本メディカル給食協会(栄養士委員会) 支部別研修会一覧

支部名 北日本

2019年6月6日(木) 13:30 ~ 16:30 TKPガーデンシティ仙台 ホール30A

講演

「慢性腎臓病の進行を遅らせるための食事療法」 ～腎臓病の病態生理から理解する～

独立行政法人 国立病院機構
横浜医療センター
腎臓内科医師 谷口 倫子 先生



申込人数 64名

出席人数 60名

支部名 関東信越

2019年6月14日(金) 12:50 ~ 17:00 国立オリンピック記念青少年センター国際交流棟国際会議室

講演 ①

『慢性腎臓病の進行を遅らせるための食事療法』 ～腎臓病の病態生理から理解する～

独立行政法人 国立病院機構
横浜医療センター
腎臓内科医師 谷口 倫子 先生



講演 ②

『私の経営と究める5S』

ANAグループ
株式会社OCS特別顧問 藤井 裕幸 先生



申込人数 143名

出席人数 122名

支部名 東海北陸

2019年6月27日(木) 13:00～17:15 imyホール・会議室 4階 大会議室

講演①

『腎臓病～腎機能から考える栄養管理～』

美作大学 美作大学短期大学部
栄養学科
准教授 橋本 賢 先生



講演②

『うま味でおいしく減塩』

味の素株式会社 名古屋支社
業務企画グループ 広報普及担当
管理栄養士 西尾 佳奈 先生



申込人数 108名

出席人数 94名

支部名 近畿

2019年7月2日(火) 13:00～16:00 大阪国際交流センター

講演

『モチベーションを高く働く』

(株)アイデア・ビジネスクリエイト
代表取締役 井原 準哉 先生



申込人数 132名

出席人数 125名

支部名 西日本

2019年6月7日(金) 13:20～16:10 ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ

講演

『委託企業の栄養士に求めるもの』

松江赤十字病院
医療技術部 栄養課
課長 引野 義之 先生



申込人数 117名

出席人数 110名

調理作業の失敗軽減に向けて

セントラルキッチン研究所 所長 吉田 雄次

はじめに

一般社団法人 みやぎ保健企画 セントラルキッチン事業部（以下、みやぎセントラルキッチン）は、病院グループ法人が約50人の職員が外部化し（薬局法人へ移籍）2003年5月にグループ病院4ヶ所、1日の生産食数1700食でオープンしました。現在、50ヶ所を超える施設に配食し1日5000～6000食の配食を行っています。この16年間、生産と販売先が伸びるたびに、新たに多くの失敗や問題も増加しているのが現状です。

事業の拡大とともにミスの数が多くなるのが常ですが、そのことは一方、経営的損失を発生させ、お客様

との関係では信頼を失うことにつながります。また、小さなミス（ヒヤリ・ハット）を見逃ごすことが事故につながることになります。これらのヒューマンエラー・調理作業の失敗に基づくミスの要因と対策について事例報告・分析対策を紹介し、調理作業改善に取り組むことが、人手不足の中、安全を担保し生産性をあげる重要な視点ではないでしょうか。

給食事業は、食事づくりの工程で異物や刃物の破片などが混入すると、危険な事故が発生し、命にかかわる問題になる可能性を秘めており、ヒヤリ・ハットの段階で改善することが重要です。

改善には5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）が基本になりますが、コミュニケーションの深化や自動化

の効果的な活用など、ミスの追求と対策を職員全員で組織的・定期的に取り組むことが極めて重要です。

ミスの要因の追求と対策については、とりわけ経営トップの姿勢が大切で、社員は、経営トップの倫理観を超える行動を起こすことは難しいと考えられます。

みやぎセントラルキッチンでは、ミスの分析とシステムの再構築が必要と考えられる場合、システム・ソフトウェア開発と医療コンサルティング的な視点を持つ、株式会社ナナイロに協力をお願いし、科学的な分析に基づく実態の把握、作業の改善やシステム開発を行いました。今回は、それらの一部をご紹介します。

ヒヤリ・ハット分析と改善取り組み事例

事例1…2008年5月1日（木）～2009年3月31日（火）11ヶ月間のヒヤリ・ハット事例の分析（総入力件数：1490件）

データは、報告ごとに内容を考慮し、1件以上の「日付」、「曜日」、「部署」、「報告」を入力（図1）。その際に、報告を特徴づける「キーワード」と、作業者が主観により決定した「要因」を入力。

■ヒヤリ・ハットを3系要因に分類し、要因を詳細に分析

●異常系要因

- ・材料異物混入
- ・材料異常
- ・材料過多
- ・材料不足

- ※異物混入は、入荷食材から見つかると
いう報告も多く、現在も削減に向け取
り組んでいる
- ・検品／配送ミス
 - ・発注／入荷ミス
 - ・発注／納品／在庫
 - ・改善／提案／疑問
 - ・機器
 - ・覚書／報告
 - ・献立／カード
- **管理系要因**
- ・調理過多
 - ・調理不足
 - ・調理異物混入
 - ・調理異常
- **ミス系要因**

A	B	C	D	E	F	G
ID	日付	曜日	部署	報告	キーワード	要因
1	08/05/01	木	野菜	厚揚げ 4kg在になっている	厚揚げ	発注納品在庫
2	08/05/02	金	加熱	杏にゼリー 流したあとに牛乳残っていたのに気づいた	杏にゼリー	調理異常
3	08/05/02	金	野菜	トマトの不足	トマト	材料不足
4	08/05/02	金	野菜	トマト注文した。PM6商品	トマト	発注納品在庫
5	08/05/02	金	サラダ	5アサ サボ 献立に該当せず。まがひいへ。	修正ミス	献立カード
6	08/05/03	土	野菜	汁 ネギ 2kg不足	ネギ	材料不足

図1 ヒヤリ・ハット分析データ

表1 ミス要因の「意味」と「分類例」※髪の毛混入以外の事例

系統	要因	意味	分類例
異常系	材料異物混入	入荷食材への異物混入報告 責任の所在は外部の可能性大	白菜に虫がいた 万能ネギ ピニール片が入っていた
	材料異常	入荷食材の異常報告 責任の所在は外部の可能性大	キャベツ 黒いはんてん 魚の大きさがばらつきあり
	材料過多	入荷、冷蔵庫から出した食材の超過報告	もやし穴あきホテルパン 1枚分あまっている 味噌汁の4.8kg (キャベツ) 余り
	材料不足	食材の不足報告	汁 ネギ 2kg不足 ししゃも400本不足
ミス系	調理異物混入	前工程からの、または現工程の成果物への異物混入報告	南瓜煮付にビニールが入っていた (計3は入っていた) ほうれん草 (おひたし) に髪の毛が入っていた
	調理異常	前工程からの、または現工程の成果物の異常報告	なめらかプリンの砂糖をこがしてしまった (1kg) 甘酢あんの味がうすい
	調理過多	成果物の超過報告	いんげん シートパンで4枚分残る (粕漬の付け合わせ) お茶ゼリーを1回分多く作った (お茶ゼリーの量がまばら)
	調理不足	成果物の不足報告	唐あげ不足 (20切れ) コンポート 調理されていなかった
管理系	献立／カード	指示書 (献立／レシピ)、カードの不備に起因する問題の報告	カットの献立 いんげんみそ炒めと一緒にになっていた→献立訂正 うなぎ 18枚 余った → 入力ミス CPU訂正
	覚書／報告	申し送り内容、または他の要因に該当しない報告	トレハ (トマトゼリー) うなぎ サボ
	機器	調理機器に関する報告	刃がかけていた → 大根切りなおし ホテルパンのふた 不足している (毎日)
	改善／提案／疑問	業務の改善／提案／疑問に関する報告	豆腐の入れ方 (納品の際) うらがえしで入れない 豆腐 もやし大量の時、大きい冷蔵庫へ入れる
	発注／納品／在庫	発注／納品／在庫状況に関する報告	もやし 当日納品になる なす不足 50本頼んだ
	発注／入荷ミス	発注、入荷ミスに関する報告 責任の所在は内外混在	プチトマト 100コ 注文されてない みょうが不足 → 八百屋の不足分だった
	検品／配送ミス	出庫時の検品、配送先、配送方法に関する報告	お客様1・お客様2の魚禁が欠品 → フリーズで対応 お客様3の荷物がお客様4へ行ってしまった

出庫検品一覧

条件
日付 2019/08/07 (水) 食区分 朝
施設名 すべて 状態 ー リセット

施設コード	施設名	品目数	状態	備考	詳細
00104		8	終了	HANDY2	詳細
00111		12	中断	HANDY2	詳細
00112		7	終了	HANDY2	詳細
00159		13	終了	HANDY2	詳細
00160		11	終了	HANDY2	詳細
00170		18	中断	HANDY2	詳細
00171		14	終了	HANDY2	詳細
00180		15	中断	HANDY2	詳細
00200		35	未処理		詳細
00210		30	未処理		詳細

現在の検品対象: 2019/08/07 (水) 朝 ~ 2019/08/07 (水) 夕

図3 お客様ごとの検品状況

② 病院 1/2

(0000120190403500502182)

キ・煮魚 赤魚*

04/03夕 12人

図2 出庫カード（お客様の料理ごとに貼付）

■手作業・目視確認の除外とITの活用

ミスの原因は、一般的に「おもひこみミス（ミステイク）」と「うっかりミス（スリップ）」の2つに大別されると言われています。前者はミス発生時に本人が気づくことが難しく、またこの訂正には体系的な教育など、組織的な対応が必要となります。対して後者は手作業や目視確認が原因であることが多く、上記の表において報告された多くのミスがこれに類すると考えられます。

こういった「うっかりミス（スリップ）」の除外のためにはITの活用が有効であると考えられます。みやぎセントラルキッチンでは、出荷時の検品時に料理ごとに出庫カード（図2）を貼り付け、2台のバーコードリーダーで「出荷用のカートにその料理が搭載されているか？」という検品を行っています。

例えば、施設Aに送るはずの料理が施設Bのカートに載っていた場合、施設Aのカートの検品を行うと「1品料理が足りない」ことが分かり、施設Bのカートの検品を行うと「予定されていない料理がカートに載っている」ことが分かります。当

たり前のように感じられるかもしれませんが、検品処理を行っている者はただ「カートに載っている料理のバーコードをスキャンしているだけ」です。ここで手作業や目視の必然性はなく、システムティックに検品時の過不足を検知できるのです。また、この検品結果は無線で送信され、離れた事務所でも検品の作業状況を、顧客別・料理別に逐一確認することが可能です（図3）。

このようなITの活用により、「うっかりミス（スリップ）」の防止だけでなく、作業状況の「見える化」により、人員の適切な配置に役立てることが可能です。

■ミス・苦情で多いのは髪の毛の混入

表1は、毛髪以外の異物混入の事例ですが、毛髪混入の対策はどの施設も課題だろうと思います。

みやぎセントラルキッチンでは毛髪混入防止対策の原則と管理を学びながら、『落とさない・持ち込まない』対策として、会社で髪をとかす場を設置し、各自に個人用の「櫛」を提供、作業時に髪をとかすことを業務化しました。

これにより相当数、髪の毛の混入が減少しました。また、現在は毛髪が堆積しやすい場所、毛髪が落下している混入の危険性が高い場所などを明確にし、確実に毛髪を除去できる清掃が課題です。白衣や帽子も、ズボンのすき間などから髪の毛が落下しないようなものに変更・改善しています。

分析から見えてきた考察すべきポイント

【考察1】手作業の軽減がカギ（表2）

●発注

発注／入荷ミス（管理系要因）は2・6回／月発生。これらのミスにより食材の過不足が生じるため、調理指示カード等の修正が必須になる

●受注

欠品が度々発生。受注時のミスが、調理・配送業務に影響する

●調理

調理指示カード等の修正（手作業）が頻発。

現場の手順・内容が反映されず、自動化（バーコードリーダー使用）のメリットが生かされていない↓今

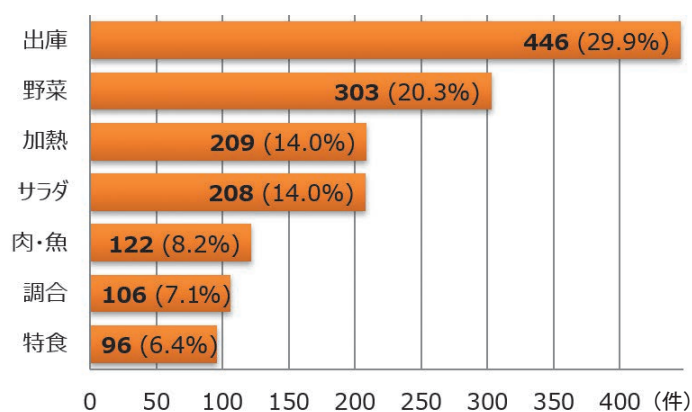


図5 「部署」毎の報告件数

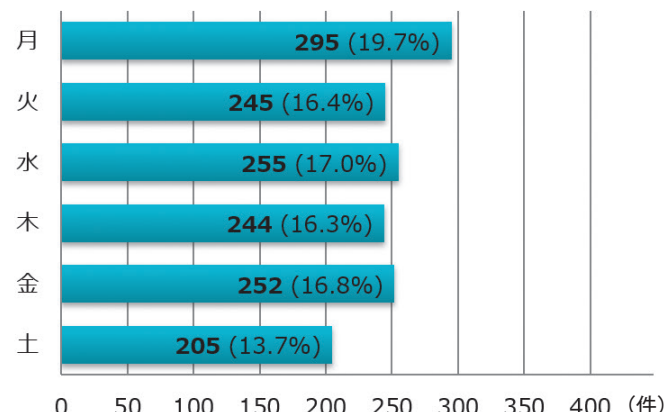


図4 「曜日」毎の報告件数

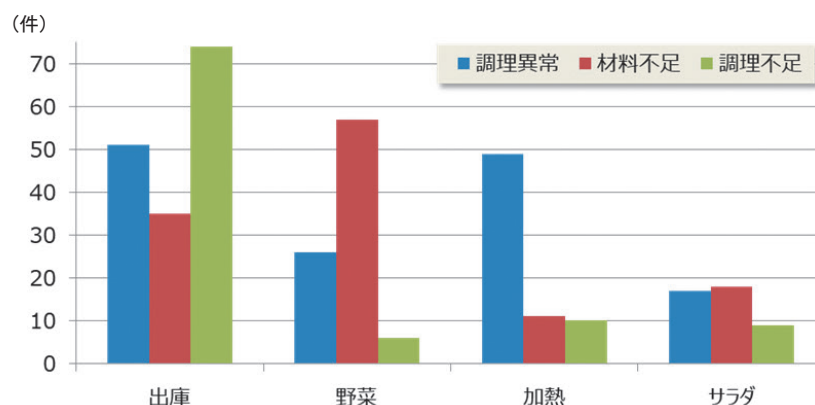


図6 報告数上位の「3つの要因（調理異常・材料不足・調理不足）」と4つの部署（出庫・野菜・加熱・サラダ）」の関係

表2 手作業の状況とその原因

状況		原因
発注	毎回、手作業での発注先の変更、発注内容の集約／振り分け、発注数の集計	発注時に注文書が業者毎に自動出力されるが、業者都合／時期により注文できない商品があるため
受注	4病院以外の顧客からはFAXにて受注し、毎回、内容をシステムへ手入力	CK導入と同じ現行システムを設置し、データをメール送付してもらう必要があるが、顧客負担が大きく未設置
調理（調合）	毎日、同じレシピのカードを探し出し、調合する調味料の量を集計し、カードに手書きの修正を行う	レシピが同じでも食種毎に複数の調合カードが出力されるため

後、作業現場での変更があれば、献立ソフト・指示書などに同時に反映されるシステムを構築する必要がある

【考察2】検品業務の軽減がカギ

「出庫」での異常・ミス報告が多い（図5・6）

異常・ミスの流出防止のためには検品精度の向上がカギだが、現状では数をさばくのに人員がさかれている？

● 「調理の指示」は発注内容、「検品の指示」は受注内容

発注内容と受注内容には差異があるため、必然的に異常・ミスが出庫へ流入する

【考察3】指示カードの書式がカギ

● カード単体で作業を行えるわけではない（図8・9）

● レシピは作業指示書に記載のため、カード単体では作業不可

● 重要な情報が目立つように記載されていない
大きさ・色・配置等の考慮が十分とは言えない

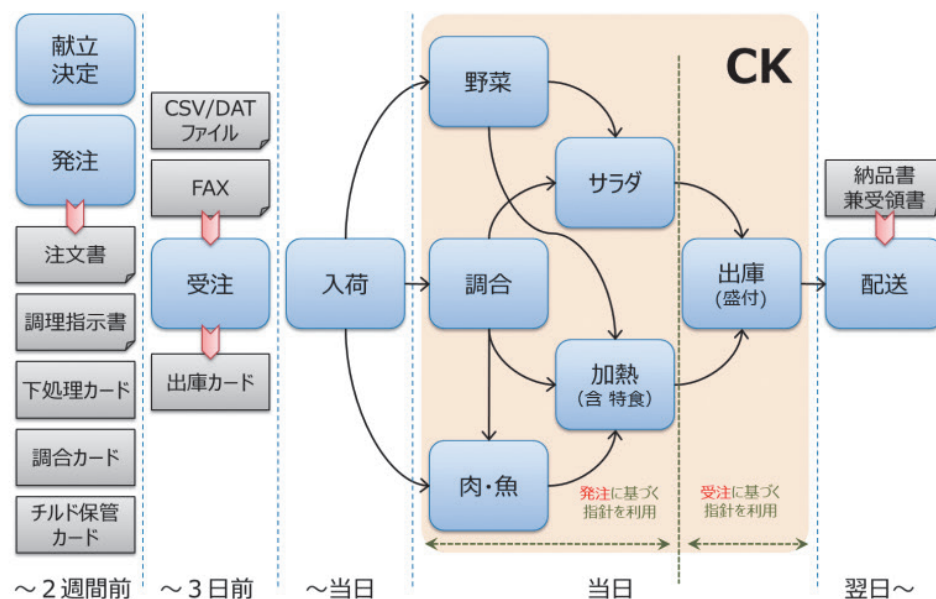


図7 みやぎセントラルキッチンにおける業務と、モノ・情報の流れ

調理日：6月12日	献立日：6.15 昼
S 炒め物卵ハムチンゲン 260人分	
ふわふわスクラン	15 g
卵ハム 短冊	10 g
塩	0.4 g
サラダ油	2 g

調理日：6月12日	献立日：6.15 昼	
炒め物卵ハムチンゲン 45人分		
ふわふわスクラン	15 g	675 g
卵ハム 短冊	10 g	450 g
塩	0.4 g	18 g
サラダ油	2 g	90 g

同じレシピなのに複数枚に分割
→ 調合時に手作業で足し合わせ

図9 調合カード

最も重要な数と単位が目立たない	
献立使用予定日	4月16日 昼
アスパラガストップ	7.8 Kg
お浸し アスパラ穂先	
()	調理日 4.14

切り方、大きさの記載がなく、
調理指示書を確認する必要あり

図8 下処理カード

- 電話
着呼直後の対応が多くみられたが、非効率であるため、用件を伺った後は一度電話を切り、まとめて対応すべき。また、着呼後の情報展開を考えると、電話番号を決めた方が効率的
- 連絡
連絡(着/発)が昼休み直後に集中している。昼のミーティングのありかたを再考すべき
- チャイム
繁忙時間帯の対応が多い(図14)。来訪者対応方法を簡素化すべき
- 打ち合わせ
午前の繁忙時ではなく、15:30の比較的余裕のある時間帯を有効活用すべき(図15)
- 【提案】事務所の時間割
11:00～12:30は献立改善等の戦略的作業を行う
14:00まではクレームへの返答を行わない
昼のミーティングを15:00へ移動する
打ち合わせ/来客対応は16:00以降に行う

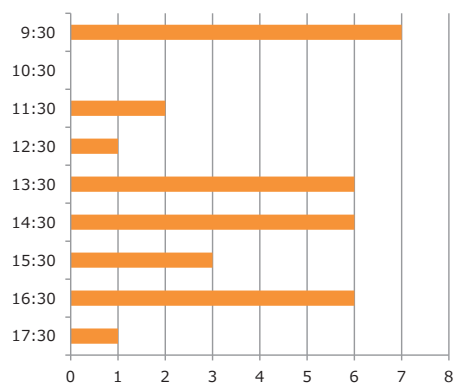


図10 着電の頻度（回）

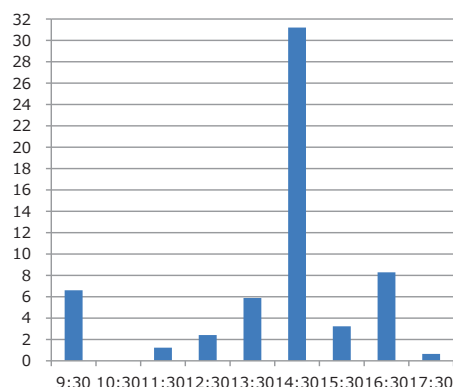


図11 着電時の所要時間（分）

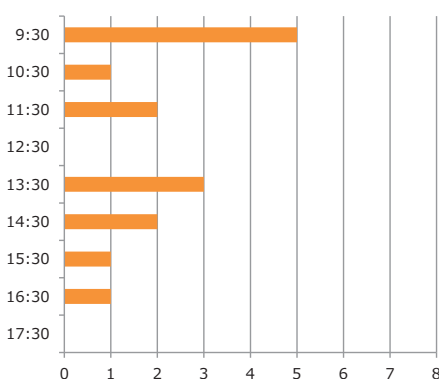


図12 架電の頻度（回）

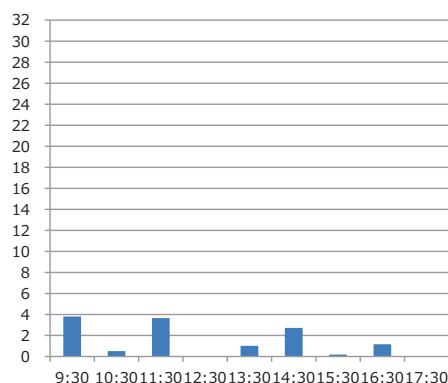


図13 架電時の所要時間（分）

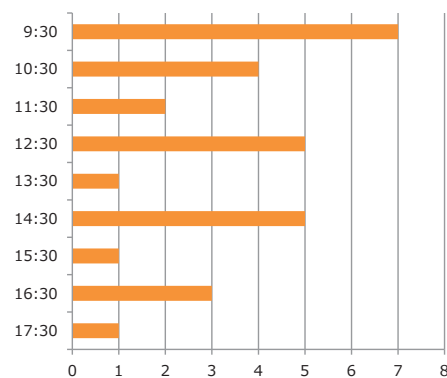


図14 チャイム（来客対応）の頻度（回）

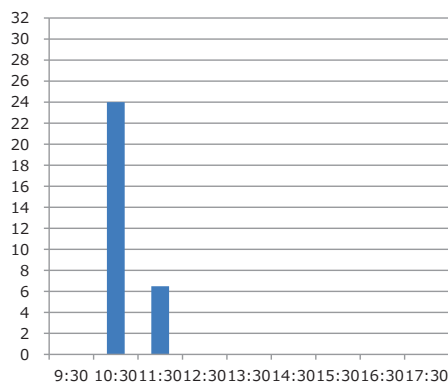


図15 打ち合わせの所要時間（分）

今回の報告では「ミスの発生」がいつ、どこで、なぜ起きたかの調査結果について述べてきました。ミスについては「発生」というよりは「検出」としてとらえる方が今回の調査結果に合致した表現と言えます。

まず、いつについて、曜日別にみると月曜日が多いことがわかります（図4）。これは、休み前の申し送りミスや休み中の「検出」が週明けに明らかになる。といったことが多いからだと分かりました。

次に、どこについて、は、「出庫」部署に多いという結果になりました（図5）。これは「ミスを検出する最後の砦」という役割が故の結果と考えられます。

最後に、なぜですが、これは「予定外に生じる割り込み作業に時間にとられ、適切な時間配分で取り組むべき仕事に取り組めないため」ということが今回の調査で明らかになりました。

「重要」⇔「重要でない」、「緊急」⇔「緊急でない」という軸を基に4つの領域により時間管理のマトリクスを表した場合（図16）、「緊急」に割りあてられる作業に目が向きがちです。

表4 1日の作業時間の内訳（単位：分）

時間配分（分）	Aさん	Bさん	Cさん	Dさん	総合	割合
割り込み	31	42	43	50	166	9%
PC入力	39	18	0	71	128	7%
PC修正	194	0	198	71	464	25%
帳票チェック	0	18	57	24	98	5%
帳票修正	19	0	0	0	19	1%
カードチェック	0	35	57	0	92	5%
カード修正	8	0	0	0	8	0%
現場調整	0	70	28	71	170	9%
事務所調整	39	0	85	0	124	7%
その他（出荷）	0	106	28	0	134	7%
その他（在庫調査）	0	176	0	0	176	10%
その他（カード貼り）	0	0	28	0	28	2%
その他（発注）	0	0	0	238	238	13%
総時間	330	465	525	525	1,845	100%

【提案】事務所の時間割

9	10	11	12	13	14	15	16	17
受発注処理		献立改善	昼休み	在庫管理	クレーム対応	ミーティング	打ち合わせ	終了

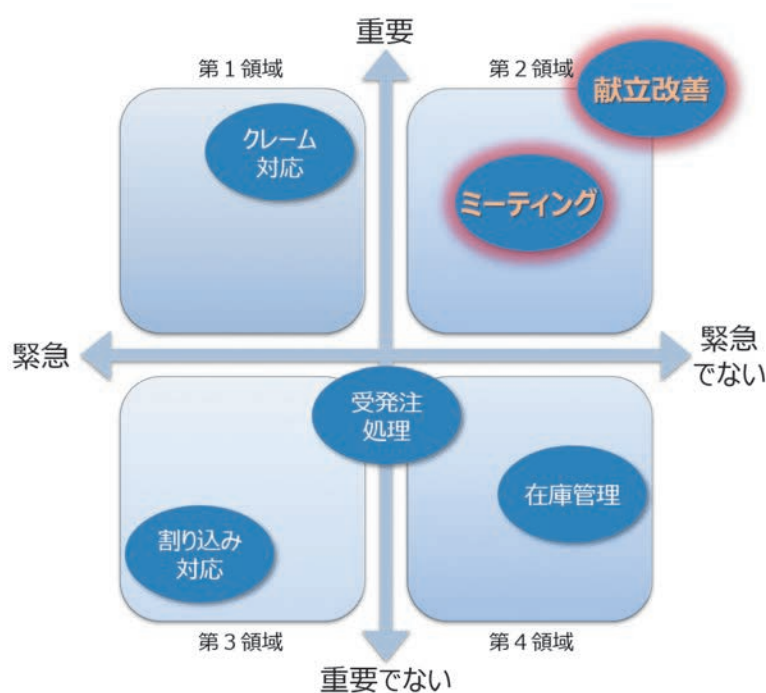


図16 時間管理のマトリクス

しかし、本当に注力すべきは「重要」かつ「緊急でない」作業、例えば申し送りや問題意識の共有のための「ミーティング」や、より安全で経済的で美味しく作業中のミスを少なくするための「献立改善」なのです。これらを妨害する「割り込み対応」の時間をあらかじめ決めておけば、「重要」かつ「緊急でない」作業を確実にかつ丁寧に行うことでミスが減ります。結果として「緊急」に対応

しなければならないような「クレーム対応」も減ります。これによりまた更に「重要」かつ「緊急でない」作業を行う時間が増える。という好循環が生まれます。割り込み対応やクレーム対応に忙殺されて新たなミスを生んでいるのは本末転倒です。本当に注力しなければならぬ仕事は何か？それを各自が常に意識し、時間管理を行うことが肝要です。

最後に

常に改善し続けることが、企業の存続と成長・発展を支えます。設備投資よりも、作業方法、モノの作り方を改善することによって、高い生産性向上や原価の低減、利益の確保を図れるのです。また、ムリ・ムダ・ロスを徹底して省くことは、売価を低く抑えることができ、社会貢献と

なり強力な武器になります。お金を使わず・知恵を出し・従来のやり方を変えていく、『改善にありなし』を合言葉に、たゆまぬ改善活動に挑戦する。そのような社風を創り出すことが企業の発展の土台を創り出すものです。今回の投稿にあたって、ご協力を頂いた株式会社ナナイロ 執行役員樋口祐紀氏に、この場をお借りし、心からお礼と感謝を申し上げます。



理事会報告

2019年度第3回理事会

2019年度第3回理事会は、全日本病院協会の学会会場としての名古屋国際会議場において開催されましたが、名鉄線、JR線、地下鉄名城線と乗り換え西高蔵駅から徒歩5分の会場から移動すること30分ほどの名古屋観光ホテルで開催した。

日 時 2019年9月27日(金) 16時30分～17時30分

場 所 名古屋観光ホテル 桂の間

審議事項

(1) 入会（会員）について

4社からの入会申し込みが承認された。

◇株式会社 SEVEN SPIRITS

代表取締役 早川 誠

沖縄県中頭郡読谷村字高志保215-1

◇株式会社 イドム

代表取締役会長 小林 正雄

新潟県新潟市西区新通南1-19-30

◇ライフサプライ 株式会社

代表取締役社長 加藤 隆浩

東京都港区虎ノ門3-18-19

◇株式会社 光風社

代表取締役社長 横田 敦

秋田県秋田市保戸野すわ町6番16号

入会（賛助会員）について

3社からの入会申し込みが承認された。

◇PACIFIC企業創造協同組合

代表理事 永井 宗

愛知県名古屋市中区泉1-23-27

◇エレクトー株式会社

代表取締役 柳屋 隆

東京都目黒区上目黒2-1-1

◇日本調理機株式会社

代表取締役社長 齋藤 有史

東京都大田区東六郷3丁目15番地8号

(2) 理事の辞任について

北日本支部の斎藤秀紀理事からの辞任届があり承認された。

(3) 第14回治療食等献立・調理技術コンテストについて
実行委員会の構成員と、運営受託会社が承認された。
また、第15回治療食等献立・調理技術コンテストの開催地について、大阪とすることが承認された。

(4) 外国人技能実習委員会について

外国人技能実習委員会委員の任命について並びに医療・福祉施設給食製造技能実習評価委員及び技能実習評価委員の任命について承認された。

(5) 第41回フーダータリングショーでの協会セミナーを、「給食事業者の外国人材受け入れのイロハ～押さえておくべきポイントと受け入れ体制～」のテーマでセンチュリー法律事務所 弁護士の杉田昌平先生に依頼することが承認された。

(6) 2020年度総会特別講演について、作家 童門冬二（どうもんふゆじ）氏〔元東京都広報室長、都知事秘書、政策室長〕に依頼することが承認された。

(7) 次の事項について報告された。

- ・第28回海外視察報告
- ・診療報酬改定（入院時食事療養加算）要望の提出について
- ・協会主催のランチョンセミナーについて
- ・患者給食受託責任者資格認定講習会実施状況
- ・食品衛生総括責任者講習会実施状況
- ・新規採用栄養士研修会実施状況
- ・栄養士委員会各支部研修状況
- ・各支部会議報告

退会（会員）について報告

◇株式会社 文化コーポレーション（令和元年7月31日付）

退会（賛助会員）について報告

◇株式会社 シニアライフクリエイト（令和元年6月30日付）

会員企業
紹介
no.021



セントラルキッチンには最新式の機器が並ぶ。下処理・加熱・冷却・加工・出荷までの工程を4日間かけて行う

株式会社城ヶ倉観光

安心・安全でおいしく、自宅と同じあたたかさを。

東北の最北・青森県。県内で幅広い事業を展開し、数多くの給食事業を受託する(株)城ヶ倉観光の3名の方々からお話をうかがった。

外食事業から給食事業へ

「8月はねぶた、お盆、青森はほんとうに忙しい。この時期は、私もホテルやレストランのヘルプに回っています。今日はお盆も終わり落ち着いたので、ようやくいつもどおり、受託している7〜8施設を回る予定です。」

笑顔で話すのは、(株)城ヶ倉観光の代表取締役・宮本健四郎さん。平成30年4月にオープンしたばかりの「青森ねぶたセントラルキッチン(以下CK)」のまだ新しい応接室でお話をうかがった。

「日本メデイカル給食協会に所属したのは、青森市民病院の給食事業の受託がきっかけでした。私どもの会社は、もともとホテル・レストランの経営、サービス業・外食産業部門が母体です。新たな挑戦としてはじまった給食事業でしたが、今では地域の病院・施設さんから多数の受託を受け、基幹事業に成長しました。このCKで23病院・施設合わせて約3300食、その他さまざまな受託施設を合わせると、毎日約10000食を提供しています。」

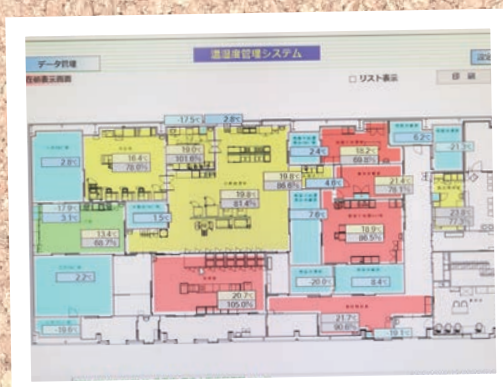
メデイカル給食業界だから『患者さん』って呼ぶ方が多いと思うのですが、私たちは『お客さん・お客様』って呼ぶことが多いですし、常にそういう立ち位置でありたいと思っています。」

◎ セントラルキッチン



青森ねぶたセントラルキッチン

2018年4月にオープン。ニュークックチル・クックチルシステムにより『安心・安全な美味しい食事』を提供する



常時、温度管理が可能なシステム



↑ 同じメニューの形体変化。
左上がキザミ食。左下が一口大。右中央が常食
← 発注時に指示されるさまざまな形体や制限メニューに対応する

◎ 給食事業

病院内受託業務

【給食業務受託施設（ニュークックチル方式）】
青森慈恵会病院、青い森病院、青森敬仁会病院、他
【給食業務受託施設（クックサーブ方式）】
青森県立中央病院、青森市民病院、
青森県立つくしが丘病院、青森市立浪岡病院、他





青森ねぶたセントラルキッチン事業総括本部長の佐野恒彦さん。衛生管理のため、常時白衣を着用しているそうです。

やるならとことん 安心・安全な衛生管理を

受託が増えた背景には何かこだわりのあったのだろうか。

例えば、給食事業で一番大切な『安全・安心な衛生管理』をPRし、信頼を得るために何でも挑戦しようと考え、青森県の行政主導で行われている県産食品認証制度A・H・A・C・C・Pという制度などは導入された直後に取得しました。

病院内での給食事業の受託から、CKシステムを導入すると決められた経緯はどんな部分にあったのだろう。社長の宮本氏から青森ねぶたキッチン事業総括部長の佐野恒彦さんをご紹介いただいた。

「佐野には約2年半、CK準備室の責任者として、全国あちこち視察に行ってもらいオープンに携ってもらいました。ということとCKの説明は任せます。あとはよろしく！」

調理環境で手法が変わる 調整の難しさ

「ご紹介に預かりました佐野です。社長から、〃これからの給食ビジネスの時代は調理技術の向上と省力化

だ。CKを青森市内に開設せよ〃との命を受けて、準備が始まりました。まず、当時の献立から積算数を出し、視察に行った先で見た厨房設備をあれこれ調べ、作業量を計算するという、主にデータ作り・数字解析を中心に行いました。

やはりたいへんだったのは、施設さんごとに変わる調理工程の調整でしょうか。担当の方とお話し、細かな相談をする。動きはじめてからはそれぞれの厨房に赴き、こういうやり方がいいですよ、という提案とレクチャーを数日間行う、それが終わったなら次の施設…というように、一つひとつに時間がかかりました。

例えば、ある病院では『皿盛り再加熱』というのを採用しています。事前にチルド状態のものを皿に盛り、スチームコンベクションやリヒートウォーマーキャビネットを使って再加熱する方法です。病床数、調理スペースや器具、その他の環境により再加熱方式を変えているのですが、それが最善とは限りません。『この厨房はせまいからやっぱりこの方法は難しい』とか。病院・施設さんごとに、必ず個別対応が必要でした。」



佐野さんがよくヘルプに回るといふ洗浄室。返却状況の確認も業務のひとつだ。

全国共通の課題 「人材確保」の取り組み

「人材確保の問題はC Kを導入してからもうやはり常時あります。

ただ、以前早番3人・遅番3人以上で調理から行っていた施設では、あたため直して盛りつけて配膳するという業務に簡易化できたことで、早番・遅番各1人ずつで食事を提供できているという例はあります。

全体で見ると、私が管理するC K部門だと、受託施設は増加しましたが、以前より少ないスタッフ数で分担できるようになっています。

本音を言えば、ゼロから育てるよりも、経験を積んだ方にきて欲しいという気持ちはあります。ただ、C Kでは4日前からの作業になるので比較的納期に余裕があります。

そこで、短時間なら働ける・短時間なら働きたい、と思っている方々を積極的に採用し、少し多めの人数でシフトを組み、担当する持ち場も偏らないようにしています。

そうすることで、急な欠員も補い合えています。ですので、今C Kでは約20名のスタッフが所属していますが、常時11人・13人の勤務体制で

シフトを組むかたちですね。

今この方法が成り立っているのはC Kだけですが、将来的には、「ちよつとずつ仕事をして支え合う」というような仕組みができていくのではないかと思います。

私は体調面の不安があったり、優先して休みたいというスタッフの仕事を代われる存在でありたいと思っています。ねぶたでもお盆でも家族サービスでも、休みたいときに休んでよ、と言える環境でありたいですね。」

美味しい献立への こだわりと人材の広がり

同社内で運営する三内丸山遺跡の併設レストランの看板デザートメニュー（そふと栗夢）の開発にもかかわったという佐野さん。

給食事業に携わるようになって、やはりおいしいものへのこだわりがありそうだ。

「おいしさを追求してしまうところは、やっぱり料理人のこだわりでしょう。このC Kでもメニューにこだわりのあります。

地元・青森らしいメニュー『卵味噌（卵・酒・出汁・味噌をまぜた朝

食に定番のおかず）』『ねりこみ（野菜に葛を入れて甘く煮たもの）』などは、やはり好評ですね。」

「このあと、弊社の別の事業部の受託責任者を紹介しますが、行政が管理している病院というところもあり、食材の入札から、調理方法など、まったく違う流れです。同じ社員ですが仕事の接点はなくて、年に一度忘年会で会うくらいで。

弊社には「食」と「サービス」に携るさまざまな業態のいろんな職種があり、C Kとは違う視点で給食事業を見られる社員を紹介するのも、僕の仕事かな、と思いついて……。今からお連れしますね」

多くの人々の声に 耳を傾ける機会を

青森市内の総合病院に移動し、事務所に入ると明るい笑顔の女性が出てきた。

「弊社管理栄養士で、こちらの受託責任者をしております長谷川明子です。」

長谷川さんは、表紙モデルを引き受けてくれた小比類巻さんの上司にあたり、病院内の管理栄養士としてのキャリアが長い。



調理場との共有・病院側の要望との調整・栄養士チーム内の話し合いなど、デスクワークの業務には、コミュニケーション力も欠かせない。



「現在の事務スタッフは、小比類巻のほか2名＋産休前の時短職員、計5名体制です。厨房スタッフを合わせて50数名で、病院給食の委託を受けています。給食管理は従事者一人ひとりのスキルが大事になるので、間違えてしまった時は、なぜ間違えたかを伝え、正しく理解しスキルを積んでいくことが大切だと思います。」

ベテランという立場ですが、多くの病院を見てきて、奥の深さを実感しています。まず、病院ごとにシステムが違います。施設が古いことを言い訳にせず、大量調理マニュアルを遵守できるようさまざまな工夫をこらしながら、安心・安全にあたたかくておいしいものを作っている所もあります（うちの病院……笑）。

また、いろいろな病院を見学させてもらうと、『ここを取り入れたい』という部分がどんな場所にも必ずあり、とても刺激になります。これから見学する機会があったら、どんどん参加してほしいし、現場にフィードバックしてほしいです。」

特に病院給食は365日のシフトなど、スタッフの確保もたいへんだと聞く。

「そうですね、スタッフ管理の部分、社員教育の部分でも、他の病院の見学はとても参考になります。患者様のベッドサイドまで食事を配膳する業務を受託していますので、同じような事業者さんがいたら、是非うかがいたいです。日本メデイカル給食協会さんが、県外の病院の見学会などをひらいてくれたら、飛びつきます。新幹線に乗って県外へ！（笑）。

治療の一環として食事を継続的に提供していくためには、病院様、患者様のニーズに耳を傾け、現状に満足することなく、これからも新しいことにチャレンジするという視点を持ち続けたいと思います。

また、栄養士、病院調理師をめざして入社してくれた若い人たちは、仕事を辞めずに、諦めずに続けてほしいと思っています。子育てや家庭環境の変化があっても、なんとか継続して働けるような仕組みを考え、提案していくのも私の仕事だと思っています。」

さまざまな人たちの声に耳を傾け、人と人とのつながり、広がり大切にしながら、よりよい仕事のために、励むという、みなさん共通の信念に感銘を受け、帰途についた。



株式会社城ヶ倉観光

【青森ねぶたセントラルキッチン】

〒038-0031 青森市三内丸山278-3

電話 017-752-0757

【本社】

〒038-0021 青森市大字安田字近野146-7

電話 017-783-4884

明日をもっとおいしく

meiji

いつもの食事に混ぜるだけ！
エネルギーと
たんぱく質アップ



大さじ1杯
(15g)当たり

エネルギー
100kcal
たんぱく質
3.5g

- 「乳清たんぱく質」を使用
- 「中鎖脂肪酸」(MCT)を使用
- 無味タイプなので「味が変わりにくい」
- ペースト状なので「混ぜやすい」
- チューブ容器なので「出しやすい」

内容量：165g



使用方法 ごはん、おかず、汁物、飲み物などに適量混ぜて使用してください。

※冷たい食品では混ぜりにくい場合がありますので、よく混ぜて使用してください。

見た目も味も
変わりにくい



使用例 1 おかゆに
小さじ1杯(約5.0g)で

エネルギー **33kcalアップ** ↑
たんぱく質 **1.2gアップ** ↑



使用例 2 みそ汁に
大さじ1/2杯(約7.5g)で

エネルギー **50kcalアップ** ↑
たんぱく質 **1.8gアップ** ↑



使用例 3 ゼリー食のハンバーグに
大さじ1杯(約15g)で

エネルギー **100kcalアップ** ↑
たんぱく質 **3.5gアップ** ↑

※写真は明治栄養アップペーストを使用した調理例です。

明治栄養アップペーストを使った簡単レシピ2品

ポテトサラダ

材料 (1人分)
ポテトサラダ 80g
明治栄養アップペースト
..... 7.5g(大さじ1/2)

〈作り方〉

- 1 できあがったポテトサラダに
栄養アップペーストを加え、よく混ぜる。
- 2 器に盛りつける。

明治栄養アップペースト大さじ1/2杯で、
エネルギー 50kcal、たんぱく質 1.8g

栄養成分(1人分)

エネルギー: 136kcal たんぱく質: 4.6g
脂質: 7.8g 炭水化物: 12.3g 塩分: 0.2g

UP



白和え

材料 (1人分)
白和え 80g
明治栄養アップペースト
..... 7.5g(大さじ1/2)

〈作り方〉

- 1 できあがった白和えに
栄養アップペーストを加え、よく混ぜる。
- 2 器に盛りつける。

明治栄養アップペースト大さじ1/2杯で、
エネルギー 50kcal、たんぱく質 1.8g

栄養成分(1人分)

エネルギー: 85kcal たんぱく質: 4.4g
脂質: 6.1g 炭水化物: 4.0g 塩分: 0.4g

UP



🔍 明治ニュートリションインフォ

検 索

株式会社 明治



ノロウイルスを消毒する



今年も 10 月からはノロウイルスのシーズンが始まります。

厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルでは、10 月から 3 月までは月に 1 回以上のノロウイルス検便を奨励しており、ノロウイルス食中毒事故への警戒・予防対策を行いましょう

ノロウイルスを【やっつける】ために有効な対策には、大きく 3 つあります。

加熱

ノロウイルスは 85 ～ 90℃で 90 秒間以上で不活性化します。食品を加熱する際は、中心部までしっかりと熱が伝わるようにしましょう。



洗浄

基本として手洗いがあります。手も原材料も、調理解具・調理環境も、しっかりと洗浄することで物理的にノロウイルスを洗い流してしまいましょう。



消毒

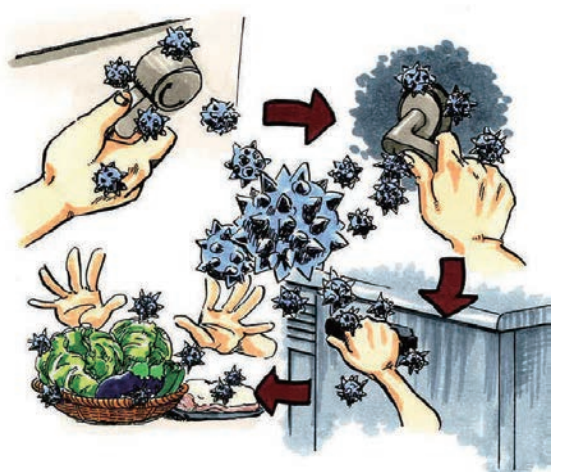
次亜塩素酸ナトリウムを中心とした薬剤による不活性化がよく利用されています。



今回は「消毒」に焦点を絞って、昨年 11 月に食品安全委員会より公表された「食品健康栄養評価のためのリスクプロファイル」を中心に、ノロウイルスの消毒について特集します。

ノロウイルス食中毒事故は、調理従事者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が事故全体の 8 割に該当するともいわれており、症状が出ていない方を含め、ヒトの衛生管理が重要です。

また、強力な感染力を持つノロウイルスは、ヒトからヒトへ感染することから、厨房に【持ち込まない】ためには、自身が感染しないようにすることも大切です。特に不特定多数が使用するトイレの利用などは、感染のリスクがあります。適切な手洗いをはじめ、共用施設のトイレやドアノブ、取っ手などの日常の清掃に、ノロウイルスの消毒を意識して行いましょう。



ノロウイルスの消毒について

消毒対象	処理例
調理器具等	洗剤等で十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200 ppm）で浸すようにペーパータオル等で拭く（加熱できる物については熱湯での加熱が有効）
ドアノブ、カーテン、リネン類、日用品	次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200～500 ppm）で浸すようにペーパータオル等で拭く
トイレ・浴槽	次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度300 ppm以上）で浸すようにペーパータオル等で拭く
おう吐物・ふん便による汚染場所	おう吐物等は、ウイルスが飛び散らないようにペーパータオル等で静かに拭き取り、ビニール袋に密閉して廃棄する（この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度1,000 ppm）を入れることが望ましい）。 床等の汚染場所は次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）で浸すようにペーパータオル等で覆うか、拭き取り、その後水拭きする。
患者使用のリネン及び下着類	廃棄するのが望ましいが、煮沸消毒も有効。（水やお湯のしぶきを吸い込まない等、二次感染への注意が必要）煮沸消毒が行えない場合には、洗剤を入れた水の中でウイルスが飛び散らないように静かにもみ洗いし、有機物を取り除いた後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200 ppm）の消毒が有効（十分すぎる、高温の乾燥機等を使用すると殺菌効果が高まる。また、もみ洗った石けん液には次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度1,000 ppm以上）を加えて、10分以上置いたのち、捨てること。） * 可能であれば、ふん便・吐物が付着した衣類はもみ洗いをせず、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度1,000 ppm以上）に漬け置きする方が洗濯時の二次感染を防ぐ上で好ましい。

食品健康栄養評価のためのリスクプロファイルより（食品安全委員会）

次亜塩素酸ナトリウムについて

- 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの不活化に有効な薬剤として最も常用されています。
- 強い酸化作用をもつ薬剤で、有毒ガスを発生したり、色落ちする事があるので、使用に際しては使用上の注意をよく読んでから取り扱しましょう。
- 常温でも不安定な化合物であるため、徐々に自然分解し消毒成分である有効塩素濃度は低下します。日光、特に紫外線により分解が促進され、温度の上昇とともに分解率は増加するので、冷暗所で保管しましょう。
- 塩素酸ナトリウムには粘膜刺激性があるので、消毒する清掃者がノロウイルスにかからないリスク対策も含めて、消毒の際には、換気し、マスクや手袋などを着用しましょう。
- 消毒後は水拭き・水洗いするなどして、十分に薬剤を拭き取りましょう。



有効塩素濃度のチェックと記録をお勧めします。



拭き取り検査でチェックしましょう。

洗浄・消毒が効果的に実施されているかをノロウイルスふき取り検査で確認しましょう。トイレやドアノブ、清掃用具など汚染リスクが高いと思われるポイントを中心に定点かつ定期的に拭き取り検査を実施することで、皆様が日々とりくむSSOPが機能しているかの検証としましょう。



株式会社
町田予防衛生研究所

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

<https://www.mhcl.jp>



JQA-QM6617



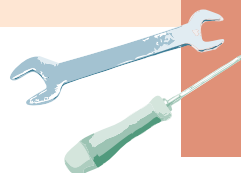
Accreditation #81094
ISO/IEC 17025:2005 認定



14300048



<https://www.mhcl.jp>



ガススタンダードフライヤー MGF-(C)□□

清掃・お手入れ方法

お手入れ頻度
1回/日

お手入れ準備

ガス栓を閉じる



ゴム手袋等をはめる



機器本体が冷めたことを確認する

スクイ網などの調理道具は食器洗い用中性洗剤で洗う



外装・油缶収納部

汚れがある場合は、柔らかい布で拭き取り、汚れが落ちないときは薄めた専用洗剤を布に含ませて拭き、固く絞った布巾で洗剤が残らないように拭き取る。



排油

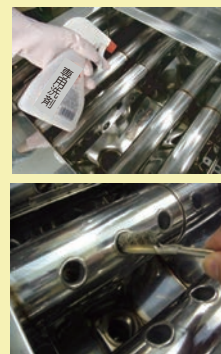
- (1) 油が冷めたことを確認
 - ・火傷の原因となる為、油を抜くときは50℃以下になってから行う。
- (2) 油コシ網を油缶にのせ、機器の排油口の下に置く
- (3) 排油ハンドルをゆっくり「開」の方向に回す
※油跳ねに注意してください。
- (4) 排油完了後、排油ハンドルを「止」の方向に回す



油槽

※必ず保護メガネを使用してください。

- (1) 油槽を洗う
 - ① 油槽全体に専用洗剤を吹き付ける。
(目安は1面に対して2～3プッシュ
10～15分程度放置)
 - ② 清掃ブラシで汚れた箇所を擦る。



(2) 油槽に水を入れる

- ① 排油ハンドルをゆっくり「止」の方向に回す。
- ② 油槽に水をバケツやホースで適量ラインまで入れる。

(3) 加熱

- ① 加熱し、水を沸かす。
- ② 10分程度煮沸する。

(4) 排水

- ① 排油ハンドルの開閉を数回繰り返しながら排水する。
- ② 排水が完了したら、排油ハンドルを「止」の方向に回す。

(5) 各部品

- ・排油口に揚げカス等が残っていたら、取り除く。

(6) すすぎを行う

- ① 水をかけながら、油槽に付着した洗剤をスポンジ等で擦り落とす。
- ② 排水する。
- ③ ①～②を最低3回繰り返す。

(7) 水分を拭き取る

- ・キッチンペーパー等で水分を十分に拭き取る。

※ 油槽内の各センサー（感熱棒、ハイリミット）の汚れは、油温誤差の原因となりますので、こまめに清掃してください。

※ 油槽清掃時、各センサーを傷つけないよう十分注意し、また、取り出さないでください。
水分は残らないようしっかり拭き取ってください。

<汚れが酷い場合>

- ① 油槽に水を入れ、湯が沸騰するまで加熱する。
- ② 沸騰し始めたらスイッチを切り、専用洗剤を水量の2%程度（25Lに対し500g）入れてよくかき混ぜ、10分間ほど放置する。
- ③ ブラッシングしながら排水する。
- ④ 最後に流水で十分にすすいで乾燥させる。

※ 専用洗剤の取り扱いについては、専用洗剤の容器に記載があるのでその注意に従って使用してください。

<パイロット・ノズルの清掃>（12T Jは無し）

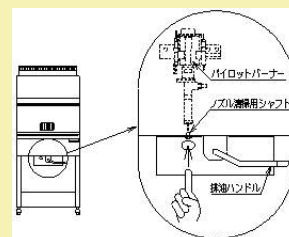
- ・パイロットバーナーに着火しない場合、ノズル清掃用シャフトを数回、軽く押し上げる。ノズルがキレイになり、着火しやすくなる。
 - ・ノズル清掃用シャフトは、排油ハンドルの左奥の穴部にある。
- ※ 必ずガスコックを止めた状態で行ってください。



適量ライン



専用洗剤別：
フライヤークリーナー



2019.7

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) 14:30～16:30
- 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。

受託責任者を訪ねて。

no.21



■サンワフーズ(株)
公益財団法人 身延山病院
もちつきあみ
望月亜美さん

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24年7月からです。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

栄養士4名、調理員3名の計7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・調理・洗浄・労務管理、と全体を意識しながらそれぞれのメンバーが有機的に関わってその能力を生かしているシフト組、運営管理を心がけています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

日々入退院される方がいらつしやいますので、食数の増減も少なからずあります。こうした状況でもいかにして食材の過不足なく安定した食事の提供を継続していくか、という点が大変ですが、それは同時にやり甲斐でもあります。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

喫食される方の嗜好・年齢に配慮した献立を検討し、安心安全な食の提供ができるよう、各スタッフの作業ペースなども考慮して作業時間や配

分を考え、自らが中心となって動くことだと思っています。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

まず第一に、社である「衛生管理の徹底」を実践しています。その上で、喫食される方に食事を楽しんでもいただけるよう、調理・盛り付けにも工夫をして、より美味しく食べていただけるよう日々心がけています。

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？

日頃のホウレンソウを大切にしています。特に、毎朝の食数確認の際にさせていただく連絡・相談はとても重要で、個別対応が必要な患者様の食事について教えていただく欠かせない機会になっています。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

はい。社内の体制では、ホウレンソウを必要とする事案があるときは速やかに上司に連絡を取って指示を仰ぎます。病院様とは日々のコミュニケーションの他2ヶ月に1回の給食会議でご要望などを伺い、サービ스에反映できるようにしています。

Q9 現場で気を遣うことはどんな

ことですか？

作り手の健康が安心安全な食の提供に必須であるため、「スタッフの体調」にはいつも、一番気を遣っています。

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？

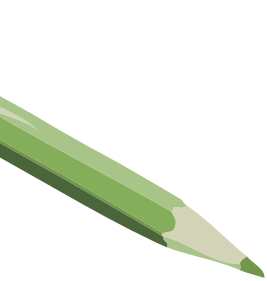
治療食に対応するための栄養学や衛生に関する知識を身につけ、実践できることが大切だと感じています。新しいことにも対応できるよう、学びを継続しています。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

自分が全体を見て動くことを通して、それぞれがプラスαの気つきができるようになり、相互にフォローしやすい環境になりました。

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。

朝は早いし、食事を提供しない日はないし…と大変ですが、この仕事は人が生きていくうえで欠かせないものであることを忘れず、ご利用者様の健康寿命の延長と改善につないでいけるよう、自分たちの健康にも留意してこれからも日々頑張っていきたいと思います。



編集後記

～万葉集からお米を想う～

令和への改元から早数か月。元号のR標記にもどうにか慣れてきたところですが、今回は「令和」の出典となった万葉集の話題を少し。

万葉集と云えば7世紀後半から8世紀後半にかけて編纂された全20巻・約4500首からなる日本に現存する最古の和歌集ですが、我々の業界には欠かせないお米について詠まれている歌も数多く収められています。万葉集の中では「早稲田」、「稲穂」、「穂立」、「苗」などの文言で登場することが多いようです。

“我が蒔ける早稲田の穂立作りたるかづらぞ見つつ偲はせ我が背”

万葉集の代表的な歌人であり、編者でもある大友家持^{おおとものかもち}に恋人（後に正妻）である坂上大嬢^{さかのうえのおおいらつめ}が贈った歌です。意味は「私が蒔いて実った早稲の田からとった稲穂で作った髪飾りです。これをみて、私だと思って偲んでくださいね」といったような感じでしょうか。現在でも水田に行けば目にしそうな風景が思い浮かびます。

もう一首 “言出しは誰が言にあるか小山田の苗代水の中淀にして”

これは大伴家持が紀郎女に贈った歌の返歌として知られていますが、意味としては「初めに声をかけて来たのはどなたでしたっけ。山の田の苗代の水のように途中で淀んだりして…」まるで恋愛の嫉妬について詠んだようで、大伴家持って人はどれだけモテたんだろう？と思ってしまいますが、実際には二人は仲の良い友人同士であり一種の戯れ歌であると云われています。

どちらの歌についても、千数百年の昔も今と同じように米作りが生活に密接に関わっていたことが窺われます。万葉貴族の暮らしの中にも現代と変わらず「米のある風景」が存在していたなんて、ちょっと不思議ではありませんか？

九州に伝わったとされる稲作も万葉集が編纂された奈良時代末期には、朝廷が置かれた近畿地方が中心となっていたのでしょうか。もちろん現在の米とは種類も味も違いはあるでしょうが、貴族の間では既に白米（「白米」と書いて「しらげのよね」と読む）が食べられるようになってきていたとの事です。庶民はもっぱら黒米とよばれた精白度の低いウルチ米を食べ、アワやヒエに混ぜることもあったようです。意外にも玄米は食べられていなかったようで、燃料（当時は薪）が白米を炊くときよりも多くかかってしまうというのがその理由だそうです。玄米と云えば、私が学生の頃の我が家では健康マニアの父親のおかげで毎朝玄米食が基本でした。消化を助けるために圧力釜で炊いた玄米を、ひと口30回ずつ嚙んで食べるのが健康の秘訣だと父親は言うのですが、忙しい朝の時間帯にずいぶん迷惑な話だと、毎日心の中でぼやいていた憶えがあります。

品種改良が繰り返され、今では寒冷な北海道でも特Aランクのお米が作られるようになり、調理技術、調理器具の発達で精白米も玄米もおいしく食べられるようになりました。

寒さにも病気にも強く、収穫量も多く、食味もより良くと繰り返し改良が加えられてきたお蔭で日本のお米は今では世界に誇れるブランドとなりました。

そろそろ新米の季節です。

最後に恋多き（？）平安貴族、大伴家持自身が秋の田を歌った一首をご紹介します。

“雲隠り鳴くなる雁の行きて居む秋田の穂立繁くし思ほゆ”

「雲に隠れて鳴いている雁が降り立つ秋の田の稲穂が繁っているようにあの人の事がしきりにおもわれるなあ」

編集委員 鈴木 潮



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 5 F
（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

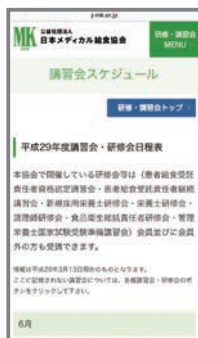
スマートフォンで ホームページを ご覧いただけるように なりました！

<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



