

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう 笑 しょく 食 かい 快 ぜん 膳

どんなにたくさん作っていても
お客様にはそのひとつがすべて。

「表紙の人インタビュー」
株式会社第一食品 調理師 岡本 勇也さん

2020
No.170

4
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

〔特集1〕 第41回フード・ケータリングショー
〔特集2〕 第41回フード・ケータリングショー

協会セミナー情報 3
健康・食事相談感想文 8

■ 巻 頭 言	1
■ 受託責任者継続講習	19
■ 協会だより	27
■ 会員企業紹介	30
■ 支部別研修会一覧	36
■ 耳寄り情報	38

■ 厨房機器のメンテナンス	40
■ 賛助会員紹介	42
■ 受託責任者を訪ねて	44
■ 趣味を語る	46
■ 編集後記	47

表紙の人 インタビュー

（株）第一食品で、調理師として働く岡本さん。
大阪工場の立ち上げとともに異動。現場に立つ一
方で備蓄食の開発にも携わる。

ふだんはどのような仕事をされていますか？

西宮工場で10年くらい。それから大阪工場に移ってき
ました。今は調理の実務が半分以上。残りがストック
パックなどの新商品開発と管理、発注を担当していま
す。兵庫からの通勤、仕事は多岐にわたっていたい
へんですが、幅広くやらせてもらっているのがやりが
いがあります。

ずっと給食業界に？

いえ、最初はホテルの調理場でした。ホテル業界は結
婚式などのイベント減少があり、将来的にホテル業界
より給食の方をと思って。

僕たちがつくる料理は確かに100とか1,000食とかです
けど、お客様はそのうちの1つを召し上がるわけで、
その1つがすべてなんです。調理をする現場が変わろ
うが、そこは同じ気持ちでいますね。



お休みの日はどう過ごされていますか？

不定休で嫁も働いているんで、休みの日はだいたい
家事を。ええ、家でもぜんぜん料理します。お弁当
とか、のんびり、時には飲みながら（笑）。ホテルの時、
洋食担当だったんで、子どもが好きなハンバーグ、
スパゲティ、オムライスなんかはふつうに作ってま
す。2人の娘たちも料理好きでけっこう一緒に。バ
レンタインデーも3人でやるんですけど、飽きてく
ると結局、僕がやることになります（笑）。でも、楽
しいですね。

これからの目標を教えてください。

現在、院外調理のセントラルキッチン（CK）は大阪府・
兵庫県・岡山県のみですが、今後は全国にCKを広め
て行けるようにしたいです。

もう1つ、調理技術も大切ですが、食べ歩くのも大
事だと思ってます。ホテルだろうが給食であろうが
同じ。

ほかの給食会社のを食べる機
会ってなかなか無いですが、もし見ることができたらと思っ
ています。一歩ずつ勉強してい
きたいです。

株式会社第一食品
調理師

おかもと ゆう や
岡本 勇也 さん（入社14年目）



日本メディカル給食協会と共に歩く 新たな未来

一般財団法人医療関連サービス振興会 理事長 野崎 貞彦



医療関連サービス振興会の設立 までの経緯

厚生省（現在の厚生労働省）は、医療と密接に関連するサービスの分野で民間企業が活発に活動を始めていることを背景に、昭和61年3月、健康政策局指導課に「医療関連ビジネス調査室」（平成2年10月改組され「医療関連サービス室」に変更）を設置し、医療関連サービスに係わる調査を開始しました。

その後、昭和62年11月、厚生省に設置された「医療関連ビジネス検討委員会」は、昭和63年12月、医療関連ビジネスをめぐる関係者がこの問題を考えるに当たったの枠組みと、今後の医療関連サービスの基本的な在り方に関する報告書を提出し、医療関連ビジネスの意義及び果たすべ

き役割など医療関連ビジネスについての基本的な考え方を示すとともに、提供するサービスの質を維持、向上させて、利用者である医療機関や国民の信頼を得て、医療関連ビジネスを利用しやすくしていくためには、業界毎に業者が守るべきガイドラインの作成や、業者・サービスの認定の実施等も有効であり、ガイドライン等の作成や実施運営にあたっては、行政の一般的な指導、関与に加え、何よりも業界の自主的、自発的な努力が望まれると述べました。

一方、日本医師会は、平成元年8月医療政策会議内に「医療関連サービスに関する研究部会」を設置し、平成2年1月、中間報告をとりまとめ、まず、医療供給体制の中で、「医療の本質的分野に関連する分野の業務」及び「公的保障制度を補完する

私的保険業務」について民間企業等の参入が可能であるとし、「医療の本質的分野の業務」と区分した「医療関連サービス」を規定したうえで、医療関連サービスの意義を、①医療サービスに対する多様な患者ニーズへの対応、②医療機関経営の効率化と安定化、③民間企業等の事業機会の拡大の3つの観点から把握する必要があるとしました。同時に、無秩序な業界振興を戒めるためにも、厚生省による業界育成を適当とするともに、業界、学会、行政及び医療関係者の団体が関与する独立した評価認定機関の設立が欠かせないことなどを報告しました。

厚生省の「医療関連ビジネス検討委員会」と日本医師会の「医療関連サービスに関する研究部会」のそれぞれにおいて、医療関連サービスの

現状と課題が検討され、その報告書の中で提供されるサービスの質を確保するためには、医療関係者及び民間事業者の両者が参加する団体の設立が必要であるとの提言がなされました。それを受けて平成2年4月、財団法人医療関連サービス振興会の設立準備検討会が発足し、平成2年12月20日に、医療関連サービスを提供する企業及びこれらに関係する団体などの連絡調整体制を確立し、医療関連サービスの健全な発展に関する事業を行い、国民の医療及び福祉の向上に寄与することを設立の目的に、医療関連サービス振興会が設立されました。当振興会では、良質な医療関連サービスの提供に必要な要件を「認定基準」として定め、この基準を充たすサービスに対して認定する制度が「医療関連サービスマ

ク制度」です。

患者等給食業務と医療関連サービスマーク制度

当振興会が設立された当時、患者給食業務を巡る状況としては、患者サービスの面で従来の給食提供時間、温度管理など患者の日常生活とかけ離れた提供実態の改善が課題となっており、一方では、医療経営環境の厳しさが増す状況の中で、経営の合理化面からも患者給食業務の外部委託が徐々に進んで来ていました。

このような状況のもと、平成3年9月5日の評価認定制度委員会において患者給食部会を設置することが決定されました。この部会においては、患者給食業務に関する実施要綱及び認定基準等についての審議が行われ、部会案を得て、平成5年1月29日の評価認定制度委員会での審議を経て成案となり、平成5年2月15日付けをもって患者等給食業務の医療関連サービスマーク制度が発足しました。

なお、患者給食業務においては、社団法人日本メデイカル給食協会が平成元年から業界の自主努力、自主

規制とし実施していた認定制度があったこともあり、患者等給食業務の医療関連サービスマークの認定審査にあたっての基本審査を同協会に受託して頂いております。第一回の認定は、平成5年6月1日に行っています。

日本メデイカル給食協会との強い結びつき

患者等給食業務の医療関連サービスマーク制度の実施に当たっては、先にもありましたが、同協会に認定審査にあたつての事業所からの認定申請の受付をお願いし、きめ細かい指導のもと、基本審査を受託して頂いております。また、その後の事業所への実地調査指導においても、同協会の幹部に実地調査指導員に就任の上、実施して頂いています。加えて、患者等給食業務の医療関連サービスマーク認定制度に関する専門的な事項について調査審議を行う患者等給食部会、評価認定制度委員会の委員に同協会の役員の方々に参画して頂くなど、医療関連サービス振興会の中心事業である「医療関連サービスの質の確保のための評価及び

指導等」に深く関わって頂いている所です。

また、当振興会の理事会の理事、評議員会の評議員にもご就任頂き、当振興会の運営に参画頂くなど同協会との強い結びつきがあり、ご支援、ご協力を頂いております。

院外調理業務と新たな医療関連サービスマーク制度

当振興会では、令和2年度において、患者等給食業務を始めとする十業務の医療関連サービスマーク制度に加えて、新たな認定制度として「院外調理患者等給食業務」の認定制度を発足させます。

近年の診療報酬改定の推移や消費税増税などの影響により医療機関の経営収支は悪化の傾向であり、病院給食業務においては、栄養部門の赤字及び人手不足が深刻化している状況があります。また、食品に対する安全意識の高まりなど社会環境の変化もあり、収益性の改善に併せ、安全管理の強化、栄養管理の充実が今後さらに求められる状況の中で、医療機関においても院外調理加工施設（セントラルキッチン）による新調

理システムの導入活用が増加してきています。

これらの時勢を踏まえ、当振興会では将来にわたつて良質な医療関連サービスの提供及び普及を図り、もつて我が国の医療の健全な発展に寄与するため、現在の各認定制度のあり方を再検証いたしました。

その結果として、「院外調理患者等給食業務」を新認定制度として発足することといたしました。それに伴い、現在のサービスマーク認定業務である「患者等給食業務」を「院内調理患者等給食業務」に名称変更した上で、令和3年2月1日認定分から適用することとしております。

この新たな「院外調理患者等給食業務」の認定制度は、当振興会として、14年ぶりの新たな認定制度であり、この制度の発足につきましても、日本メデイカル給食協会のご支援、ご協力を頂いている所です。この新認定制度を病院給食業界に根付かせるためにも同協会のご支援、ご協力をお願いいたします。

なお、この新制度につきましては、当振興会のホームページに掲載しておりますのでご覧下さい。

第41回フード・ケータリングショー

協会セミナー情報

給食事業者のための外国人材の受入れの法務と労務 ～押さえておくべきポイントと受入れ体制の整備～

令和2年2月18日から2月21日まで、幕張メッセ国際展示棟にてフード・ケータリングショーが（一社）日本能率協会の主催と（公社）日本メデイカル給食協会の協賛で開催される中、2月20日の14時30分から、当協会主催のセミナーを開催しました。

今回の講演のテーマは、人材不足の状況下での外国人材の受入れについて、私達給食事業者に限らず会員の皆様にお役に立てる内容として、『給食事業者のための外国人材の受入れの法務と労務～押さえておくべきポイントと受入れ体制の整備～』です。

当日の講師、センチュリー法律事務所 杉田昌平弁護士より講演の概要についてご寄稿いただきましたので、掲載します。



センチュリー法律事務所
杉田 昌平

はじめに

厚生労働省が令和2年1月31日に発表した「『外国人雇用状況』の届出状況まとめ（令和元年10月末現在）」によれば、令和元年10月末時点において日本で働く外国籍の方の数は、約166万人となりました。

図1は、『外国人雇用状況』の届出状況まとめ（令和元年10月末現在）内に収録されている日本に在留する外国人就労者数の推移表です。

東日本大震災が発生した2011年から2012年は減少していますが、それ以外の年は一貫して増加の傾向を示しています。2016年以降は、毎年約20万人ずつ増加しており、少子高齢化による働き手不足という傾向を考えると、この傾向はしばらく続くものと思われます。

特に2019年4月に「特定技能」という産業・サービスの現場で働く外国籍の働き手（「外国人材」）を招聘する制度ができたこともあり、外国人材は、産業・サービスの現場で企業を支えてくれる新しい働き手として期待されています。

他方で、外国人材に関する法務及

び労務は、これまで人事労務を中心とする企業法務分野においても十分に課題として認識されてきませんでした。そして、入管法や技能実習法は、内容が複雑であり規定も細かいため、知らず知らずに法令違反をしてしまう事例も発生しています。

そこで、以下では主として給食事業者の方向けに、押さえておくべき外国人材に関する法務と労務のポイントをご紹介します。

出入国関連法令 ポイント

1 在留資格制度

外国人材外国人材の特徴は何より在留資格制度だといえます。日本では「在留資格制度」を採用しています（入管法2条の2）。在留資格制度とは「外国人の本邦において行う活動が在留資格に対応して定められている活動のいずれか一に該当しない限り、その入国・在留を認めないとする仕組み」と説明されます¹。

日本の入管法は、外国人が日本に在留する際に、原則として、一人一つの在留資格を有する制度を採用しています（一在留一資格の原則、ま

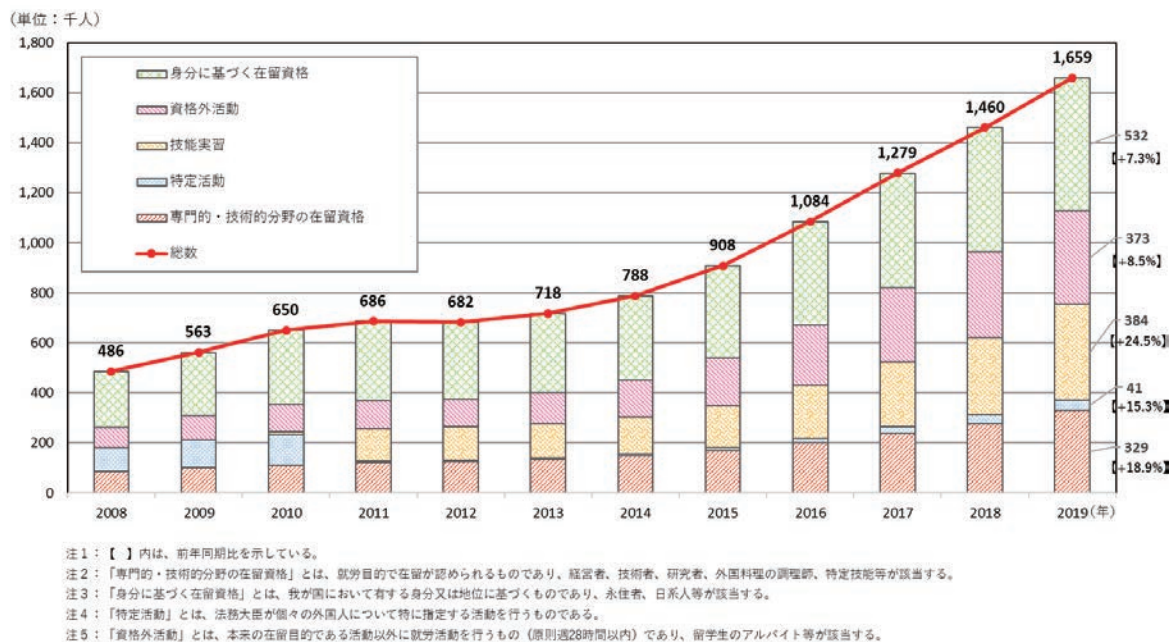
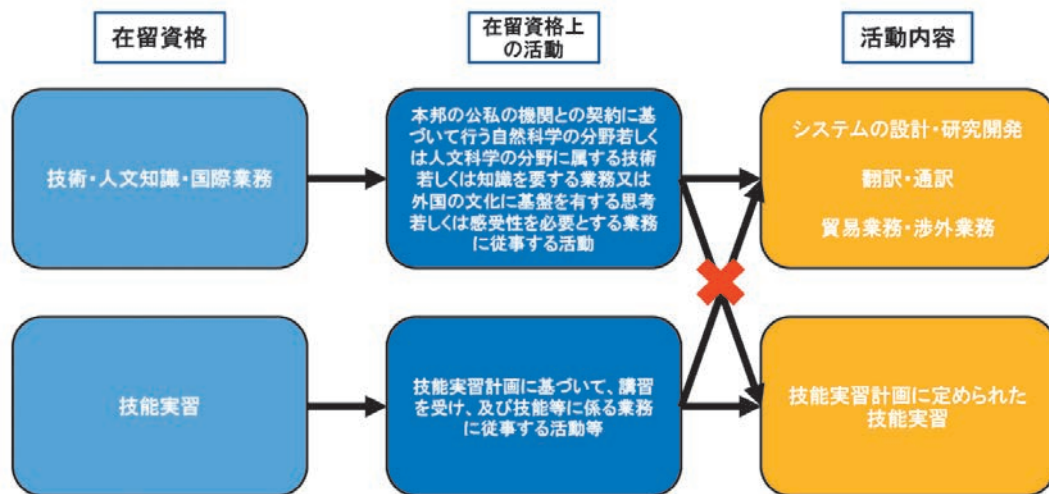


図1 在留資格別外国人就労者数の推移



(杉田昌平『法務・労務のプロのための外国人雇用実務ポイント』20頁)

図2 在留資格・活動・業務内容

たは、一在留一在留資格の原則²。この一在留一資格の原則ゆえに、例えば「技術・人文知識・国際業務」の在留資格と「留学」の在留資格を同時に有するといったことはできません(図2)。

給食事業者が、新規に海外から人材を招聘する場合、「技能実習」や「特定技能」の在留資格についての申請を行うと思います。「技能実習」及び「特定技能」は、入管法別表第一の二の在留資格に規定される在留資格です。そして入管法別表第一の二で規定される在留資格は、入管法19条1項で、原則として、当該在留資格で行うことができる活動として別表に定められている活動以外の活動で、報酬を受ける活動を行ってはいないと定められています。もし、入管法19条1項に違反して、在留資格で定められた活動以外の活動で報酬を受けた場合、「不法就労活動」(入管法24条3の4号)に該当してしまい、働いた外国人材は同法70条1項4号又は73条によって刑罰を科せられる可能性があるわけです。

これを企業の側から見た場合、在留資格外の業務を行わせた場合には「不法就労活動」をさせたとして不

法就労助長罪に該当し（入管法73条

の2第1項1号）、業務を行わせた責任者及び法人が300万円以下の罰金又は3年以下の懲役に処せられる可能性があります（入管法76条の2）。

このような在留資格制度による制限があるため、外国人材の採用を検討する場合は、自社でどのような業務を行ってもらうのかを明確にし、当該業務が可能な在留資格が何であるかを特定し、当該在留資格を取得できる外国人材を採用することになります。

2 給食事業者と在留資格制度

では、給食施設で働くことができる在留資格としては何があるかですが、「技能実習」と「特定技能」が考えられます。

技能実習制度では、すべての給食分野ではありませんが、医療・福祉施設給食製造職種として平成30年11月に技能実習の対象職種として追加されています。また、特定技能制度では、給食事業については外食産業に該当するとされ、特定技能外国人を給食施設で採用することも可能となっています。

（1）技能実習制度について

ア 技能実習制度の目的

技能実習は、技能実習法1条に「人材育成を通じた開発途上地域等への技能、技術又は知識（省略）の移転による国際協力を推進することを目的とする」とあるように、国際協力の推進のための制度です。また、「技能実習は、労働力の需給の調整の手段として行われてはならない。」（同法3条2項）とあるように、労働力確保のための制度ではありません。現在産業の現場を支えてくれているのは、間違いなく技能実習生ですが、まず、この制度目的を再認識する必要があります。

イ 技能実習の種類

技能実習には大きく区分すると、「企業単独型技能実習」（同法2条2項）と「団体監理型技能実習」（同法2条4項）に分けることができます。企業単独型技能実習は、日本の機関の海外の事業所等の職員を当該日本機関に招聘し、技能等を修得するため、技能実習生が当該日本機関で講習を受け業務に従事するという制度です。図解すると図3のとおりです。

他方で、団体監理型技能実習は、

日本の営利を目的としない法人（事業協同組合等）により受け入れられて必要な講習を受けること及び当該法人による実習監理を受ける日本の機関で業務に従事するという制度です。図解すると図4のとおりとなります（代表例として、監理団体が事業協同組合の場合を記載しています）。

ウ 技能実習の流れ

技能実習は、1年目を第一号技能実習、2～3年目を第二号技能実習と呼びます。第一号技能実習から第二号技能実習までの流れを表にすると、図5のとおりとなります（なお、技能実習評価試験の受検申込み時期等によって前後するものであり、時期は目安です）。

以上の流れのとおり、3年間の技能実習を通じて、技能実習評価試験を2回受検することになっています。これは法的に定められたものです。すなわち、技能実習計画の中では、技能実習の目標を定めることとなります。そして、第一号技能実習から第二号技能実習に移行する場合、技能実習評価試験（初級）の実技試験と学科試験への合格が必要で

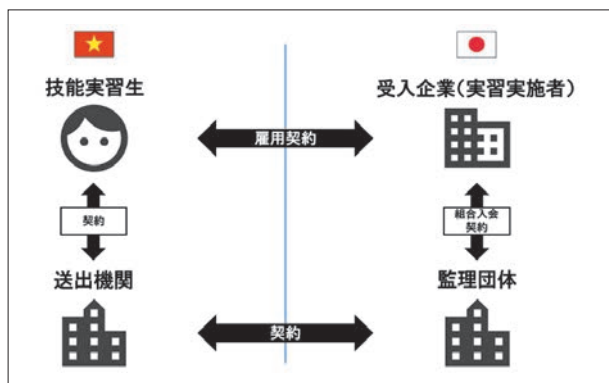


図4 団体監理型技能実習

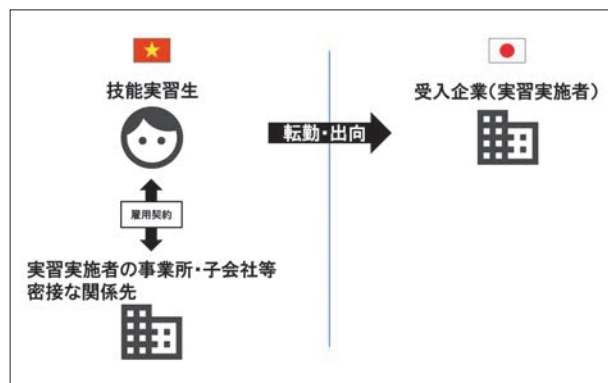


図3 企業単独型技能実習

	時 期	手続等	備 考
入 国 前	6ヶ月前	入国前講習開始可能	
	5ヶ月前		
	4ヶ月前	技能実習計画認定申請（一号）	6ヶ月前から申請可能 標準審査期間：1～2ヶ月
	3ヶ月前		
	2ヶ月前	在留資格認定証明書交付申請 査証申請	標準審査期間：2週間 標準審査期間：5営業日
	1ヶ月前		
	1ヶ月目	入国後講習	
第一号技能実習	～		
	7ヶ月目	技能実習評価試験（初級）受検申込	
	8ヶ月目		
	9ヶ月目	技能実習評価試験（初級）受検 技能実習計画認定（二号）	受検推奨時期：3ヶ月前まで 6ヶ月前から申請可能 標準処理期間：2～5週間
	10ヶ月目	在留資格変更許可申請	標準処理期間：2週間
	11ヶ月目		
	12ヶ月目		
	1ヶ月目		
	～	技能実習評価試験（専門級）受検申込	
	17ヶ月目		
	18ヶ月目	技能実習評価試験（専門級）受検	受検推奨時期：6ヶ月前まで
	19ヶ月目		
第二号技能実習	20ヶ月目		
	21ヶ月目		
	22ヶ月目		
	23ヶ月目	在留資格変更許可申請	（特定技能へ移行する場合）
	24ヶ月目		

図5 技能実習の流れ ※技能実習運用要領8頁より作成

技能実習評価試験（技能検定制度）にあるといっても過言ではありません。

（2）特定技能制度について

医療・福祉施設給食製造職種の技能実習を無事に3年間修了した外国人材は、外食産業分野の「特定技能1号」の在留資格で、引き続き日本で就労することができます。

特定技能制度は「中小・小規模事業者をはじめとした深刻化する人手不足に対応するため、生産性向上や国内人材の確保のための取組を行ってもなお人材を確保することが困難な状況にある産業上の分野において、一定の専門性・技能を有し即戦力となる外国人を受け入れていく。」制度です（基本方針1頁）。そのため、技能実習の場合と異なり、働き手不足の対応策として正面から働き手を招聘することが可能です。

また、医療・福祉施設給食製造職種での技能実習の受入れは、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を適用又は趣旨を踏まえた衛生管理を行い、かつ「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」（平成25年3月29日付け厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知）及び当該通知に基づき都道府県等の定める指針等を適用した医療・福祉施設給食製造であることが必要です。

他方で、特定技能の場合は、独立した事業場において主として日本標準産業分類上の給食事業を行っていれば受入れの可能性があり、対象となる施設が広いといえます。

（3）技能実習制度と特定技能制度の違い

技能実習制度と特定技能制度を比較すると、次ページの図6のようになります。どちらも制度趣旨が異なるもので、単純に比較できるものではありませんし、排他的なものでもありません。自社の人材育成の方針に従って自社のニーズにあう制度を活用すべきだといえます。

労働関係法令のポイント

人材の国籍にかかわらず、労働基準法、最低賃金法、労働安全衛生法、労働者災害補償保険法、労働契約法、労働組合法、男女雇用機会均等法、

あるとされます（技能実習運用要領46頁）。

また、第二号技能実習の目標として技能実習評価試験（専門級）の合格を技能実習計画で定めることとなります。

なぜこのように技能実習評価試験への合格が求められるかといいますと、技能実習制度の趣旨からの要請です。技能実習は、「人材育成を通じた開発途上地域等への技能、技術

又は知識（省略）の移転による国際協力を推進することを目的とする」ものです。すると、出身国に移転する技能等が身に付いたかを試験によって確認する必要があります。その試験が技能実習評価試験です。そして、技能実習において必ず行わなくてはいけない必須業務も、技能実習評価試験に合格するために必要な業務が定められています。

そのため、技能実習制度の中核は

	技能実習	特定技能 1 号
制度目的	技能等の移転による国際協力の推進	深刻な人手不足に対応するため、特定産業分野における、一定の専門性・技能を有する即戦力の外国人の受入れ
在留期間	技能実習 1 号：1 年 技能実習 2 号：2 年 (技能実習 3 号：3 年)	通算 5 年
転職の可否	原則不可	可能 ※但し在留資格変更と同じ手続が必要(入管法 20 条)
労働関係法令の適用	労働関係法令の適用があり、技能実習法等による上乗せがある	労働関係法令が適用される
斡旋主体	監理団体	職業紹介事業者
組織の人数枠	有り	無し

図 6 技能実習制度と特定技能制度の違い

労働施策相互推進法、職業安定法、労働者派遣法、雇用保険法、健康保険法、厚生年金保険法等の労働関係法令及び社会保険関係法令は適用されます。⁴

そのため、外国人材にも労働関係法令及び社会保険関係法令は、国内人材と同様に適用されます。もっとも、完全に同じように適用すれば良いかというと、例えば日本語を介さない人材に対する就業規則の周知と

就業規則の周知義務(労基法 106 条)のように、国内人材と同じことをすれば法令上問題ないかと言われれば、疑問がある論点も複数存在します。

このように、外国人材と労働関係法令・社会保障関係法令は、原則として国内人材と同じく適用があるという原則があるのですが、個々の適用になると、実務でも十分に議論されていく論点が多いのが現状です。

また、外国人材特有の論点として、寄宿舎の問題や、寮費・社宅費の賃金控除と労働基準法 24 条に基づく労使協定の締結等の問題もあります。

まだ世間一般でも十分に検討がされていない論点が多いですが、外部からの監査で指摘がされないよう、日ごろから労働関係法令の適用関係に注意を行う必要があります。

まとめに代えて

これまで遵守すべき事項ばかりご説明してきたため、外国人雇用は難しいと感じられた方もいるかもしれません。確かに制度は複雑な面はあります。ですが、その複雑さを超え

て実際にベトナム等の発展の熱気の最中にある国から人材を招聘してみると、新しい発見があるのではないかと思います。

筆者は 2015 年から 2017 年にベトナムの国立大学で講師をしていました。そこで、彼ら彼女らが真剣に勉学に励む姿に、驚きを感じた記憶があります。海外から新しい方を会社に向かい入れるのは覚悟もいると思いますし、受け入れる側も変わる必要があることも出てくると思います。

しかし、そういった新しい人材が、会社で活力と飛躍の機会をもたらしてくれるかもしれません。ぜひ、法令順守とともに、積極的に外国人雇用制度に取り組んでいただきますようお願い申し上げます。セミナーの概要報告といたします。

- 1 齊藤 坂中 58 頁
- 2 東京地判平成 4 年 3 月 9 日行政事件裁判例集 43 巻 3 号 298 頁、東京高判平成 4 年 9 月 16 日行政事件裁判例集 43 巻 8 号 9 号 1165 頁、名古屋高判平成 15 年 8 月 7 日、名古屋地方裁判所平成 17 年 2 月 17 日判例タイムズ 1209 号 101 頁等
- 3 技能実習法 2 条 1 項に同じ。
- 4 外国人雇用管理指針第 2



第41回 フード・ケータリングショー 健康・食事相談感想文

「国際ホテル・レストランショー」「フード・ケータリングショー」「厨房設備機器展」の3展示会が（一社）日本能率協会の主催で、今回に限り2020東京オリンピック・パラリンピックのため幕張メッセ国際展示棟で開催され、当協会も主催団体の一員として2020年2月18日（火）～21日（金）まで参加しました。

フード・ケータリングショーでは、この9年間毎年続けて「お役立ちの提案～安全・安心・健康・おいしさを求めて～」のメインテーマのもと、当協会主催の展示ブースを中央モール4ホール前に開設しました。

今年のフード・ケータリングショーは新型コロナウイルスの世界的な感染から、来場者の対応も不安視される中で開催となりました。

展示ブースでは「管理栄養士・栄養士による健康食事相談コーナー」を設け、栄養士委員会幹事の協力のもと、会員各社より役員幹事や管理栄養士・栄養士総員85名がマスクの着用とアルコールによる手指消毒の徹底を図りながら、来場者の皆様に様々なアドバイスを実施しました。

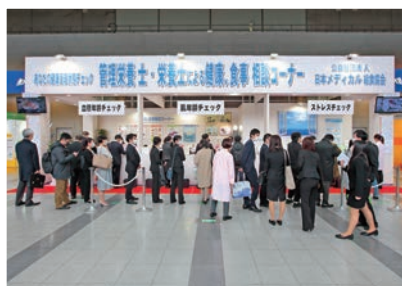
ブースの食事相談では、体組成計を使いながら日常生活、食生活などについて対面で相談を受け、普段の日常業務では見られない真剣な眼差し（笑）で受け応えするスタッフの姿に改めて感銘を受けました。近年では「去年よりデータが良かった。」「毎年来てるよ。楽しみにしてるから。」「食事指導を家で実行したよ。」など、リピーターの方々が来てくださるまでの評判になりました。

また、お肌チェック、血管年齢測定、ストレスチェックのコーナーには、普段、ほとんどの方が接する機会が無いことから興味本位もあり、男性諸氏が大勢訪れ大変な盛況となり、1,783名の方からアンケートの回答をいただき、血管年齢測定、お肌チェック、ストレスチェックにはのべ約4,250名の来客がありました。

さらに、当協会主催の給食セミナーでは、外国人技能実習生の受入れが昨年4月から可能となり、当協会が外国人技能実習2号移行対象となりました、医療・福祉施設給食製造職種の試験実施団体として事業運営を実施していることから、外国人技能実習生、特定技能職種の雇用等の違いを再確認、再認識をしていただくため、センチュリー法律事務所の杉田昌平弁護士に「給食事業者のための外国人材受け入れの法務と労務～抑えておくべきポイントと受け入れ体制の整備～」の演題で講演いただきました。

当日の受付は先着200名でしたが、突如発生した新型コロナウイルスの発生で、社会的に行動制限が図られるなど全体として静かな毎日でしたが、協会関係者のみならず一般来場者含め約55名の方に聴講いただき、今後の各社での取り組みについてのアドバイスとなりました。

この度のフード・ケータリングショーへの各社のご協力に感謝申し上げ、当日ご支援いただいた会員企業から参加された皆様の感想を掲載します。



株式会社日総 渡辺 真理子

この度は、大変貴重な経験をさせて頂き、誠にありがとうございました。

400名を超える想像以上の来場者数に圧倒されてしまいましたが、10代～80代の幅広い年齢層の方々と、食を通じた健康生活について楽しくお話することができました。

栄養相談という構成になってしまう方もいらっしゃいましたが、“これならできそう!”、“今日から早速やってみます!”と笑顔で帰られる方が多く、やり甲斐を感じました。

今回はアドバイスをを行う立場でしたが、私自身、自分の食生活を振り返り、見直すきっかけにもなった有意義な一日でした。

役員、幹事の皆様、大変お世話になりました。ありがとうございました。

株式会社エム・ティー・フード 小野 喜美

今回私が担当したのは、血管年齢測定でしたが、7割くらいの方が、実年齢より血管年齢が高い値を示し、落胆する方が多くみられました。中には、「最初から諦めていたので大丈夫です」と言う方や「頑張っていたのでショックです」とおっしゃる方もいてそんな時どんな励ましの言葉をかけるのが効果的なかと悩む場面もありました。

私は、フード・ケータリングショー「管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー」に参加させていただいて、他の人の考え方や返答の仕方等を聞くことができました。自分とは違う意見があり、参考になる場面がありました。参加者さん達のとのやりとりは簡単かもしれないですが、掘り下げてみると、とても深く難しいものだと感じました。ひとりひとり考え方や感じ方がそれぞれ違うので、答えは1つではないと改めて思いました。

今回のイベントに参加して、私は管理栄養士として社会人として働いていく上での心構えを見直すきっかけになりました。参加者さん達の対応に正解は決まっておらず、笑顔で接すれば大丈夫という訳でもなく、勿論笑顔は不要ではないことを学べました。

株式会社ニッコトラスト 柳井 愛佳

2月18日にフード・ケータリングショーに初めて参加させていただきました。

新型コロナウイルスの影響もあり、来場者数は少ないのではないかと不安でしたが、メディカル給食協会のブースに多くの方に来ていただき各コーナーお並びいただく大変嬉しい結果となりました。

私の担当はストレス測定でした。初めに担当表を受け取った際、何故栄養相談でストレス測定をするのだろう、と疑問に思いました。

しかし、当日実際ストレス測定を受けに来ていただいた方々とお話していくなかで、ストレスに対し食事面で改善できることが多くあると再認識できるとともに、普段の食事をあまり意識されていない方の食事に対する興味を持つきっかけになったのではないかと思います。

また、日頃の業務では関わることのできない、同業他社の栄養士と共に一日を過ごし意見交換ができ、交流を深めることができました。

フード・ケータリングショーで得た知識や経験を現場にもち帰り、活かしていきたいと思います。

株式会社エム・ティー・フード 伊東 真里奈

血管年齢測定を担当させていただきました。短い時間ではありましたが、年齢性別問わずたくさんの方の栄養相談を通じて多くの学びと気づきがありました。

想像以上の多くの方がブースに来てくださり、ご自身の測定結果について積極的に質問される方もいらっしゃいました。健康への関心が高いことに驚きを感じるとともに、それに答えるための知識はもちろん、個々に合った食事助言へ導く応用力の必要性を痛感しました。

今回の栄養相談員の経験は栄養士が世間に求められる職業であることを大きく感じることができ、栄養士の役割を考えるきっかけとなりました。

この度は、貴重な経験をさせていただきありがとうございました。

株式会社ニッコトラスト 廣瀬 成美

この度は相談員として参加させて頂き、誠にありがとうございました。私は2度目の参加となるのですが、前回は緊張しておりお客様に分かりやすい説明やアドバイスが出来なかったため、今回は担当となったブースの内容をきちんと理解するのはもちろんのことお客様とのコミュニケーションを大切にすることを目標にして取り組みました。

ストレスチェックの担当だったのですが、測定器で出た結果を元に、食事面や運動面などからストレスを受けにくくする対策をアドバイスさせて頂きました。一方的に伝えるのではなく、お客様の食生活、生活リズム、職業などを聞いた上で、お客様が無理なく実践出来るようなことをお伝えするよう心掛けました。

今回もまだまだ反省点は残りましたが、前回よりも楽しんで取り組むことが出来ました。また次の機会がありましたらぜひ参加したいと思います。

株式会社ニッコトラスト 熊谷 美織

今回が初めての参加で、今までの業務の中で経験のなかった食事相談の担当になり、不安と緊張でいっぱいでした。そんな中、いざ始まってみると食事相談にはいろんなアプローチの仕方が存在するのだとわかり、知識はもちろんのこと、コミュニケーション能力の重要性を見に染みて感じました。限られた時間の中で、来場者の求めていることを的確に伝えることは難しく、反省ばかりでした。しかし、日々の業務で利用者の声を直接聴く機会はありませんでしたため、とても新鮮な気持ちで臨むことができました。

メディア等で健康に関する情報が多く流れている昨今、ご自身のからだに興味を持っている方が多い印象を受けました。そういった方々に、さらなる情報を届けるためには、日々勉強をする必要があると痛感しました。今回の食事相談は、試行錯誤していくうちにあっという間に時間が過ぎ去り、とても充実していました。また、機会があればぜひ参加したいと思ったので、日々変化する情報に対応できるよう、これからも勉強していきます。今回の経験は、とても貴重なものとなり、今後のステップアップのために活かしていこうと思います。この度は、食事相談コーナーに携わらせていただき、誠にありがとうございました。

メーキュー株式会社 丸山 美緒

昨年、栄養管理士を取得したことをきっかけに、今回、相談員として参加させて頂きました。栄養相談ブースでは、自分の体の調子を知ることができる簡単な測定を行い、私のご案内した方は、血管年齢、骨量に興味を持たれている方が多かったです。また、お話を聞き、男性と女性で比べると、男性では、運動習慣のある方、朝食を食べない方、夕食を摂る時間が遅くしっかり食べる方が多く、女性では運動習慣のない方、やせていて太れないことが悩みという方が多くいらっしゃいました。栄養に関する情報が書かれたリーフレットがあり、相談にみえた方が欲しい情報に合うものを適切にお渡しできる様努めました。

自分の体のことや食事について興味を示してくださるのを直接感じてとても嬉しかったです。普段は食事と向き合う仕事をしていますので、人と向き合うこの機会が貴重な経験となりました。

株式会社東テスティバル 都築 澄麗

今回、血管年齢測定を担当させていただきました。初参加であり、日頃の業務ではお客様と接する機会が少なく、測定結果に応じたアドバイスができるのか不安でした。ですが、測定をしていくうちにお客様が教えてほしいこと、栄養士として伝えるべきことが分かるようになりました。余裕を持てると、アンケートやお話を伺いながら、食生活改善のための簡単な提案ができるようになり、会話することが楽しくなりました。

話の内容によってはうまくお答えができず、勉強不足だと実感することもありました。どのようなことを言われても、お答えできる豊富な知識と伝える力を身につけなければいけないと思いました。今回の経験で学んだことや感じたことを今後の業務に活かしていきます。栄養士としての自信につながる経験をさせていただき、ありがとうございました。

富士産業株式会社 黒住 朱菜

今回初めて参加させていただき、このようなイベントがあることも初めて知りました。肌年齢測定の担当になり、肌によい栄養素や食事などあまり考えたことがなかったので満足していただけた対応ができるか不安なところもありました。幹事のみなさんのサポートもあり、回数を重ねるごとにスムーズに説明ができるようになりました。測定結果が出ることで、喜ばれたり少し落ち込んだりされる方、さまざまな方がいました。肌に良い栄養素について説明をすると気をつけるようにしますと一言でくださる方もたくさんおられたので食生活について振り返ってもらえるきっかけになっていることを感じられて良かったと思います。

来場者の方に“何がだめでこの結果なんですか？”と尋ねられたとき自信を持って答えることができなかったのですが、参加できる機会を頂けたら事前にもっと勉強しておくようにしたいと思いました。普段の業務ではできないようなことができ、とても良い経験になったと思います。

株式会社ニッコトラスト 阿部 美菜実

今回、栄養相談員として参加させて頂き、貴重な体験をすることができました。他者の栄養士との交流ができ、色々な話ができた事はとても良かったです。

内容としては、笑顔でしっかりと対応できたと思います。しかし、自分なりに学習してきた事が活かせず、ほとんど資料の内容しか話せなかったため、もう少し頭の中で整理出来ていれば良かったと感じました。

常に並んでいる人が絶えず、流れも良かったのですが、食事相談への指導をもっと上手に出来れば良かったと思います。骨密度や筋肉量なども測れるという事を伝えれば興味を持つ方もいたのではないかと思います。

今後、このような機会があれば今回の経験を踏まえてより良い内容に出来ればと思います。

株式会社ニッコトラスト 原 梨奈

今回初めてフード・ケータリングショーの健康、食事相談コーナーに参加させて頂きました。実際にブースを担当して想像していた以上に多くの方にご来場して頂き、皆様の健康への関心の高さを改めて感じました。

栄養士として皆様の健康を振り返るきっかけの場に携わることができ、とても嬉しく思います。

この度は、日々の業務とはまた違う貴重な体験をさせて頂き誠にありがとうございました。



株式会社ニッコトラスト 久田 明日香

今回、初めての参加でストレス測定の担当をさせて頂きました。

大勢の方がいらした中で、機器の測定中の間に対象者の食事アンケートに目を通したり普段の習慣などを軽く聞き出したりしてアドバイスにつながるようなお話をするように心がけました。当日はあっという間に時間が過ぎていきましたが、相手の反応もその場で直に感じ取れたことが嬉しく、大きな励みややりがいを感じました。自分自身、一日を通して楽しんで携わることができました。今後栄養士として世間やお客様に求められることは多種多様となるとは思います、いろいろな経験を積み、自身の成長につなげていきたいと思っています。

この度は貴重な経験をさせていただき、誠にありがとうございました。

日本ゼネラルフード株式会社 竹腰 美香

私は血管年齢の担当でその場には500人近く、健康に関心を持つ方々にお立ち寄りいただきました。今回感じたことは、自分の伝え方の未熟さでした。回転率を意識すると、対応が定型文のようになってしまったことや、補足で用意した知識を伝える時は、話し方のぎこちなさを実感しました。できるだけ多くの方に意識を変えるきっかけを作りたい、という思いが強かったためアドバイスが短くなってしまいます。一人の対応を短い時間の中で行うには、たどたどしい自分の伝え方を改善すべきだと思いました。栄養士として自信を持って端的に話すことが、これからの自分には必要だと感じ、そのためには日ごろの意識を変えていきたいです。

話し方はもちろんですが、ふと話題になる健康に意識の向いた内容に、自分から専門知識を伝える。その能動的な行動の繰り返しにより、何を誰にどう伝えるか、短い時間の中ですぐに判断できるのではないかと考えられました。今回このような機会をいただきとても感謝しています。ありがとうございました。

株式会社レバスト 川上 咲子

私は栄養相談を担当しました。簡単体組成計で体組成を計測し、その結果を示すとともにその説明と改善策を中心に話をしていきました。普段の業務は営業や事務がメインなので、いつもと異なる仕事ができ、また他社の栄養士の方とも情報交換をしたり、とても有意義な経験となりました。

このコーナーを利用する方は、あまり測定する機会がないから受けてみたという方が多数でしたが、もうすでに体質改善を始めていてその経過をみたいという方もいて、自身の健康に関心のある人が多い印象でした。

実際に栄養相談をしてみて、栄養士としての知識不足が多いことを痛感しました。相手側の信頼を得るためにも、自分は資格や会社を背負っていることを意識し、栄養学やわかりやすい説明の仕方を勉強する必要があると感じ、自信を持って自分の言葉で物事を伝えられるようになりたいと強く思いました。

株式会社紅谷 佐々木 和美

今回肌年齢を担当しました。性別年齢を問わず、多くの方が診断を受けに来られ、関心の高さを感じました。設問に解答している様子やお話から、野菜果物が嫌いではないが、摂取する機会や量が少なく、バランスがとれていない方が多いように感じました。普段、栄養相談や指導に接する機会がない方々に対し、情報提供できる良い機会であったと思います。今回感じた事、学んだ事を業務に生かしていけたらと思います。



株式会社日総 樋口 敦美

今回初めて従事させていただき、どのような状況になるのか不安もありましたが、当日、開催前の細やかな説明をいただいたことでスムーズに業務が進められたと思います。

コーナーへの呼び込みや、食事相談で、直接来場者の方々と関わり、お話をさせていただいたことで、食が体への影響を及ぼす大切な役割や疫病予防・改善に役立つ情報の発信が出来ていたなら幸いです。

また、食事療法に悩んでおられる方々が少しでも、今後の食生活において負担にならずに実践できるきっかけになっていただけたならと願っております。

このコーナーで全国各地から来られた管理栄養士・栄養士の方々と共に従事し、時間を過ごせたことは新鮮でした。地元に戻れば同じ様な境遇の中、頑張っておられると思うと、皆様からエネルギーをいただいた思いです。

今回の「食事相談」を担当したことで、楽しく充実した貴重な体験をさせていただいたことに感謝しております。役員の皆様各地から来られた栄養士の皆様お疲れ様でした。

そして、ありがとうございました。

株式会社LEOC 吾妻 瑞穂

今回、食事相談コーナーを担当させていただきました。

幅広い年齢層の方が来場してくださり、血管年齢測定やストレス測定のコーナーを順に回る様子を見て、皆さんの自分自身の健康に気をつかわれている事がわかりました。20代の方も食事相談コーナーに立ち寄ってくださり、積極的に普段の食生活について相談してくださいました。

具体的な食事内容の質問やお話をする中で、若い方の食事への関心の高さに驚きました。

また、今回のフード・ケータリングショーで、たくさんの栄養士さんと交流することができ、それぞれの視点の広さに感銘を受けました。

これからも、一人でも多くの方に、日々の食事の大切さを伝えていけるよう栄養士として知識を深め、貢献していければと思います。

学校法人中村学園 中村学園事業部 濱田 綾子

食事相談を担当させて頂き、多くのご来場者様と食・健康について話をすることができました。業種、職種が異なる食事での悩みも様々で、個々人の生活に合わせた食事サポート、また運動・睡眠含めた生活全体のサポートが求められていると実感しました。

今回の経験を職場でも生かし、伝えていきたいと思っています。

日清医療食品株式会社 中島 美也子

初めて参加させて頂き、会場の雰囲気圧迫されてしまいました。多種多様な企業が出展されていて、普段見られないものを見ることが出来、大変興味深かったです。また、他社の栄養士・管理栄養士の方達とも交流がもて、良い経験となりました。

どうも有難うございました。

株式会社ミツオ 山中 由香里

この度は、フード・ケータリングショーの食事相談に参加させていただき、ありがとうございました。緊張と不安の気持ちで参加しましたが、自己紹介の時に、ほとんどの方が初めてで、皆、同じなのだと安心しました。私はストレスチェックの担当になり、簡単な機械を使用し、出た結果で食事や生活面でのアドバイスをしました。結果の用紙を渡し忘れたり、最初の方は戸惑う事もありましたが、幹事の方に大丈夫だよと声をかけていただき、説明も丁寧にいただいた為、徐々に慣れる事ができました。うなずいてくれる方、質問をしてくれる方、無反応の方と様々な方がいらっしゃいましたが、一人一人に合わせた会話を大切にして業務を行う事ができました。

今回、このような体験をさせていただいて、相手の気持ちになって考える事、どのようにしたらスムーズに伝える事ができるのか、初めてお会いする方とのコミュニケーションの取り方等、多くの事を学ぶ事ができました。この体験を、今後、仕事に活かしていきたいです。楽しく参加できました。ありがとうございました。



一富士フードサービス株式会社 西村 友紀

「食事相談コーナー」を担当し、貴重な経験をさせていただきました。「食事相談コーナー」以外にも「肌年齢」のブースも担当することができ、「食事相談」に来られる方とは異なる方を対応させていただくことができ、とても良かったです。ブースへの呼び込みにもお客様は「健康」という言葉を聞くと、ブースの看板を確認して、興味のある方は流れるようにブースの列に加わっていくのを見ると、もっと体験していただきたいと思い、呼び込みにも力が入りました。

数多くのお客様への対応と、休憩時間には、他社の方との交流もでき、とても充実した1日となりました。

毎年貴重な体験をさせていただき、ありがとうございます。

株式会社日総 山家 はるか

この度は貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。

今回は食事相談コーナーに担当し、来場者の体組成測定を行いその結果を基に食事等の指導をしました。

その時々で測定結果が違ったり、質問される内容も異なるため瞬時に判断し伝えることの難しさを感じました。

最初は一對一のやり取りに不安を感じていましたが、他の会社から参加されている栄養士さんから色々と学ばせていただき、少しずつ相手との対話ができるようになりました。

日々の業務で食事相談をすることはあまりなかったのですが、新しいことに取り組む難しさを実感できとても良かったです。

富士産業株式会社 佐藤 知美

今回、初めてフード・ケータリングショーに参加させていただきました。

普段の業務では、多くの人と接する機会がないため、とても緊張しました。更に自分の知識を人に伝える事の難しさは最初は不安が大きかったです。当日は血管年齢測定を担当しました。始まりこそ、うまく言葉にできない場面がありましたが、時間が経つにつれ、より良いアプローチ方法を模索したり、来場者の方への質問の仕方を工夫する事ができ、大変勉強になりました。

栄養管理士としての未熟な部分を痛感しましたが、他社栄養士の方々にも良い刺激をいただき、とても有意義な1日を過ごすことができました。

このような機会をいただき、誠にありがとうございました。

株式会社ミツオ 藤井 朋佳

私は、今回初めて参加させて頂き、ストレスチェックを担当させて頂きました。

普段の仕事では、一般の方を対象に栄養についてお話をする機会がないので、始め緊張しましたが、とても楽しく新鮮で充実した1日になりました。

チェックの結果に対して、改善していくにはどのような行動を心がけてもらえば良いか、どのような食生活を取り入れてもらえば良いのか、お客様の生活に沿った具体的なアドバイスを上手にできない場面があり、自分の知識不足を痛感しました。

これを機に改めて栄養学や相手に物事を伝える際の話し方などを学び、リーフレットの補足だけでなく、お客様に沿った提案、相手が理解しやすい伝え方ができるようになりたいと思いました。

このような機会を頂きありがとうございました。

日清医療食品株式会社 東関東支店 伊東 瞳

今回、初めてフード・ケータリングショーに参加し、肌年齢コーナーを担当させていただきました。

事前に資料を読み、肌に関係する栄養素やホルモン等を勉強しましたが、普段は栄養相談を行う機会がないため、どこから話して良いか、思わしくない結果が出てしまった時どうフォローしたら良いか、など知識だけでは足りない部分が多く、日頃の勉強不足を実感しました。

ブースには老若男女多くの方が列を作るほどに立ち寄っていただき、最初は緊張もありましたが、周りの方のフォローもあり徐々に慣れて楽しくお話をすることができました。途中「ひげそりは肌に負担をかけるか」「たばこも良くないの？」など予想外の質問をいただき、戸惑ってしまうこともありましたが、大変充実した時間となりました。

貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。

株式会社馬淵商事 石橋 典子

食事相談コーナーをお手伝いさせていただくのは、今回で3回目となりますが、健康に気を使っている方がどんどん増えていのように思いました。栄養士並みの知識をお持ちの方や、月に100kmもランニングされる方への相談は、頭をフル回転させなくてはならず、自分の知識もどんどんアップデートしなくてはと反省させられました。また、北海道からいらした方に、「冬は雪が積もるから外で運動できない」といわれ、埼玉出身の私は自分の常識は、地域によっては通用しないのだと気付かされました。

毎回お手伝いさせていただくたびに、勉強させられる事ばかりです。

今回、このような機会をいただき、ありがとうございました。

株式会社レバスト 鷹箸 歩美

今回初めて栄養相談員として参加し、血管年齢のコーナーを担当させていただきました。

測定結果を受けて質問に答えたりアドバイスをしていく時に、ご来場者の方々の中に私の想像していたよりも結果について興味を持っていて改善点を知ろうとする姿勢がある方が多くいました。近年の健康に対する関心の高さや情報量の多さを改めて感じました。それとともに、今回のブースのコンセプトである自身の健康や食生活を振り返っていただく「きっかけの場」を提供することがご来場者の健康意識の高さのもと出来たと思います。

参加する前は緊張でいっぱいでしたが、年代別の食生活の違いや、生活習慣による測定結果の傾向を知ることができ、貴重な体験になりました。

フジ産業株式会社 太田 綾佳

今回初めてこのようなイベントに参加させていただきました。

想像以上に健康について感心がある方が多く、来場者の数に驚きました。

私は食事相談コーナーに携わらせて頂き、1対1での対応に少し不安もありましたが、みなさん真剣に聞いて頂けて安心したのと同時に、私の発言の重要性に改めて責任の大きさも実感しました。

今まで老人ホームでの実施をしましたが、今回の対象者は若い方が多く、栄養相談が会話となっていたので、とても勉強になりました。

また、いろいろな企業の方と関われたことも大きく、協力し合え、とても楽しい研修となりました。

ありがとうございました。

メーキュー株式会社 志水 達也

今回私はストレスチェックを担当しました。

その中でとても印象的だったのは、来場者様が自分の結果からどうすれば良くなるのか考える方、質問してくる方が多かった事。数字を見ると受ける側の興味がとても深まるのだと感じました。今回は事前準備で用意された答えでお返しする事が多かったが今後知識を増やし、質問に対して正確かつ、すぐにアドバイスできる、瞬発力のある管理栄養士になっていきます。



日清医療食品株式会社 北関東支店 嶋村 友梨

昨年初めて参加させていただいた時に、たくさんの学びと日常業務では得ることのできない刺激を受けることができたので、今回もぜひ、と参加させていただきました。

「健康」という漠然とした課題に、やらなくてはいけないけど、何をしたらいいのかわからない、今やっていることが正しいのか知りたい、というお客様が多く感じました。

それに対して自分なりのアドバイスをさせていただきましたが、もう少し知識を増やして多面から健康へのお手伝いができたらもっと良かったかなと思いました。

来年も機会があれば、また参加したいです。

株式会社グリーンハウス 水戸 千晴

私はフード・ケータリングショー最終日、ストレスチェックを担当させて頂きました。今回の栄養相談員のお話を頂いてから、当日まで少ない時間ではありましたが、アドバイスができるよう知識の振り返りをしました。

普段、しようしよう、と思っても学習はなかなかできない現実があるので、良い機会となりました。また当日は初めて会う方達とチームを組み、コーナーを運営していくのは不安もありましたが、お互いの業務なども聞きつつ、担当場所の確認等でコミュニケーションを取り、無事に終えることができました。

今回は、日々の業務だけでは経験することのできないことをたくさんすることができました。この経験を糧に、また日々の業務につなげていきたいです。

淀川食品株式会社 本田 まゆ

普段は、総合病院の調理現場の栄養士として働いていて、食事相談などを行う機会はないので、対面で食に疑問がある人とお話しすることは新鮮だった。経験のない私はその場の対応で精いっぱいだったけれど、とても良い経験ができた。来られるお客様は、持病のある方から、体重が少し気になる方など様々な人がいるので、幅広い対応が必要だったと思った。次回があるのであれば、自分自身の知識を深めて、今回よりもお客様に還元できるようにしたい。



株式会社トージツフーズ 宮澤 あすか

この度のフード・ケータリングショー「管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー」に参加させて頂きまして、ありがとうございました。

初めての参加で、とまどいがありましたが、事前に資料が届き、自分の役割を把握し準備する事ができ、とても安心しました。

私は来場された方の肌年齢の測定を担当しましたが、老若男女問わず興味を持っている方が大変多い事に驚きました。

簡単な計測ではありましたが、肌年齢の他に、肌健康度、肌タイプ、タイプ別スキンケアアドバイス、肌のトラブルリスク、美肌アドバイス、お薦めサプリが印刷されてできます。結果をみて自身の健康や食生活について振り返る良いきっかけをご提供できるように“笑顔”でアドバイスする事を心がけました。たくさんの方々の“ご縁”を大切に…又、機会があれば是非お手伝いさせて頂きたいと思います。

貴重な経験をさせて頂きました事、感謝いたします。ありがとうございました。

日清医療食品株式会社 横浜支店 秋元 有紗

今回初めてフード・ケータリングショーに参加し、大変貴重な経験をさせて頂きました。

日々の業務ではできない栄養相談や機器を使った年齢チェックなど、とても楽しく行うことができました。

参加されていた他社の栄養士の方とも交流ができ、色々な意見を聞くこともできました。

相談に来られた方の質問にとまどい、上手く返答できなかったこともありましたが、数をこなすにつれ、だんだんと慣れてきて上手く答えられるようになりました。こんなことを疑問に思うのか、こういうことをもっと知りたいんだということも分かり、これは日々の業務にも活かせることだと思いました。

株式会社テストティバル 藤巻 琴香

今回初めてフード・ケータリングショー「管理栄養士・栄養士による健康・食事相談」の相談員として参加させて頂きました。新型コロナウイルスの影響もあり、参加者が来て下さるか心配でしたが、とてもたくさんの方が興味をもたれ参加して下さいました。私は今回肌年齢チェックを担当させて頂きましたが、女性に限らず、お肌の調子を気になさっている男性もたくさんいらっしゃいました。

測定後に普段の食生活を伺ったり、アドバイスさせて頂きましたが、大変興味を持って下さり、「こういう時はどんな食事を摂ればいいのか？」などたくさんの方の質問を頂きました。お1人に対して短い時間でしたが、管理栄養士としても持っている知識を参加された方にお伝えできてよかったと思います。

最後に栄養相談員として参加し、たくさんの方と接する事ができた良い経験となりました。

今回の経験を生かし、管理栄養士としてお客様の健康をサポートできるよう日々の業務に努めたいと思います。貴重な体験をさせて頂きありがとうございました。

株式会社馬淵商事 黒澤 ひかる

昨年に引き続き、「健康・食事相談コーナー」を担当させて頂きました。

昨年同様、久しぶりの栄養相談ということもあり、始めのうちは少しぎこちなかったかな？と思うところもありましたが、生活習慣や食生活についてお話をしているうち、徐々に雰囲気にも慣れ、楽しく活動することができました。

今回も、病院の患者様や施設の入居者様とは違い、食事や栄養、健康状態等の事前情報がない、初対面の方への食事相談は難しいなど、改めて実感しました。

反面、このようなブースに自ら足を運んでくださる方々は、ご自身の健康状態や食事内容に興味を持ち、積極的に改善していきたいという意欲のある方が多く、やりがいも感じました。

一般の方が、気軽に栄養相談を受ける機会というのはなかなかないと思います。来て下さった方にとり、ご自身の健康や食生活を振り返るきっかけとなり、今後の生活に少しでもお役に立てることがあれば、幸いです。

また、自分自身も日々学ぶ姿勢を忘れることなく、スキルアップしていきたいと思います。今回はこのような機会を与えていただき、ありがとうございました。



メーキュー株式会社 吉村 彩加

肌診断をさせていただいたのですが、現状のお仕事ではすることのない栄養についてのお話や肌に良いレシピを提案させていただき貴重な体験をさせていただきました。

また、他者の方ともお話をさせて頂く機会もでき、情報交換をすることもできました。楽しかったです。

事務所の中では体験できない機会を与えていただきありがとうございました。

日清医療食品株式会社 東京支店 若林 明奈

今回、2度目の参加をさせて頂き、ありがとうございます。

今回は食事相談、今回はストレスチェックを担当し、私自身も健康や食生活を振り返る“きっかけの場”とすることができました。

前回も多くの方々にお立ち寄り頂きましたが、今回も多くの方々の皆様の方々にお立ち寄り頂き、興味関心の高い分野なのだな、と改めて実感致しました。

また、普段はなかなかお話をすることのない他会社の方々とのコミュニケーションを図ることができ、非常に貴重な経験をさせて頂きました。

今回経験させて頂いたことを業務にも活かせるよう、少しでも皆様のお役に立てる管理栄養士に近付けるよう精進して参ります。

シダックスフードサービス株式会社 浅野 ゆみ子

今回、初めてケータリングショーの場で栄養相談をさせて頂く機会を与えていただき、非常に貴重な体験ができました。ありがとうございます。

私は肌年齢の計測係でしたので、不特定多数の方に機械を用いて計測するのが主な仕事でした。行中で自己の勉強不足を痛感しました。来場者の方からは食事の内容で質問をされる事はほぼありませんでしたが、計測中や診断内容から栄養のアドバイスや必要な栄養素をもっと説明できれば良かったと感じました。又、同業他社の栄養士さんともお話ができ、栄養士という職種が大変、多岐にわたる業務であり、自分自身も視野を広げて、いろんな場面で活躍できる栄養士になりたいとさらに思えました。また機会が頂けたらもっとアドバイスができるよう、経験を積みたいと思います。

シダックスフードサービス株式会社 杉山 知春

今回、初めてフード・ケータリングショーに参加し、肌年齢測定を担当させていただきました。始まる前から興味を示し声を掛けられる方もおり、開始と同時に多くの方が並ばれていました。肌年齢や肌健康度などの結果を見て、自分の生活にどんな問題があるのだろうかという問いに、食事だけではなく、日常生活全般に目を向け、お客様にとって実現出来そうなアドバイスを提供したいと気の引き締まる思いでお応えしました。

また、お客様の関心の大きさに、もっと幅広い知識を習得しなければとも思いました。

今回、他企業の栄養士・管理栄養士の方と一緒に参加出来たことで、情報交換の場ともなり、とても貴重な経験をさせていただきました。

この度は、このような機会をくださりありがとうございました。

シダックスフードサービス株式会社 生方 春菜

今回初めて食事相談コーナーを担当させて頂きました。

お客様から「最近太ってきたんだけどどうしたら良い？」「生活環境が変わって食事を整えることが難しくなっている」などさまざまな悩みを聞き、1人1人に合わせた食事のアドバイスをすることができました。通常の現場業務では栄養指導をする機会がなく、自分にできるか不安でしたが、お客様の食行動の変化のきっかけ作りになるように自分の引き出しを使って、笑顔でお話するように心がけました。まだ知識が足りない部分も多く、反省する点もあったので、知識をつけ、アウトプットできるように努力していきたいと思います。貴重な経験をさせて頂きありがとうございました。

日本ゼネラルフード株式会社 村上 明子

今回は初めて栄養相談コーナーを担当しました。

計測コーナーとは異なり、来場されるお客様がなかなか立ち寄ることが少なく、午前中は苦心しました。

午後になり、お客様が増えてくると、活気のある雰囲気も手伝い、計測コーナーから相談コーナーに立ち寄るという流れが出来てきました。

相談コーナーは、お客様が何を求めているのか、どのような言葉が伝わるのか手探りではありましたが、とても勉強になりました。ありがとうございました。



株式会社エム・ティー・フード 下越 敬子

フード・ケータリングショー「管理栄養士・栄養士による健康、食事相談コーナー」に相談員として参加させて頂くのは3回目でした。今回は新型コロナウイルスの影響もあってか、来場者数が減少傾向にあると聞きましたが、特に午後の時間帯では多数の方にお立ち寄りいただけたように思いました。

エム・ティー・フード入社前は直営の病院で勤務し、栄養相談も行っていたのですが、委託給食会社では業務上、栄養指導を行う機会が皆無なので、今回もまた良い経験をさせていただいたと思います。他の委託会社の方が来場者に相談を受けている際の内容も聞こえてきましたが、病院で行う栄養指導と遜色ないように思えました。このような活動が、いつか委託給食会社の管理栄養士・栄養士の業務にも繋がっていくと良いと思います。他の委託会社の方と話ができる貴重な機会でもありまして、参加させていただき、ありがとうございました。

株式会社エム・ティー・フード 佐々木 優子

今回は血管年齢の測定を担当させて頂きました。

普段の業務とは違い、一般の方に向けた食事相談をすることができ、貴重な体験となりました。

ブースにきてくださった方と直接お話し、想像していた以上に食事や健康に関心があることがわかりました。

健康に関心がある人、そうでない人にも、適切なアドバイスができるよう、自分も知識を深めていきたいと思っています。

この度は、このような機会を頂き、ありがとうございました。

富士産業株式会社 猪俣 慧美

このような貴重な経験を機会をいただきありがとうございます。

健康・食を通して人と関わり声掛けを行うなかで食事提供とひとあじ違う楽しさを学びました。ブースに立ち寄られる方々との会話を通じて、食事や健康に関することは性別年齢その人を取り巻く環境問わず生きていくうえで切っても切り離せないものだと思えて感じました。今回の経験を糧に、今後も喫食者に寄り添った食事提供を心掛けていきたいと思いました。

株式会社ホームラン・システムズ 近松 和代

食事相談コーナーを担当致しましたが、今回初めての参加でとても緊張しました。指導される側の体験をしたいと病院の栄養士様や食事に対する興味や知識豊富な方の利用があり、質問内容のレベルが高く、今後の知識の研鑽の重要性や対人スキルの向上に努める必要性を感じ、とても勉強になりました。又、他者の方との情報交換など有意義な時間となりました。通常の業務では体験することがない貴重な経験をさせて頂き、ありがとうございました。

日清医療食品株式会社 石渡 梢

肌年齢や血管年齢、ストレスなど、体の外側、内側の健康を支えているのは食事が関係している事。体をうごかす事が重要だと感じました。日々私たちの仕事はお客様、患者様の体を作る大切な食事だと改めて思いました。

バランスの良い食事を提供していけるよう、日々頑張りたいと思います。

ありがとうございました。



フジ産業株式会社 植村 真由美

私は4日間開催されましたフード・ケータリングショーの最終日に「栄養相談員」として参加させていただきました。

初めての参加で今まで経験したことのない「栄養相談員」を担当することになり、ドキドキワクワクが日が近づくにつれ増えていきました。そして迎えた当日、作業をしている中で「栄養相談員」として一緒に作業をしている管理栄養士の方々の知識の多さに圧巻されました。

相談員として対応するにあたり、事前にいただいていた資料を読んではいましたが、相談に来られる方々には「〇〇の時はどうすればいい?」「どういう行動をとればいい?」という質問を受ける時があり、うまく伝えることができなかったなか、管理の方々は素早く適切な対応をしており、私も見習わないと思いました。

今回参加させていただき自分の知識の低さ、対応力の低さを身にしみて分かりました。今後は知識の向上を目指し、日々の業務をこなし、次回参加した際にはお客様に合う適切な行動をとれればと思います。ありがとうございました。

日本ゼネラルフード株式会社 工藤 美香子

今回の「食事相談コーナー」を通じて、健康や食生活について振り返るきっかけの提供が出来たと思います。

私が担当したブースは「肌年齢測定」でしたが、女性の方が多く来場して下さると思っていたところ、男女年齢問わずたくさんの方々がいらっしゃいました。

特に印象に残っているのは、83歳の男性が肌年齢を測定し63歳という結果が出て喜ばれていたことです。若さの秘訣をお聞きした所、「食べ物の好き嫌いをせず早寝早起」だそうです。シンプルなことですが、とても健康には大事なことで改めて思いました。

また、休憩時間には他のブースで様々な企業が出品している機器や備品の見学ができたことも勉強になりました。

ありがとうございました。

株式会社トモ 草深 里奈

会社を通してこういった大きなイベントにスタッフとして参加するのは初めての経験でした。コーナーは非常に人通りの多い場所に設置されており、多くの方が参加してくださって盛り上がりのあるブースになっていたと思います。私は血管年齢測定を担当しましたが、一番端の場所で一番短い時間で測定できるというおともあり、特に参加される方が多かったのではないかと思います。

簡易的な測定ではあるものの、これをきっかけに自分の体や食生活等を見直したり、ふり返ったりして頂けたら、意味のあるものになると思いました。他のスタッフの方ともいろいろなお話ができ、有意義な1日になりました。

ありがとうございました。

株式会社トモ 佐波 悠貴美

この度は、貴重な体験をさせていただきありがとうございました。私は普段、栄養相談や指導を行う機会がなく初めての経験でしたが、栄養相談のポイントや機材の使い方をしっかり教えていただいてから取り組む事ができたので良かったです。

最初は不慣れな事が多く、的確な相談はできませんでしたが、慣れてくるうちにリーフレットを見たり、周りの資料を利用して相談にのることができるようになってきたと思いました。

どのように言えば、相手が栄養への関心を持ってくれるのか。健康を意識してもらうことができるのか。話に興味を持ってもらうにはどのように話せばよいのか。普段の業務でも必要な事だと思ったので、これからも考えなおしていきたいです。

ありがとうございました。

株式会社グリーンハウス 庄司 智子

食事相談コーナーを担当し、今年も貴重な経験をさせて頂きありがとうございました。相談対応した人数は例年より少なく思いましたが、健康や食事に興味・関心を持っている方は多く、相談内容としても、人それぞれの考えや悩みを持っていると感じました。私自身も今後も常に食や健康に興味を持って知識を得て、栄養士としての業務に役立てていきたいと思いました。

株式会社アルス 菊地 未来

初めて参加させていただき、ストレス診断コーナーを担当しました。

計測をして、結果によってアドバイスをするという内容でした。

人によって副交感神経と交感神経のバランスがこんなにも違うものかと初めは驚きでした。

お客様のお話を聞くと、納得の結果でした。

今回、自分自身、アドバイスをすることによって、バランスの大切さや、数値によってのより良い解消法を深く知る事ができ、とても興味を持ちました。

そして、今後の生活や、献立を立てる際に意識するべき事がたくさんありました。今まで、測定をし、アドバイスをする機会がなかったのもとても良い経験ができました。

このような機会をいただき、ありがとうございました。

株式会社レバスト 松岡 早来

当日はストレス測定を担当させて頂きました。交感神経と副交感神経について簡潔に説明した上で、ストレス解消法を伝えるのが最初は難しかったです。1人1人に割ける時間は限られているため、最初は長くなりがちでしたが回数を重ねる毎に簡潔にまとめられました。ストレスと食事の結び付きを問われることもあり、答えに行き詰まることもありましたが、リーフレットを上手く活用することができました。リーフレットを読む時に栄養素の知識がない人にも理解してもらるように強調する部分や省略する部分を考えてメリハリをつけて説明するように心掛けました。

普段、外部の方と話す機会がほとんど無い中で、短い時間ではありましたが多くの方と関わることができました。自分が当たり前だと捉えていたことに対して改めて考え直す機会となりました。話す力、伝える力の難しさや大切さを痛感したため、理解した上で他の人にも分かるように説明できる力を養っていこうと感じました。知識の向上にも日々努めて行きたいです。

株式会社グリーンハウス 日比野 愛

初めて参加させていただきましたが、大変勉強になりました。

普段は現場での業務が多いため、食事相談やアドバイスをするという機会がないので、栄養士として話すということの難しさを感じました。もっと知識を深めたいという思いもあり、参加されている他の委託業者の栄養士の方とコミュニケーションがとれ、様々な情報を得ることができました。

フード・ケータリングショーも少しですが見てまわることができて、業界としてすごく進化しているなと感じました。社内の研修等で展示会に参加する機会をつくっていただければと思います。

施設や病院、事務所など、小さな世界で働いていると考え方も固まってしまうので、外の情報を得たり、交流を深めたりする機会はずごく重要だと感じました。

今後の仕事に活かしていきたいと思っています。

株式会社グリーンハウス 川人 恵美

食事相談コーナーを担当させていただきました。

肌年齢が思っていたより悪くて…と話してくださる方や、食生活に対する意識の高い方もいて、食事のプロとして様々な気持ちに向き合えるように、今後も勉強を重ねていかなければと、良い刺激をいただきました。

様々な方のきっかけづくりに立ち会うことができる経験をさせていただき、ありがとうございます。



ISO9001 品質マネジメントシステム サービスの質向上への活用

はじめに

ISOとは、「The International Organization of Standardization（国際標準化機構）」の略称です。商取引などの障壁を取り除くための国際的な規格を制定することを目的に設立された機関であり、制定された国際標準には以下のようなものがあります。

- 非常口のサイン
- フィルム感度の規格
- ネジの規格

今の若い方々にはなじみがなくなりましたが、一昔前のカメラはフィルムを使用していました。各国のカメラメーカーが、それぞれにフィルムの規格を作成し、製造していればどうなるでしょう。日本製のカメラ

には日本製のフィルムしか使えず、海外旅行に行ったときにフィルムがなくなれば、現地でフィルムを手に入れるのは困難になります。しかし、

ISOが策定したフィルム規格を活用して各国のメーカーがフィルムを作っていれば、どこにいてもフィルムを調達することができるようになります。企業にとっては、ISOの標準を導入することで、自国内の取引だけでなく、国際的に自社の製品を供給することが可能になります。ISOの標準を使用することで、安全で信頼性が高く、質の高い製品やサービスの創出に寄与することとなり、世界的な貿易を促進する役割を担っています。

ISO9001規格はEC統合を契機に、各国間の商取引の障壁を取り除くためのシステム規格として

1987年に制定されました。国際取引においては各国の事情が異なり、一律の製品規格を定めるわけにはいきません。そこで製品そのものの規格を定めるのではなく、製品を作り上げるシステム（しくみ）に、最低限満足すべきルールを定め、『そのルールを持つ企業ならば安心感を得ることができる』、というシステム規格として制定されることとなりました。このような契機で策定された規格であるため、当初はヨーロッパと取引を行う製造業を中心に認証取得が広がりました。その後、1990年代に、国土交通省が建設・土木業界の入札参加資格への組み込みを検討したことに伴って、関連業界の認証取得が広がるとともに、『顧客満足への取り組みのアピール』、『認証取得による品質の安心感の提

供』を動機に、様々な業界に認証取得が広まってきました。一方、本来は『顧客満足を追求する』『製品・サービスの質を向上する』という目的ではなく、『認証を取得するため』『ISOのため』に取り組むことで問題も出てきました。たとえば、実態とあわないしくみや本来のしくみとの二重化などの無駄なしくみを持つことは、顧客満足の向上や製品・サービスの質の向上には役立ちません。ISO9001はどのように使うかが重要であり、単に認証を取得したからといって効果が出るものではありません。

一時期、ISO9001を認証取得した組織は、50,000事業所に近づきましたが、現在は約30,000事業所に減少しています。単なる『認証のための認証』を



（一社）日本能率協会
審査登録センター専任審査員
恵比寿マネジメント・ラボ代表

吉山 論

動機とする事業所は減少し、本来の目的のために認証を維持している組織が多くなっています。業種的な広がりも大きくなり、病院などの医療法人は約200件、介護系の法人も約300件の認証を受けています。このような組織がどのようにISO9001を活用しようとしているか、また、この規格を活用するところが、どのようにサービスの質の向上に役立つのかを紹介させていただきます。

マネジメントシステム規格とはなにか

ISO9001は正式には『品質マネジメントシステム—要求事項』というタイトルであり、システム規格に分類される規格です。システム規格の対極にあるのが『JISマーク』などの製品規格と言われるものです。製品規格は、それぞれの製品について具体的な規格を定めるとともに、その試験方法や管理方法（統計的手法と言います）を定め、そのとおりに実施していることを証明することで製品そのものを認証し、質保証を実現する枠組みを言います。一方、システム規格では、このよう

な製品の具体的な質を定めるのではなく、質保証のしくみそのものを自らが決めて実施することを要求しています。従って、同じような製品を作っている、会社が違えばその規格や検査方法が異なっている問題はありません。

たとえば、病院や介護施設の購買担当が、新たな委託給食先の売り込みを次のように受けた場合、どの会社が信用できそうでしょうか。

● A 社営業

うちはちゃんと仕事しますよ。おいしい料理の提供はもちろん、食品衛生管理も安心して任せてください。

● B 社営業

うちはちゃんと仕事しますよ。調理の手順や食品衛生管理など、仕事のやり方をこのよう
な「文書（ルールブックやマニ

製品規格（例：ネジの規格）	システム規格
ネジの長さ：40mm±0.1mm 強度区分：10.9 試験方法：寸法測定／硬度試験 試験数：100個／10,000個	製品の合否判定基準を定めること 計画した方法に基づいて、検査・試験を行うこと

ユアル」に定めているんです。安心して任せてください。

● C 社営業

うちはちゃんと仕事しますよ。調理の手順や食品衛生管理など、仕事のやり方をこのような「文書」に定めているんです。しかも、この通りにやっていることがこれらの「記録」で証明できるんです。安心して任せてください。

システム規格の基本的な考え方は、C社営業の説明にあります。『会社としてルールを持ち』、『そのルールを運用していることを証明することによって安心感を提供する、これがシステム規格の基本的な考え方です。Aさんが事業所を担当するとうまくいく、でもBさんが担当するとうまくいかない、これは属人的な管理です。だれが担当しても一定以上の顧客満足を得る、組織的な管理でなければ安定的な成果を得ることはできません。属人的ではなく、組織的な管理を実現するのがシステム規格の重要なポイントです。

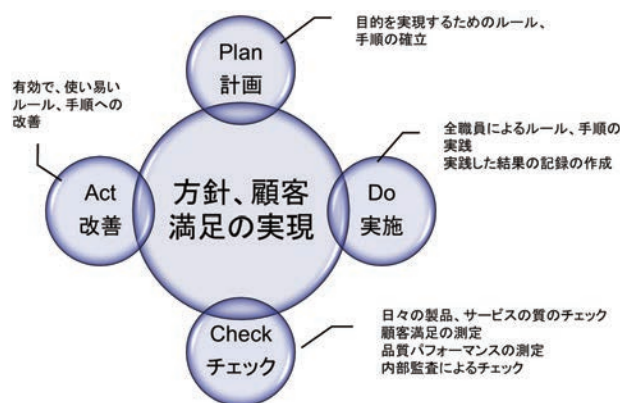
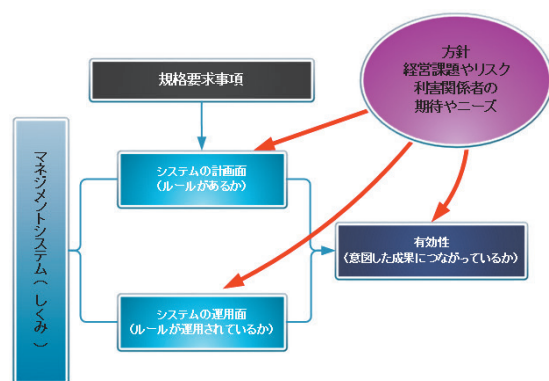
ISO9001の審査では、審査員は主に次の3つの質問でシステム
の存在を確認していきます。

	システム審査の基本質問	具体例
計画面	あなたの「仕事」はなんですか、教えてください（Tell me）	食中毒や、異物混入を防止するために、どのようなことを実施していますか？
	それはどこに定められていますか、見せてください（Show me）	それはどこに定められていますか？ 事業所のマニュアルや食品衛生管理手順はありますか？
運用面	その通りに実施されている証拠を見せてください（Show me）	この手順に定められている、中心温度測定の結果を見せてください。

『システムがある』とは、このように『会社・職場としてルールがある（計画面）』、そして『そのルールを運用していることを実証する（運用面）』のふたつの側面で証明できることを言います。

しかしながら、ルールに基づいて実施していても、それが成果や方針の実現などに結びついていなければ価値がありません。食品衛生管理のルールを持つていても、食品事故が頻発するようではそのルールそのも

受託責任者継続研修



のに問題がある可能性があります。ルールは一度つくって終わりではなく、ルールを作る目的に対する有効性を向上させていかなければなりません。ISO 9001のタイトルにある『マネジメント』とは、『PDCAを回す』しくみそのものも組み込むことを意図しています。

- Plan (計画)・・・ルールをつくる
- Do (実施)・・・ルールを実施する
- Check (チェック)・・・ルールの有効性をチェックする
- Act (改善)・・・ルールを改善する

たとえ現時点では十分に顧客満足を得られていなかったりサービスの

質に問題があっても、このPDCAをしっかりと回すことで、組織的に顧客満足やサービスの質の向上を実現することが可能となるのです。

ルール、記録の重要性

システム規格を活用して組織的な管理に取り組む際に、必須となるのが会社・職場としてルールがあることを示す『マニュアル、手順書などの文書』と、そのルールを運用していることを実証する『記録』です。一方、職場においては、これらの文書類は『ルール、マニュアルに縛ら

れる』『ただでさえ忙しいのに記録をつけるのがめんどろ』という不満を招く場合があります。単に『ルールを守れ』『記録をつくれ』だけでなく、これらの重要性を認識いただかなければ、効果的な運用に結びつきません。

ルールを持つ本質は、問題の未然防止にあります。食品衛生管理のルールは、日常の業務の中で守るべきことを定めているのであり、そのルールを守らなければ重大な事故につながることは誰もが理解しているでしょう。今現在、職場にいる人だけがルールを知って守っていても、新しくきた人がルールを知らずにエラーを起こせば意味がありません。ルールをマニュアル化することにより、このような人たちにも大事なルールを徹底し、問題を未然防止しなければなりません。

記録は自らのサービスの質や、管理の確からしさを保証するものです。特にクレームや問題が発生した場合には、ルール通りに実施していたのか、原因はどこにあったのかを探索する有用な情報となります。以前、大規模な食中毒事故が発生させた牛乳会社において、発生源と疑わ

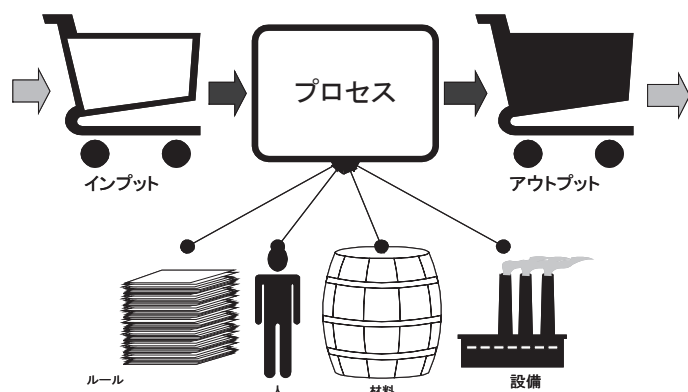
れた工場では、洗浄マニュアルに従った管理を行っていたにもかかわらず、記録を残していなかったために「ちゃんとやっていた」という主張が疑われたことがありました。自らの管理の正当性を保証するためにも、正確に、確実に記録し、保管することが重要です。

品質管理とは

それでは、サービスの質を維持・向上させるためのルールはどのように作成すればよいのでしょうか。

品質管理とは、それぞれの業務機能（プロセス）のアウトプットのば





らつき防止をいかにはかるか、にあります。たとえば調理という機能では、調理師（人）が食材や調味料（材料）を用いて、フライヤーなどの調理器具（設備）を使用し、レシピ（方法）に基づいて調理を行うことで料理という製品を生み出します。同じ料理なのに、日によって味や量や提供温度が異なるというばらつきが発生すれば、常に安定してお客様に満足いただくことはできません。

品質管理では、このようなばらつきを防止するために、4つのMのば

らつきを管理することがポイントとなります（4M管理）。

Man（人）…人の力量を一定以上にし、人によるばらつきを防止する

Material（材料）…食材や調味料などの材料によるばらつきを防止する
Machine（設備）…調理器具を点検、清掃し、安定して動くようにすること

とでばらつきを防止する

Method（方法）…レシピや調理手順（ルール）を定めることで業務を標準化し、ばらつきを防止する

このような4つのMの観点から必要なルールを整備することで、常に安定したサービスを提供することで、サービスの質の維持、向上をはかることが可能になります。

品質マネジメントの原則

ISO9001規格は現在の2015年版までに4回の改定がこなわれています。このうち3回目の改定となる2000年版では、『ISOを取得しても効果が出ない』等の世界中の批判を受け、大幅な改訂が行われました。このときに真にパフォーマンスを発揮するための原則を『品質マネジメントの原則』

として設定し、これを核とした要求事項を組み込みました。原則の制定にあたっては、『どうすれば顧客満足経営に成功するか』との観点での研究が行われ、成功している組織に共通する基本的な取組みが抽出されています。2015年版の改訂にあっても、この原則は踏襲され、次の7原則が要求事項の背骨（バックボーン）として組み込まれています。

1 顧客重視

品質マネジメントの主眼は、顧客の要求事項を満たすこと及び顧客の期待を超える努力をすることにある。

どのような組織にしろ、組織の目的は顧客を創造し、維持することであり、顧客なしに組織は存在することとはできません。売上目標や利益目標を掲げている組織は数多くありますが、その源泉となるものは顧客から得るしかありません。言い換えれば顧客が組織に対して価値を認めなければ、売上目標も利益目標も絵に描いた餅でしかありません。『顧客の求めるものを、求めるときに、求める方法で提供し続ける』ことは、ビジネスの原理・原則であり、顧客

を無視した経営がなりたたないのは自明の理です。いくら、組織自身が「当社の品質は世界最高水準だ」と思っている、それを顧客が選択しなければ「不良品」でしかありません。顧客が望む製品・サービスを提供することが組織の生き残りの必須事項であり、また、製品・サービスだけでなく、顧客に焦点を当てたプロセス（業務・機能）とその一連のつながりを確立しなければなりません。

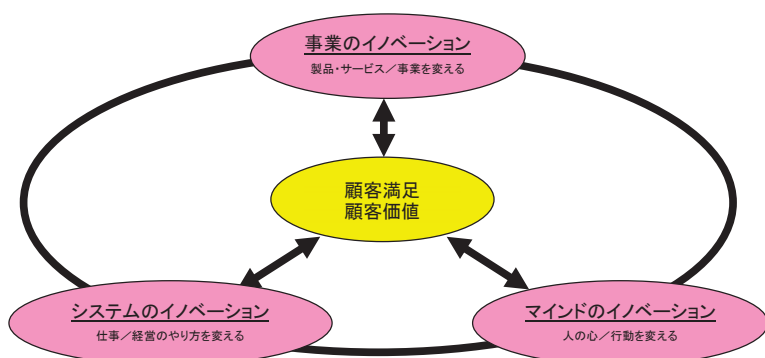


図1 顧客に焦点をあてたイノベーション

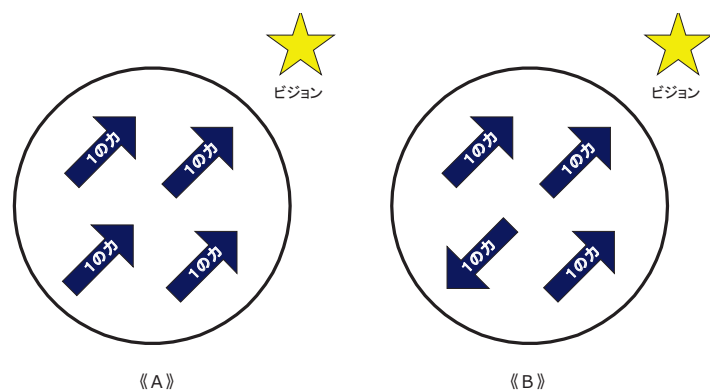


図2 組織におけるベクトルあわせ

人。そのためには、社員ひとりひとりが「顧客重視」の考え方の発想を持つ必要があります。図1のように、常に「顧客満足・顧客価値」に焦点を当てて、「事業」「システム」「マインド」を革新し続けることが、顧客重視の真骨頂ともいえます。

2 リーダーシップ

全ての階層のリーダーは、目的及び目指す方向を一致させ、人々が組織の品質目標の達成に積極的に参加している状況を作り出す。

3 人々の積極的参加

組織内の全ての階層にいる、力量があり、権限を与えられ、積極的に参加する人々が、価値を創造し提供する組織の実現能力を強化するためには必須である。

図2において、《A》の組織は、

ビジョンに向かってすべてのスタッフが同じ方向を向いている状態です。《B》の組織は、ひとりのスタッフが「私はいやです」とまったく反対の方向を向いている状態です。《A》の組織はそれぞれの社員が1の力を持っていますから、ビジョンの実現に向かって合計4の力で進んでいくことになりますが、《B》の組織ではどうでしょうか。力は単純に▲1となりません。ひとりが反対を向けば、ひとりの力と相殺され、結果として力は▲2となってしまいます。4マイナス2で結局《B》の組織は2の力しか発揮することができません。反対を向く人が1ではなく、より大きな力を持った人であれば、大変なことになってしまいます。これが組織の力の原理です。《A》のような状態の組織をめざす

	プロセスアプローチの考え方	調理機能の例
P（計画）	業務機能の目的や考慮すべきリスクを明らかにする	安全でおいしい料理を、決められた予算内で提供する
	目的や考慮すべきリスクを達成できているかをどのように評価するかを決定する	定期的に次の監視・測定を行い、評価する ・残食量調査(おいしい料理) ・トラブル件数（安全） ・原価率(決められた予算内)
	目的や考慮すべきリスクを満たせるように必要な標準化を行う	調理マニュアル、食品衛生管理マニュアルを定める
D（実施）	定めたルールに基づいて実施する	調理マニュアル、食品衛生管理マニュアルを定める
C（評価）	定めた評価方法に従って評価する	残食量調査、トラブル件数、原価率を月次でまとめ、異常がないかを評価する
A（改善）	評価結果を活用して業務機能を改善する	異常の発生状況を考慮して、調理マニュアル、食品衛生管理マニュアルを改善する

すには、リーダーは組織がめざすべき方向、ビジョンを明確に示さなければなりません。パナソニックの創業者である松下幸之助氏は社長の仕事について、『社長とは、方向指示器付きお茶くみ業です』との言葉を残しています。社長は『右にいくのか、左にいくのか』の方向を示すのが仕事であって、他にやることがないのであとお茶くみをしていると

の謙遜ですが、単に方向を示すだけでなく、スタッフに理解させ積極的に参加するような動機付けを行うことが真のリーダーの仕事です。すべてのスタッフがリーダーの示す方向を理解し、積極的に日常の業務に取り組むことで、顧客満足経営の成功に大きく近づくことができます。

4 プロセスアプローチ

活動を、首尾一貫としたシステムとして機能する相互に関連するプロセスであると理解し、マネジメントすることによって、矛盾のない予測可能な結果が、より効果的かつ効率的に達成できる。

プロセスアプローチは品質マネジメントシステムの確立にあたって、核となる考え方であり、『品質マネジメントの成果をあげるために、必要なプロセス（業務機能、活動）それぞれのPDCAをしっかりと回す』ことを意図しています。日常実施されているすべての業務機能、活動には目的、役割があり、それを達成するための管理を体系的に行うことを意図しています。

5 改善

成功する組織は、改善に対して、継続して焦点を当てている。

「企業は変化対応業」とよく言われます。組織を取り巻く環境は日々変化しています。顧客の期待・ニーズ、競合他社の動向を含めた外部環境も変われば、社員の能力等、内部環境も変化しています。これらが変化しているにもかかわらず、相変わらず同じやり方をしていては、変化

に対応できるはずがありません。常に変化に対応してシステムを変化し続けることが、生き残りのための必須条件となります。システムは一度確立すれば未来永劫に成果をあげつづけられる保証はなく、プロセスアプローチで述べたように、評価結果を活用して常に改善しなければなりません。

6 客観的事実に基づく意思決定

データ及び情報の分析及び評価に基づく意思決定によって、望む結果が得られる可能性が高まる。

多くの組織では、顧客満足調査や喫食量調査が行われています。これらの調査は、『調査を行うこと』が目的なのではありません。その結果から『問題の有無』を明らかにし、必要であれば『改善に取り組む』ことが目的です。調査結果をグラフ化したり集計することにとどまらず、『それがなにを意味しているのか』を読み取り、気づきを得ることで、改善に活用することが重要ポイントです。

7 関係性管理

持続的成功のために、組織は、例

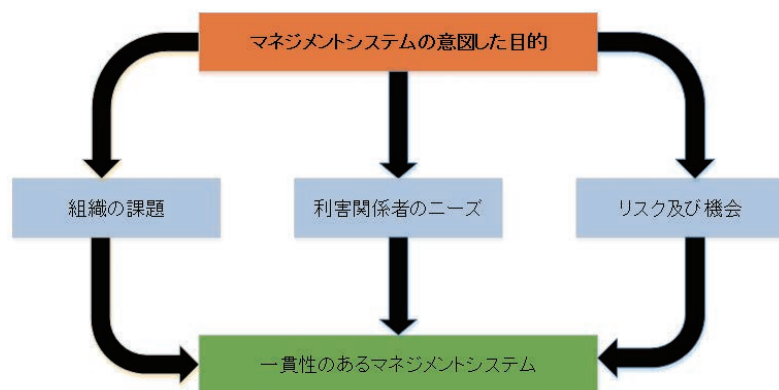
えば提供者のような、密接に関連する利害関係者との関係をマネジメントする。

組織が事業を行う際に、ビジネスパートナー（購買先や外注先）との協力が不可欠となります。どんな事業を行うにしても、必ず購買先や協力業者が必要であり、組織単独で事業展開を行うことはまずありえません。ビジネスパートナーがミスをしたとき、「これはうちがやったんじゃないんで、関係ありません」と言えるでしょうか？ 答えは「NO」です。顧客にとっては組織のみを評価しているのではなく、ビジネスパートナーもひっくるめて組織の品質を評価しています。それ故、ビジネスパートナーと一体となって顧客価値を提案していく必要があります。従来は『下請』という言葉がよく使われていましたが、上下関係ではなく、パートナーとして価値観を共有し、一体となって質の向上に取り組まなければなりません。

ISO9001
2015年版の活用

ISO9001は、1987年に

発行されてから5回の改訂が行われ、現在は2015年に発行されたものが最新の規格となっています。改訂の都度、規格の有用性と信頼性を向上させるため、単なる認証のための規格ではなく、本来の『顧客満足の向上』、『製品・サービスの質の向上』のための改善が行われています。2015年版の改訂の特徴のひとつは、『変化への対応』にあります。現時点で良い成果を生み出している



受託責任者継続研修

組織を取り巻く社内外の課題

分類	変化	課題の例
社会・経済	●労働人口の減少（高齢化社会の進展） ●消費税増税等による景気動向の悪化 ●飲食業界の給与水準の低さ	●過重労働の撲滅 ●高齢者の活用 ●外国人労働者の活用
消費者の嗜好、 ライフスタイルの変化	●求職者の大手志向、直営志向の高まり ●ワークライフバランスへの関心の高まり ●ネット上への悪評によるブランドイメージの低下 ●飲食業界のブラック企業イメージの影響	●過重労働の撲滅
法規制	●社会保障制度、最低賃金改定の変化による賃金の 上昇 ●法規制の変化への対応、都道府県ごとの規制・基 準への対応 ●食事補助の課税強化による販売単価の減少	●生産性向上 ●法規管理の体制、システム確立
競合	●人材確保の競争 ●参入が容易で競合が増加 ●価格競争	●福利厚生、賃金等の従業員待遇の向上による人材 確保 ●生き残るための差別化、ブランド構築、業界シェ アの向上
顧客・マーケット	●個別の期待・ニーズの変化、対応 ●給食業界の飽和、成熟化 ●販売単価低減の要求の増加 ●食の安全性への関心の高まり	●質の高いサービスの提供による契約の継続 ●食品衛生管理の強化
仕入先・委託先	●食材仕入先の衛生管理レベルの向上 ●食材費の変動への対応	●衛生管理の仕入先への展開 ●食材仕入ルート、一括発注方式への変更
人財	●人手不足、長時間労働等の労務環境の悪化 ●定着率の低さ ●従業員の高年齢化	●過重労働の撲滅 ●人財育成 ●個々の顧客情報の蓄積と共有 ●労務環境改善 ●女性社員の有効活用

ルールも、未来永劫有効な保証はあ
りません。昨今は『働き方改革』へ
の対応が企業の課題となっており
ますが、仕事の質も量も変わらないの
に、単に残業を減らすことには無理があ
ります。効率よく仕事をするため
は、仕事のやり方そのものの改革を

行っていくかなければなりません。ま
た、お客様のニーズについても変化
していきます。最近では健康志向の
高まりやアレルギーへの対応など、
従来にはなかったニーズへの対応が
必須となっています。
このような変化する状況にあわせ

組織を取り巻く利害関係者は誰なのか、なにを期待し、望んでいるのか

満足要因	病院、施設の顧客 (患者、利用者、ご家族様)	受託給食会社の直接顧客 (病院、施設、栄養部門など)
医療の質	診断、治療の妥当性	入院患者様、施設利用者様の健康 の維持 食事箋への正確な対応、誤配膳の 防止
説明性	医師の説明のわかりやすさ 説明への納得性	食品表示の適切性、正確性
接遇	医師、看護師、窓口担当者の接遇、 対応	患者様、施設利用者様、ご家族様 への接遇、対応 病院、施設、栄養部門担当者への 対応
待ち時間	待ち時間の適切性 待ち時間を感じさせない配慮	決められた時間の食事提供
食事	食事のおいしさ（味、適温、量、 飽きのこないメニュー等）	食事のおいしさ 適正価格であること
アメニティ	清潔性、快適さ	厨房の清潔性 食堂の清潔性、快適性
安全、安心	安全、安心な療養環境	食の安全性

受託責任者継続研修

リスク（起こしてはならないこと）及び機会（できるだけ実現したいこと）

リスク要素	リスクおよび機会	取り組みの例
食品安全リスク	●食中毒、異物混入、賞味期限切れ食品の使用、誤配膳等によるお客さまの信頼、ブランドイメージの悪化	●衛生管理による事故の未然防止と発生した際の危機管理対応
お客さま満足に関するリスク	●合意した内容への違反、商品、サービスに関する不満、接遇に関する不満、対応に関する不満、メニュー変更、食事提供の遅延等による顧客不満による信用失墜 ●顧客満足の実現による契約の継続、事業発展	●QMSによるクレームの未然防止と発生した際の迅速・適切な対応
コンプライアンスリスク	●法令、ガイドライン（大量調理マニュアルなど）の違反	●法規制管理のルールに基づく管理 ●順守を確実にするための標準化
	●食の安心に反する行動（例：廃棄食品の再利用、メニューの偽装）	●人事制度に基づく面談制度 ●ストレスチェック ●モラル・サーベイによる現状把握と改善 ●自主点検、巡回点検
	●反社会的勢力との取引	●取引開始時の確認による未然防止
事業継続リスク	●従業員、有資格者の欠員	●緊急事態発生時の連絡ルートの確保
	●火災、ガス漏れ等の発生 ●大規模災害の発生	●緊急時対応への備え、危機管理対応による発生時対応
	●ブラック企業としてのイメージ定着	●過重労働の削減の取り組み
情報セキュリティリスク	●患者様の情報漏洩、悪用 ●基幹システムの不具合、停止や開発の遅れに伴う影響 ●システム管理要員の不足	●PMSによる個人情報漏洩防止の取り組み
労働安全衛生リスク	●労働災害、疾病の発生 ●交通事故の発生	●従業員への教育、危機管理対応による発生時対応

て、ルールそのものも柔軟に変化させていかなければ、安定した成果をあげることができません。2015年版規格では、『なぜルールを作るのか』という目的を明確にし、次の3つの前提条件を整理し、これらに整合したマネジメントを行うことで、永続的に効果をあげることを重要視しています。ルールは放置しておく、と、どんどん形骸化し、なんのためにやっているかがはつきりしなくなってきました。変化する状況にあわせて常に改善を行い、継続的に成果をあげるようにしていなければなりません。

まとめ

- ISO9001は品質マネジメントに関する、『意図した目的』を達成するためのマネジメントのしくみ。
- 病院、給食受託会社いずれもが活用できる、マネジメントのツール。両者が協働する場合、共通言語で語ることができ、共通認識を持つことができる。（一つのチーム！）
- サービスの質の維持・向上のためには、4つのMを管理することが重要。ルールもこの観点から構築

する。

- 顧客満足を実現するためには、顧客が誰かを理解し、顧客がなにを求めているかを正しく理解することがスタート。求めていることを、将来にわたって実現するために、標準化を推進する。

- 今現在、成功している成果をあげているやり方が、未来永劫有効とは限らない。PDCAサイクルを回し、変化にあわせてやり方は変えていかなければならない。

理事会報告

2020年度第4回理事会

日 時	2020年1月17日(金)
三役会議	15時～16時
理 事 会	16時～17時
場 所	明治記念館

審議事項

(1) ●正会員の入会について

2社からの入会申込みが承認された。

◇株式会社ティ・エフ・ピー

代表取締役 杉野 政人

愛知県尾張旭市美郷町栄36 藤商ビル3F

◇有限会社ケイズフード システム

代表取締役 小森 広宜

神奈川県座間市小松原二丁目42番6号

●賛助会員の入会について

1社からの入会申込みが承認された。

◇株式会社ワールドینگ

代表取締役社長 谷口 正俊

東京都新宿区四谷3-1-3 第1富澤ビル6F

(2) 第41回フードケータリングショーの協会セミナーについて、実施計画が報告された。

2月20日(木) 14:30～16:30

テーマ「給食事業者のための外国人材受入れの法務と労務～抑えておくべきポイントと受入れ体制の整備～」

講師 センチュリー法律事務所 弁護士 杉田 昌平 氏

(3) 2020年度の理事会予定日について、次のとおり開催日が決定した。

第1回 2020年4月23日(木) 東海大学校友会館

第2回 2020年5月15日(金) 明治記念館

第3回 2020年9月25日(金) 岡山市内のホテル

第4回 2021年1月22日(金) 明治記念館

第5回 2021年3月25日(木) 東海大学校友会館

(4) 医療・福祉施設給食製造技能実習評価試験の実施に関する事業について、菅井委員長から報告された。

・外国人技能実習委員会等を4回開催し、今後2～3ヶ月毎に開催する。

・「外国人技能実習要綱」「給食製造職種でよく使う

用語集」を1月20日付で各社に通知した。

・技能実習評価試験を第1回初級試験として1月10日に実施し6人が合格した。

(5) 2020年度講習会・研修会日程について、計画案で開催することが承認された。

(6) 正会員の退会について

3社の退会が報告された。

◇株式会社 東信えぼし (9月30日付)

◇株式会社 なにわ食品 (11月11日付)

◇三素株式会社 (12月13日付)

2020年度講習会・研修会日程について

1) 患者給食受託責任者資格認定講習会

大 阪 2020年6月2日(火)・3日(水)

福 岡 2020年6月9日(火)・10日(水)

東 京 2020年6月16日(火)・17日(水)

札 幌 2020年6月25日(木)・26日(金)

2) 新規採用栄養士研修会

福 岡 2020年7月3日(金)

名古屋 2020年7月7日(火)

札 幌 2020年7月10日(金)

大 阪 2020年7月16日(木)

東 京 2020年7月20日(月)

3) 食品衛生総括責任者講習会

福 岡 2020年9月4日(金)

4) 患者給食受託責任者継続講習会

大 阪 2020年9月28日(月)

札 幌 2020年10月9日(金)

東 京 2020年10月13日(火)

福 岡 2020年10月26日(月)

5) 調理師研修会

2020年11月 調整中

6) 管理栄養士国家試験受験準備講習会

2020年7月11日(土)・12日(日)・11月14日(土)・15日(日) 全国公開模試 2020年11月22日(日)・2021年1月17日(日)

〈東京アカデミー (7会場)〉

札幌校・仙台校・東京校・名古屋校・大阪校・広島校・福岡校

理事会報告

■ 2020年新年賀詞交歓会盛大に開かれる

暖冬で新年が明け、北海道では雪不足のため「さっぽろ雪まつり」の雪像が小規模になり、自衛隊による雪の搬入などがニュースが取り上げられた1月17日(金)東京の空も、穏やかな天候に恵まれました。当協会主催の新年賀詞交歓会は、会場を明治記念館として6度目の開催となりました。広大な芝生と新緑の芽吹きも感じられ、大木の松に囲まれた庭園を望みながら、日頃ご協力ご支援をいただいている関係者、正会員、賛助会員等大勢の皆様約440名が参集し、広い会場が立錫の余地も無いほどの賑わいの中、お互いに新年の挨拶と名刺交換が飛び交っていました。

新年賀詞交歓会は、協会三役の紹介に続き山本会長の挨拶があり、「昨年、多くの自然災害での被災された方々にお見舞いを申し上げ、ラグビーのワールドカップでの“ワンチーム”の明るい話題にも触れながら、当協会の活動として1月10日に外国人技能実習生の

試験団体としての業務を開始したこと。超高齢化社会となり人手不足問題、働き方改革、同一労働・同一賃金、HACCP制度等の難問に取り組むことの必要性にも触れ、代行保証制度の見直しを今年の目標として掲げ、新しい情報を会員の皆さんと共有していきたい。」とし、協会会員のさらなる結束を呼びかけました。

会長の挨拶後、来賓の方々の紹介が行われ藤井基之参議院議員、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来賓代表のご挨拶をいただき、総務・公益・広報担当の中村勝彦副会長の乾杯で懇談会が始まりました。

懇親会場には所狭しと配置されたテーブルで、会員の皆様が人材確保の苦しみや外国人技能実習生の確保、特定技能の在留資格等、近況の悩み…と話も途切れることなく、瞬間に中締め時間となり、終演間際に安藤高夫衆議院議員がご挨拶に駆けつけていただき、北日本支部長 平井英司副会長の手締めで盛会のなか、お開きとなりました。



始まった技能実習評価試験

外国人技能実習制度において、2018年11月16日付で公益社団法人日本メディカル給食協会が「医療・福祉施設給食製造職種」の試験実施団体として認定されました。医療・福祉施設給食製造職種が技能実習2号の移行職種に追加され、病院や福祉施設における給食施設で外国人技能実習生を3年間受け入れることが可能となりました。

これにより、実習実施者(各会社)は技能実習生を受け入れ、技能実習生は入国後、受入れ要件として1年目に技能評価試験初級の受験に合格することで2年目、3年目に移行が可能となります。この初級試験は受験資格に達した受験生から始まりました。当協会と

して初めての第1回評価試験を2020年1月の東京会場で実施し、6名が全員合格。つづく2月の福岡会場で第2回目を実施した3名においては2名が合格しましたが、1名は学科試験で不合格となり残念ながら再試験に臨むこととなりました。

今後の予定は3月札幌会場、4月東京会場、名古屋会場、広島会場、5月東京会場、大阪会場、愛媛会場、6月には東京会場、大阪会場で計画しております。始まったばかりですが試験会場の確保に大変苦慮しております。技能実習生の試験申込については、監理団体による入国後速やかな受験手を願うばかりです。



会員企業 紹介 no.023

3年前から稼働する大阪工場。主に、レトルトパック等の加工食品を製造。大阪工場製造課・岡本さん（下左）と院外調理事業部・松本さん（下右）。



株式会社第一食品

成長のための挑戦。社員も業界も Happy に

大阪市・天王寺。日本一の高層ビル「あべのハルカス」から車で10分あまり。今回の訪問先は大阪、兵庫、岡山に工場を持つ(株)第一食品。

目標は、オンリーワンのシステム構築

大阪工場内を取材させていただいた後、院外調理事業部の松本健人さんに話をうかがう。

「僕は4つのセントラルキッチン（以下、CK）、各工場とそれぞれのデータの分析、100先くらいのお客様の調整を担当しています。お客様窓口からあがった相談のうち、栄養管理・献立に関する内容に対応します。そのほかに、例えば5千食で手いっぱいな現状を、どうやったら1万食製造できるようにするか、という仕組みを考える役割もあります。入力の手間等を削減するシステムをどう作るか、などですね。」

西宮工場（兵庫県）での勤務が長かったと聞き、当時の体験を振り返ってもらおうと……。

「もともとボクシングをしていたこともあり、個人的なスキルをつきつめてしまおうというところがあったんです。自分ひとりが全部やればいいや、という性格で。西宮工場でそれが一变しました。部署間のコミュニケーション不足、日々の業務の振り返り。調理ではこういう苦労が、セットアップでは、栄養課では、洗浄では、という各部署の課題を全員で把握していきました。」

「それぞれのタイムスケジュールも理解した上で、『これが不足するから準備してもらった』と」

◎ 院外調理事業



本社工場

セントラルキッチン4工場のうち、最初に立ち上げられた大阪市内の本社工場。急ピッチで移転に向けた準備が進む。



岡山工場

工場では6,000～7,000食を製造。49食種×4形態＝食数が多いため、従業員同士の連携とコミュニケーションが欠かせない。



院外調理事業部では、本社・西宮・岡山など各地のお客様との調整、献立の相談など幅広い業務を担当。

◎ 本社工場移転

2020年10月稼働予定



2020年秋に本社工場が東大阪へ移転。院外調理専門の工場で、製造食数は既存工場の3倍になる。



代表取締役社長の小宮仁さん。「完全院外調理に特化」「ロボット化・システム化で他産業との協同を」と語る。志高く、挑戦は続く。

「らいけるよ」とか『何で追加調理が出たん?』など、意思疎通が図れるようになった。そこが回り始めると、工場長や管理職のメンバーがしっかりとルール作りをしてくれて。その体験は大きかった。正直、しんどくて辞めたいと思いました。でも、チームプレー、自分たちの力で進化できた。本当に良かったです。あ、もちろん、今は辞めたいとは思いません(笑)。」

「目標は、先ほどもお話しした『仕組み』の部分、オンラインワンのシステム構築です。労働人口は減っていきます。人が減った時にも提供できる、かつ、今より良いものを作れるシステムを最先端の技術で全国に展開できたらと思います。」

大きな挑戦・今秋稼働の新工場

松本さんに続き、代表取締役社長小宮仁さんこみやじんをご紹介いただく。この4月から代表取締役社長を務める、小宮さん。

「当社は今年創業48年目です。元々は産業給食、社員食堂を受託していました。多くの給食会社がそうだと

思うのですが、高度成長期に様々な業態が活発になっていく中で、当社はメデイカル系にシフトしました。今お客様の90%ほどが病院、介護施設です。私たちは、スケールメリットを活かした院外調理が事業の柱です。」

「最初のCKは2000年、ここ大阪にオープンしました。20年経ち老朽化してきたので、この10月に新築移転を控えています。移転先は東大阪。当社オリジナルの工場で本社移転も重なり、会社としてこれまで一番と言える大きな投資、挑戦です。規模的に、現在の3倍、2万食を製造する工場となります。」

人手不足、給食産業の未来

「労働力不足というのは、日本の国家的な課題です。この先、解決するのか?と言うと、私はないと思っています。ということは、どうやって人手を確保するかより、いかに今の人数で仕事を回して請け負うかという風に、考え方を変えていかなければならないと思うのです。つまり、10人で回していた仕事を3人でできる、というように。」



「人手不足で困っていない会社はおそらくないでしょう。そもそも、給食産業というのは労働集約産業で、人手が資本という業種。ただ、当社はCKを導入したことによって少し異なります。CK方式でのオートメーション化、システム化により、厨房は効率的になる。とは言え、食品加工の分野ではロボット化、システム化というのはまだまだこれから。実は今、とあるメーカーさんと機械等を共同開発していて、それらの一部はこの秋に立ち上げる工場にも導入予定です。」

さすが大阪、ものづくりの町。他業種と協同も欠かさない。

「私は、給食業界、仕事をより魅力的なものに変えて、若い人たちが選んで来るようなものにしなければならぬと思っています。現状、給食業界というのは待遇が厳しく、労働環境が過酷。実際、『調理師が明日辞めてしまったらどうやって食事を出そうか。』これはあらゆる病院や委託会社が日々抱えている危機感です。」

現状は、給食の仕事をやりたいと思うモチベーションの高い栄養士・調理師、そういう人たちの善意で成

り立っていると言っても過言ではないです。そういった志の高い人たちが、より多くの人が「ここで働きたい」と思ってもらえるような仕事、業界にならなければならぬと強く思います。365日長時間労働。これを根本的に変えていくのです。」

「業界で働く人たちがもっとハッピーにならないといけない、というのは私の基本の考えです。」

そのためには給食事業者が、スタッフのモチベーションを向上させるため、専門性をより発揮できるように環境を整えたり、基本的な待遇を向上させていく。例えば『第一希望は給食会社。でも行けなかったんで他の業種に行きます』になれたら最高ですよね。」

外国人労働者は適材適所で

―外国人労働者の採用は？

「積極的に取り入れています。ただ、病院給食、介護もありますが専門的な知識も必要で職人的な仕事もあります。それを日本に来てすぐの人材が今日明日即戦力になるかという、現実的には難しい。分業化、単純化、一方で調理師や栄養士だけの



真空調理、ストックバックの様々な設備。注入作業は刻み・ペーストなどの形態、食材により力加減が微妙に変わる（上）。真空バックは一気に大量に加圧、殺菌される（下右）。

仕事がある。このメリハリをはっきりつけるために外国人労働者を積極的に雇っていく予定です。」

「実は、すでに大阪で50人ほどのベトナムの方が働いています。その中からモチベーションの高い人には調理、盛り付けなどのトレーニングをしてもらっています。分業制の中から専門性を身につけてもらう、これは外国人でも日本人でも同じ。採用後に、人材配置を戦略的に行うかたちです。」

オリジナル商品に こめた想い

人手不足もマイナスと捉えるのではなく前に進むためのキーワードに変える。社は「挑戦・成長」を実践する小宮社長の言葉は、強く印象に残る。

第一食品の特長と独自の取組みについて、もう少し詳しくうかがう。

「当社のCKは5つの部門に分かれているのですが、まず、各自が仕事に集中できるような環境を整備しています。院外調理というのは現地に厨房を持たないからリスクが高いと認識されることもあります。そこ

をどうリスクヘッジしてお客様に安心してもらえるか、さらに、今よりも質の高いものをどう出していくかを、現場とともに日々試行錯誤しています。」

「先ほど見学されたパック調理は賞味期限の長い『ロングライフ商品』。他の院外調理で扱う調理法はクックチルですが、こちらは真空調理またはレトルト調理されています。介護施設、施設向けの商材で、刻み食やペースト食を個食にパックにしたものを作ります。加えて、当社の工場内で使うペースト状のお粥など、日常的に必要な商品も製造しています。工場内にもストックしておけますし、災害用の非常食も兼ねているんです。」

「去年も台風が直撃し、大きな被害を出しました。このような災害は毎年どこかで必ず起こると認識しなければなりません。毎日運ぶリスクがある分、運べない時のための備蓄をしておく。しっかりと管理された災害用非常用の食事があれば、とても安心です。しかも常温で保管可能。発想はリスクヘッジからでしたが、より意味のある商品への成長を期待して開発を進めています。」

明るい挨拶、整頓されたオフィス内（上）。工場内は作業の流れもスムーズで、清潔区域を分けた衛生管理も徹底している（下）。



挑戦はシンプルで面白い

「CKについて話してきましたが、効率化、システム化＝無機質なオートメーション化の仕事がいいと思ってるわけではありません。」

社員には常々言ってます。『ちょっと突飛でもいい、失敗してもいい。人がやってくれることを当たり前に流すような仕事の仕方は、絶対にするな』と。うちの社員は、誠実で素直なのがいて、現場でいろいろトライしてくれています。私は本当に人に恵まれていると思います。」

「実は挑戦って失敗の方が多くですよ。だけど成功したときの達成感、何にも変えられない。シンプルにそっちの方が面白い。」

「私たちはCK、完全院外調理で業界の仕組みそのものを変革させるつもりです。ビジネスモデルや社風から、オンリーワン企業と表現されることが多いですが、究極のオンリーワンとはナンバーワンだと思っています。当然、業界ナンバーワンを目指してチャレンジし続けます。」

第一食品の、唯一無二の挑戦は続く。



株式会社 第一食品

[本部・大阪工場]

〒544-0013

大阪府大阪市生野区巽中2丁目3番6号

電話 06-6758-7733(代)

総従業員数 654名

(男 211名・女 443名)

※令和2年2月現在

2019年度 第2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7月25日(木) 13:30 ~ 16:30 TKP札幌ビジネスセンター 9階 カンファレンスルーム9A

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 68名

出席人数 60名

支部名 関東信越

2019年10月10日(木) 13:00 ~ 16:35 国立オリンピック記念青少年総合センター

講演 ①

『日本人の食事摂取基準2020年版』

女子栄養大学 栄養学部
教授 上西 一弘 先生



講演 ②

『高いパフォーマンスは質の良い睡眠から！』 ～新習慣"Active Sleep"のススメ～

(株)フリー・エージェント・ネットワーク
中村 香織 先生



申込人数 272名

出席人数 239名

支部名 近 畿

2019年11月18日(月) 13:00 ~ 17:00 大阪国際交流センター

講演 ①

『腎臓病～腎機能から考える栄養管理～』

美作大学 短期大学部 栄養学科
准教授 橋本 賢 先生



講演 ②

『災害時の栄養管理において栄養士に 求められるスキル』 ～今、何が出来るのか、何をすべきか～

公益社団法人 日本栄養士会
常務理事 下浦 佳之 先生



申込人数 142名

出席人数 128名

支部名 西日本

2019年10月8日(火) 13:20 ~ 16:50 シェラトングランドホテル広島 3F美波

講演 ①

『腎臓病～腎機能から考える栄養管理～』

美作大学 短期大学部 栄養学科
准教授 橋本 賢 先生



講演 ②

『仕事が回らないからこそ手を出した嚥下食 …そして新調理システム』

砥部病院ケアサービス株式会社
介護付有料老人ホームTo-be
主任調理師 小河原 隆之 先生



申込人数 92名

出席人数 87名



加熱調理済みの食品で 起こる食中毒 —ウェルシュ菌—



細菌性食中毒の最も簡単な予防法として「加熱調理」が挙げられますが、加熱調理済みの食品であっても食中毒は起こります。その代表例の一つに、ウェルシュ菌食中毒が挙げられます。

ウェルシュ菌食中毒は、1件あたりの患者数が多く、しばしば集団給食で大規模発生するため「給食病」の異名があります。

ウェルシュ菌の特徴をよく知り、適切に予防しましょう！



ウェルシュ菌とは

クロストリジウム属に属する嫌気性（酸素を嫌う）菌で、同じ仲間にはボツリヌス菌なども含まれます。**芽胞***を形成する性質を持つため熱に強く（耐熱性）、加熱調理によって死滅しないことがあります。

カレー等の煮込み料理では、加熱調理によって熱に弱い菌は死滅する一方、芽胞をつくるウェルシュ菌は生残します。また鍋の底部や中心部が嫌気状態になりやすく、嫌気性のウェルシュ菌にとってはさらに増殖に適した環境となり、一気に増殖します。

大量に増殖したウェルシュ菌を食品とともに摂取すると、腸の中で芽胞を形成すると同時に、下痢を起こす**エンテロトキシン**という**毒素**を**産生**し、それによって下痢や腹痛などの食中毒症状が引き起こされます。

*芽胞とは：熱や乾燥、薬剤などに耐性を示す殻のようなもので、生育環境が悪くなると形成します。
芽胞をつくる芽胞菌は、自然界に広く分布しています。

原因食品

ウェルシュ菌食中毒の原因食品には2つの特徴が認められます。

食肉調理食品（例：カレー、シチュー、チャーシュー、肉団子など）

特に食肉のウェルシュ菌汚染率は高いと言われ、食肉調理食品によるウェルシュ菌食中毒は全体の半数近くを占めています。

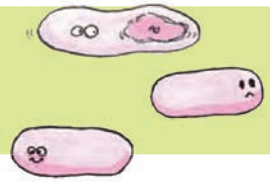
大量に加熱調理された後、数時間～一夜室温に放置された食品

加熱調理によって、ウェルシュ菌が優位に生き残る環境が整い、さらに室温に放置することによって、ウェルシュ菌の発育にちょうど良い温度（増殖最適温度43～47℃、増殖可能温度20～50℃）になった時に、急速に増殖します。



ウェルシュ菌食中毒の起こり方

ヒト・動物の糞便、土壌、河川等に分布する
ウェルシュ菌・ウェルシュ菌の芽胞



肉、魚、野菜、香辛料などが汚染される

カレー・シチュー・スープ、肉団子、煮物などの加熱調理品が汚染される

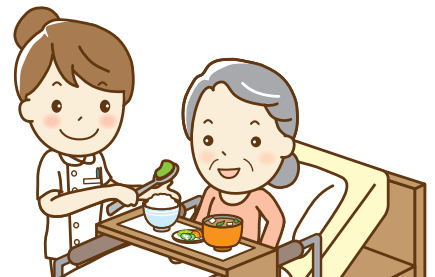


保存中に芽胞の発芽と菌の増殖

摂食



腸管内で菌の増殖後、
芽胞の形成



エントロキシン産生

発症

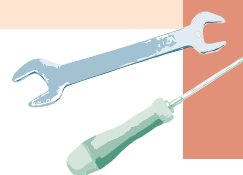


主な症状

- ◆潜伏期間：6～20時間
(平均10～12時間程度)
- *他の感染型食中毒と比較
すると、潜伏期間が短く、
発症のピークも鋭い
- ◆主要症状：下痢 腹痛

予防法

- ◆加熱調理食品は速やかに消費
する
- ◆保存する場合は急速に冷却し
てから冷蔵庫に保存する
- ◆小分けにするとよりすばやく
冷却できる
- ◆加熱調理品を喫食する直前に、
十分に再加熱しましょう。



厨房機器の メンテナンス

No.020

食の安全の基本には
厨房で使用する機器の衛生性が重要になります。
急速冷却機をはじめとする、厨房機器は
日々のメンテナンスを行なうことで
常に美味しい食事を提供できることに繋がります。

提供する食品の鮮度や風味、美味しさを保つため、店舗や施設
などでは、急速冷却／急速凍結が重要な役割を果たしています。
ここでは、万一の機器トラブルを防ぎ、長く使い続けるために
急速冷却機「ブラストチラー&フリーザー」の正しいお手入れの
ポイントをご紹介します。



操作パネル部

※清掃の際は、必ず元電源(漏電ブレーカー)を切ることをお勧めします。



清掃の際は必ず
電源を切ってください。



- 水を含ませてかたく絞った柔らかい布で
汚れを拭きとって下さい。
- 画面は特に注意して、やさしく拭き上
げて下さい。

操作パネルに
傷やめくれがないか
点検して下さい。



外装・扉内側



- 外装の汚れは、中性洗剤を溶かした
ぬるま湯を含ませた柔らかい布で拭き
とって下さい。



- 扉内側のパッキンは、はめ込み式で、
簡単に取り外しができます。
- 扉パッキンの汚れは、中性洗剤を溶
かしたぬるま湯を含ませた柔らかい布
で拭きます。

- 扉パッキンをはめ込んだ後は、
扉が確実に閉まるかを確認して
下さい。

扉パッキンに破損、
ひび割れが無いが
点検して下さい。





庫内部品

※部品はステンレス製で、取り扱いが容易です。簡単に取り外して清掃ができます。(庫内は全て水洗いが可能です。)



●芯温センサーは、食材の汚れをふき取り、除菌スプレーを噴霧し、除菌します。



●棚受右、左、またはラックレール、パチン錠を外してダクト上・下、ファンカバー上、下を順番に取り外します。
●中性洗剤をつけて水洗いをするか、洗浄機等で洗浄し、乾燥させて下さい。

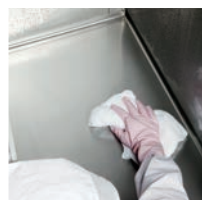


水を多量に使用すると、底部からあふれる恐れがありますので、ご注意ください。



●排水栓を外し、庫内壁面、冷却器ファンを水洗いします。
●汚れがひどい場合は、除菌効果のある中性洗剤や、小型の高圧洗浄機等で洗浄するより効果的です。

中性洗剤は、完全に洗い流して下さい。



●清掃・除菌終了後、取り外しの逆順番で部品を取り付けて下さい。

部品は必ず、取外しの逆順番で取り付けて下さい。全部品を確認して下さい。

フィルター



フィルターに破損がないか点検して下さい。



●前面のカバーを手前に引き、フィルターを取り出します。
●フィルターをぬるま湯で洗って下さい。
●清掃後はフィルターを忘れずに取り付けて下さい。

1ヶ月に2回清掃して下さい。



仕上げ



●全ての部品を取り付けた後、「送風運転」を行って下さい。
●扉を閉め、元電源を入れ、メンテナンスモード[送風キー]を押して、約15分運転。
●メンテナンスモード[切キー]を押して、運転を停止し、元電源を切して下さい。

送風運転中、送風運転停止直後は扉を開けないで下さい。
※ファンモーターが回転しているため、ケガをする恐れがあります。

ファンから異音がないことを確認して下さい。



●一日の運転終了後、必ず清掃を行って下さい。
●清掃の際は、必ず元電源(漏電ブレーカー)を切して下さい。
●清掃の際は、長袖やゴム手袋などを着用して下さい。
●金属部品などの鋭利な部分があるので、素手で触れるとケガの恐れがあります。



機器周辺の清掃も行いましょう。

食品を衛生的に効率よく、急速冷却・急速凍結 ⇒ 鮮度・風味・美味しさをキープ



食の安全をお届けします

コンビオーブン/ブラストチラー&フリーザー

加熱調理・再加熱

急速冷却・急速凍結

業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック ●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791 www.fujimak.co.jp



プロ仕様をあなたのために —— ワコウの高機能エプロン ——

ワコウでは、学校給食、レストラン、病院、食品工場、他、食品産業以外の様々な分野に向けてエプロン、キャップ、アームカバー、フットカバー、ロボットエプロンなどを製造しています。

…………… HACCPによる衛生管理をサポートするワコウの取り組み ……………

ワコウは、お客様の商品とサービスに対するHACCPによる衛生管理対応の安全・安心の要求にお応えるために「いつ、どの原材料を、誰が製造し、誰が検査したのか」を管理する「トレーサビリティ」を確立しています。製品の一つ一つに付けられている品質表示に記載された製造番号を確認することで、いつ入荷した原材料なのか、製造者、検査者などの追跡時間も約3分。「カタログ品番」と「商品名」も同時に確認でき、リピートオーダーや迅速な商品判別を可能にしています。

また、ご購入いただいた製品を登録していただくワコウ独自のWEBアプリ「ワコウTime Flamer」は、任意で設定した交換日を事前にメールでお受け取りいただけます。

お使いの消耗品の交換時期を一括で管理することも可能なので、経年劣化による異物混入やトラブルを未然に防ぎます。これがワコウのWEBサービス「Time Flamer」です。

その他ワコウのファインバリューオプションや豊富な色展開による作業毎の色分けも、異物混入対策や作業の効率化に非常に効果的です。

このようにワコウは、HACCPによる衛生管理をサポートして安心・安全な衛生環境を支えます。



Made in Nagoya

メイドイン名古屋というブランド、日本製というプライドを持ってプロの要求を満たす価値ある一枚をまごころを込めていち早くお届けします。



WAKO 株式会社ワコウ

〒497-0004 愛知県あま市七宝町桂北海道2055

ケータリングウェア事業部 TEL.052-444-3000(代) TEL.052-444-2634(ダイヤルイン) FAX 052-444-2050

<https://wako-clothing.jp>

検索

WEBカタログを掲載!



汚れにくく
取り扱いがカンタン

Customize for you

あなたのために一枚から

受託責任者を訪ねて。

no.23



■国家公務員共済組合連合会
熊本中央病院 栄養士
みきた かずえ
右田一恵さん

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21年7月からです。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

総員33名（パートを含む）。内訳は栄養士・調理師12名、厨房パート10名、洗浄パート11名です。

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

・労務管理（勤務表作成など）
・職員の指導（作業面、職員の体調など）

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

・人員の調整（公休、作業能力や仕事の流れに応じた人員配置など）
・衛生面への配慮（作業内、職員の体調など）

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

患者さんに安心、安全で美味しい食事を提供するために必要な職員が働きやすいように現場、会社、事業所の間に立って調整すること。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

・職員間の年齢に幅がありますが、

どの職員とも同じように接するようになっています。

・日々、一緒に仕事に携わってくれている職員の皆様への感謝の気持ちを忘れないようにすること。

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？

「報告・連絡・相談」につきると思います。何かあればどのようなことでも現場の職員、事業所の先生方と納得いくまで話し合い、常に改善しています。おかげで1人、1人の仕事への意識は高く配膳ミスなどは、ほぼありません。「連絡ノート」を置き、職員全員で情報を共有しています。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

会社と常に連絡は取っていますが、事業所へも管理者にこまめに来てもらっているため問題を事業所側ともすぐに話し合っています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

・一番は衛生面
・職員の体調
・現場内で何かトラブルが起ってないか。

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？

・食中毒防止のための衛生管理について

・給食管理（食数や発注など）
・病棟で提供されている治療食について、またその病態について

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

・自分の1つ1つの発言が現場に影響を及ぼしますので配慮するようになりました。

・物事に対して、様々な角度から考え、視野を広げた見方をするように心がけています（偏らないように）。

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。

・病院での食事は患者さんの治療に大きく関わってくる、とても重要なものだと思います。1人でも多くの患者さんに喜んで頂けるような食事が作りが出来るよう、頑張りましょう。

第62回全日本病院学会 in 岡山
公益社団法人 日本メディカル給食協会 主催

ランチョンセミナー

日時 2020年9月26日(土) 12:30~13:20

会場 岡山市 岡山コンベンションセンター

演題 「今後期待される抗酸化食品と
アンチエイジングにおける低分子コラーゲンの可能性」

講師 金谷 節子 先生
金谷栄養研究所 所長
(前浜松大学 健康栄養学科 教授・元聖隷三方原病院 栄養科長)

講師 伊賀瀬 道也 先生
愛媛大学大学院医学系研究科 抗加齢医学(新田ゼラチン) 講座 教授
愛媛大学医学部附属病院 抗加齢・予防医療センター長

座長 吉田 憲史
公益社団法人 日本メディカル給食協会 相談役・理事
表参道吉田病院 理事長・総院長

協賛会社様 新田ゼラチン株式会社 大阪府八尾市二俣2-22
三島食品株式会社 広島市中区南吉島2-1-53

弁当 アンチエイジング弁当
製造：四国医療サービス株式会社 シンセイフード事業部
愛媛県松山市久万ノ台1195

プレゼント：協賛会社提供 ※プレゼントは変更となる場合がございますのでご了承ください。

新田ゼラチン(株) コラカフェスープ(トマト・コーン)
三島食品(株) 赤しそ飲料ゆかり®・ふりかけ

会員、賛助会員各位

協会より、8月に皆様にご案内を差し上げ事前登録をご案内致します。
是非、ご参加頂きたくご案内申し上げます。

学術衛生委員会 委員長 吉田 憲史

趣味を語る

セントラルキッチン研究所

所長 吉田雄次



かみひのきない

上桧木内紙風船上げ

「五穀豊穡^{ほうじょう}」などの願いが天に届くようにと、巨大な紙風船を夜空に上げる伝統行事「紙風船上げ」が令和2年2月10日、秋田県仙北市西木町上桧木内で行われた。

紙風船は武者絵や美人画、アニメキャラクターのほか、願いごとなどが描かれた縦6～8mの大きさで、地元住民らが和紙で作った。

午後6時頃から、明かりがともされ、絵や文字が浮かび上がった約100個の紙風船が次々と夜空に舞い上がると、見物客から歓声が上がっていた。



編集後記

『鯉のぼり』

春の風物詩で思い出すのは、鯉のぼり。最近では農村部など、広い場所がある地区に行かないと大空に舞う鯉のぼりを見ることが出来なくなっています。《鯉のぼり》は日本の風習で、江戸時代に武家で始まったそうです。端午の節句に男児の健やかな成長を願って家庭の庭先に飾る鯉の形に模して作ったのぼりのことで、紙・布・不織布などに鯉の絵柄を描いたものが、風を受けてたなびくようになっています。臯幟（さつきのぼり）、鯉の吹き流しとも言い、屋外に飾るものを「鯉のぼり」、屋内に飾るものを「飾り鯉」というらしいです。

子どもたちの夢や希望を膨らませる、ばかりではなく大人にも感動を与える鯉のぼり。

近年は宅地化により電線が張りめぐらされ、鯉のぼりを大空にはばたかせることが出来なくなってきました。庭先に飾れなくなった鯉のぼりの寄贈等をしてもらい、川の両岸にワイヤーロープを渡し、1,000匹以上の鯉のぼりを飾る地区が増えてきました。

しかしこの壮大な川面の鯉のぼり、大半がボランティアの努力で実施されています。最近はこのボランティアが集まらず、機材の経年劣化などで実施継続が危ぶまれてきています。実際、30年以上も続いていた地区では、やむなく終了に追い込まれています。このように伝統ある風習がなくなっていくのは、残念な気持ちになります。



編集員 NOBU

たべもの



豆知識 file 21

かしわ餅とよもぎ餅

端午の節句で食べられるお菓子に「かしわ（柏）餅」と「よもぎ（蓬）餅」があります。よもぎは強い香りによって「邪気を寄せ付けない」と植物とされており、編まれた人形は飾りとしても使われてきました。一方のかしわ餅は、柏の木は新芽が出るまで葉が落ちないことから「子どもが生まれるまで親は死なない→後継ぎが絶えない」子孫繁栄の縁起物として食べられるようになったと言われています。

地域によっても様々で、関西では円錐型の「ちまき」を食べる地域が多く、九州では「あくまき（灰汁につけたもち米を竹の皮に包んだもの）」を食べることもあるそうです。

子どもに元気に育ってほしいという思いは世界共通。これからも健やかにという願いを込めて、端午の節句ならではの菓子をいただきましょう。

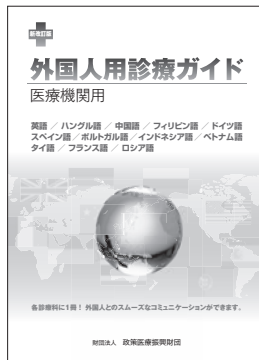


医療機関に必携の書

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

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町2-2-6 堀口第2ビル4階
TEL 03-5843-6455 FAX 03-5843-6466

【お詫びと訂正】

2020年1月号 34ページ「耳寄り情報」におきまして誤りがございました。

(誤)



(正)



関係各位に大変ご迷惑をおかけしましたことお詫びするとともに、ここに訂正させて頂きます。



医療関連サービスマーク

は安心と信頼の目印



新たな「**院外調理患者等給食業務**」認定制度の発足に関するお知らせ

近年の診療報酬改定の推移や消費税増税などの影響により医療機関の経営収支は悪化しつつある傾向であり、病院給食業務においては栄養部門の赤字及び人手不足が深刻化している状況であります。また、食品に対する安全意識の高まりなど社会環境の変化もあり、収益性の改善に併せ、安全管理の強化、栄養管理の充実が今後さらに求められる状況の中で、医療機関においても院外調理加工施設(セントラルキッチン)による新調理システムの導入活用が増加してきています。

これらの時勢を踏まえ、当振興会では将来にわたって良質な医療関連サービスの提供及び普及を図り、もって我が国の医療の健全な発展に寄与するため、現在の各認定制度のあり方を再検証いたしました。

その結果として、新たに「**院外調理患者等給食業務**」を新認定制度として発足することになりました。それに伴い、現在のサービスマーク認定業務である「患者等給食業務」を「**院内調理患者等給食業務**」に名称変更し、令和3年2月1日認定分から適用することになりましたので併せてお知らせいたします。

以下は、今回の新認定制度の認定スケジュールとなりますので、セントラルキッチン運営事業者の皆様におかれましては、積極的に「医療関連サービスマーク」の取得を目指していただきますようお願いいたします。

記

1. 「院外調理患者等給食業務」申請受付・認定スケジュール

第1回 申請受付 令和2年9月15日～9月30日

第1回 認定日 令和3年2月1日（申請の状況により6月1日以降の認定日となる場合があります。）

※申請・認定は院外調理加工施設ごとに行います。

2. 詳細につきましては、当振興会ホームページ (<https://ikss.net>) をご覧下さい。

一般財団法人 医療関連サービス振興会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1丁目11番11号 第二フナトビル3F
TEL 03-3238-1861(代) FAX 03-3238-1865



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 安全衛生管理 室長
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

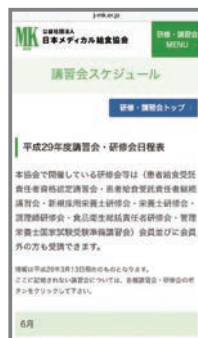
スマートフォンで ホームページを ご覧いただけるように なりました！

<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。

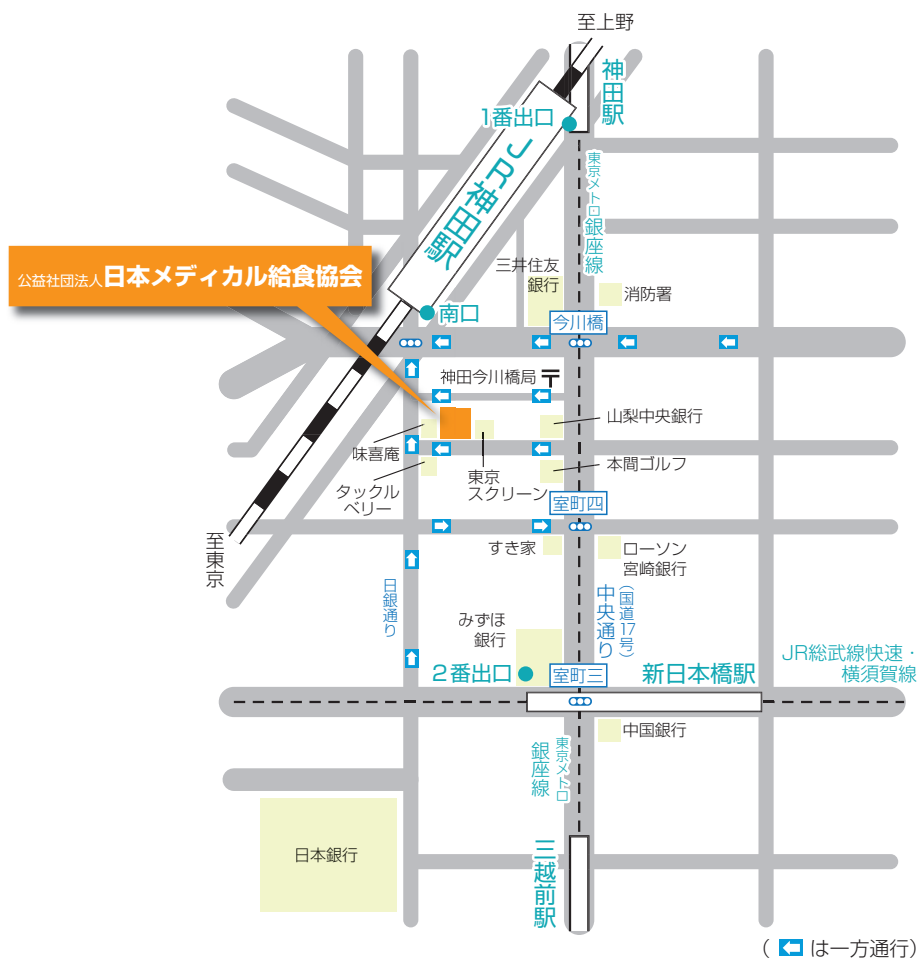
研修・講習会の情報・機関誌が更に見やすくな
っております。特に、お問合せの多い研修・講
習会の日程もかんたんにチェックできるよう
になりました。

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

(2020年4月発行)