

「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

信頼できる行動や
発言のできる人になりたいです。

「表紙の人インタビュー」
株式会社ミールマックス 栄養士 竹本 沙耶果さん

2020
No.171

7
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

〔特集〕 高齢化で市場拡大する嚥下食、咀嚼困難者食、介護予防食	3
協会だより 2020年度・理事会、定時総会が中止	7

■ 巻 頭 言	1	■ 賛助会員紹介	24
■ 協会だより	11	■ 受託責任者を訪ねて	26
■ 会員企業紹介	12	■ 特別寄稿	27
■ 耳寄り情報	20	■ 趣味を語る	29
■ 厨房機器のメンテナンス	22	■ 編集後記	31

表紙の人 インタビュー

(株) ミールマックスの本社、福岡市内の中心部で栄養衛生管理室で働く竹本さん。コロナ対応などで忙しい勤務時間の合間に、お話をうかがいました。

ふだんはどのような仕事をされていますか？

栄養衛生管理室のメンバーは4名。60を超えるお客さまに担当がつき、事業所の巡回、衛生指導などを行っています。献立作成は主に3箇所を担当しています。施設は、療養型病院、老人施設のほか、児童養護施設、保育所、クリニックなど、いろいろなお客さまがいらっしゃいます。

栄養士の仕事を選ばれた理由は？

子どものころから近くに住む祖父母が大好きで、高校まで毎週のようにひとりで泊まりに行っていました。祖父が糖尿病にかかってしまい、入院したことがあって、その時に栄養士という仕事があることを知りました。栄養指導してもらったおかげで祖父の体調が回復したんです。目標や夢がなかったので、あ、これだっと思って、そのまま栄養の勉強をしに進学しました。



学生時代は旅行や食べ歩きなどで飛び回っていた記憶ばかりですが(笑)。

入社のきっかけは？

前職は委託給食の会社にいました。転職するときに、ほかの仕事にも目移りしたんです。でも、面接の時、この会社が一番これからの仕事について、包み隠さず誠実に教えてくれたんです。聞き手にとって意味合いが変わるような言い回しもなくて、「信用できるな」と思いました。

これからの目標を教えてください。

中途入社面接官だったのが、上司であり、室長でもある荒木さんです。まだまだ遠いとは思いますが、荒木さんのようになりたいと思います。勤務状況によっては1週間程度直接顔を合わせられないこともあるので、そんな時は電話やメールで報告・連絡・相談をしています。メールで相談した際も具体的に指示してくれるんです。社会人になるまで、「信用」とか「信頼」とか、あまり考えたことがなかったんですが、信頼できる人が自分のまわりにいる大切さを、とても感じるようになりました。私も信頼される行動だったり、発言ができる人になりたいと思います。

株式会社ミールマックス
栄養士

たけもと さやか
竹本 沙耶果 さん (入社4年目)



ウィズコロナ社会の栄養・食事・給食

公益社団法人日本栄養士会 会長 中村 丁次



COVID-19と食事

2020年1月、中国武漢で発生した新型コロナウイルス…COVID-19 (Coronavirus disease 2019) は、一瞬の内に世界に拡大し、1月31日にWHOはパンデミックを宣言した。外出が禁止され、経済、教育、文化、芸術、娯楽等、全ての活動が停止され、人々は鍵の無い牢獄に閉じ込められたのである。政府や専門家、さらにマスコミから流れる情報は、人間同士の距離をできるだけ開けて、孤独で生活することを強要するものとなった。未知なるウイルスに近づかない生活への変更が強調された。

感染防御のための栄養・食事の話

は、ほとんど出てこないのである。

しかし、人類は、歴史的には、何度も感染症と戦い、生体が本来持っている防御機能により生き延びてきた。しかも、この防御機能に栄養・

食事が関与していることは、多くの研究で明らかにされている。例えば、貧困や食料不足による低栄養は、下痢症、マラリア、急性呼吸器感染症、結核、HIV／エイズ等の発症に係り、過栄養によって起こる肥満の改善が感染症の有病率を減らすことも報告されている。

しかも、学校給食、レストラン、食堂、商店等の中止により、食料の生産や流通の機能低下、消費者のまとめ買い、偏食、加工食品の増大等により、人々の食事は、栄養が偏り、

体重の減少や増大、栄養素の不足や過剰等の栄養問題が生じてきた。普通に、栄養のバランスの取れた食事が困難になっていたのである。

感染防御と栄養

感染症の発症予防や増悪化防止には、細菌やウイルスに感染しないことと同時に、栄養状態の改善により生体側の抵抗力、つまり自己の防御能力を高めておくことが必要である。

一般的な生体防御には、その過程には三段階が存在する。第一段階は、外部からの異物侵入に対して、皮膚や免疫等の表面因子により物理的、生物的に防御する段階である。第二段階は、非特異的な防御で、異物の認識、捕捉、貪食により異物の

侵入を防ぐ機能である。この段階は、「自然免疫」とも言われ、生まれながら持っている防御機構であり、免疫細胞が関与する。そして、第三段階が、第二段階を乗り越えてきた異物を固有の抗原と認識して、特異的な「獲得免疫」で防御する機能である。今回のCOVID-19の防御には、この第三段階による獲得免疫機能が必要に成る。

体内に細菌やウイルスのような異物が侵入すると、まず自然免疫が作用し、弱い異物なら貪食細胞であるマクロファージやNK細胞で排除する。しかし、自己免疫では排除できない場合には、マクロファージや顆粒細胞が抗原指示細胞となり、T細胞に情報を与える。T細胞には、抗

表 感染防御機能に關係する栄養素

- 1) 摂取エネルギー (やせと肥満)
- 2) たんぱく質
- 3) n-3系脂肪酸
- 4) 食物纖維
- 5) ビタミンA
- 6) ビタミンB群 (B1、B2、B6、B12、葉酸、パントテン酸、ナイアシン、
ビオチン)
- 7) ビタミンC
- 8) ビタミンD
- 9) ビタミンE
- 10) セレン、亜鉛、銅、鉄
- 11) 乳酸菌

体を產生するB細胞を活性化させるヘルパーT細胞や、ウイルスに感染した細胞を破壊してウイルスの増殖を抑制するキラーT細胞などがある。活性化されたB細胞からは、抗体となる糖たんぱく質で構成される免疫グロブリンが產生される。抗体には、感染力や毒性を失わせる中和

作用、貪食作用の亢進、細胞傷害作用の増強、補体の活性化等さまざまな働きがあり、感染から防御しているのである。

人間が持つこのような防御機能、特に免疫は多様で複雑な代謝によって営まれ、その機能低下の原因には、栄養不良、極度のストレス、疲労、睡眠不足、運動不足、飲酒や喫煙、さらに病氣等、様々な要因が関係している。例えば、高齢者では、やせや血清アルブミン値の低下により、インフルエンザワクチンの接種後の抗体陽性率が著しく低下し、感染予防率も低下する。エネルギー・たんぱく質欠乏(PEM)では、自然免疫及び獲得免疫のいずれの機能低下にも関係し、その要因として、胸腺の萎縮、末梢血T細胞の減少があげられている。また、PEMでは、腸管関連リンパ組織(GALT)の萎縮も観察され、腸管粘膜の免疫機能の低下を招く。

各種のビタミンは、種々の代謝を営む補酵素として働くことから、これらが欠乏すると免疫を営む細胞機

能の低下を招き、ミネラルの欠乏は、胸腺の形成不全や抗体となる免疫グロブリンのレベルを低下させる。多くのビタミン・ミネラルがこのような多様な免疫機能の各段階で作用している。一方、肥満や糖尿病等の過栄養が免疫能の低下を誘発することもあり、低栄養も過栄養も感染症のリスクになる。つまり、免疫機能に關係する栄養素は多数存在するのである(表参照)。

多くの食事成分が総合的に免疫機能に作用していることから、ある特定の栄養素や食品のみにより、免疫機能を増大させることは困難である。種々の食品から栄養素がバランス良く取れる食事を取り、免疫に關与するすべての成分が不足しないようにすることが科学的な根拠に基づいた食事だといえることができる。

今回のコロナ禍を経験し、今後はウイルスとの共生が始まる。ウィズコロナ社会を迎えるに当たり、栄養・食事・給食の關係者には、その重要性を広く人々に知らせていく役割がある、私は考えている。



高齢化で市場拡大する 嚥下食、咀嚼困難者食、 介護予防食

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

1 市場定義

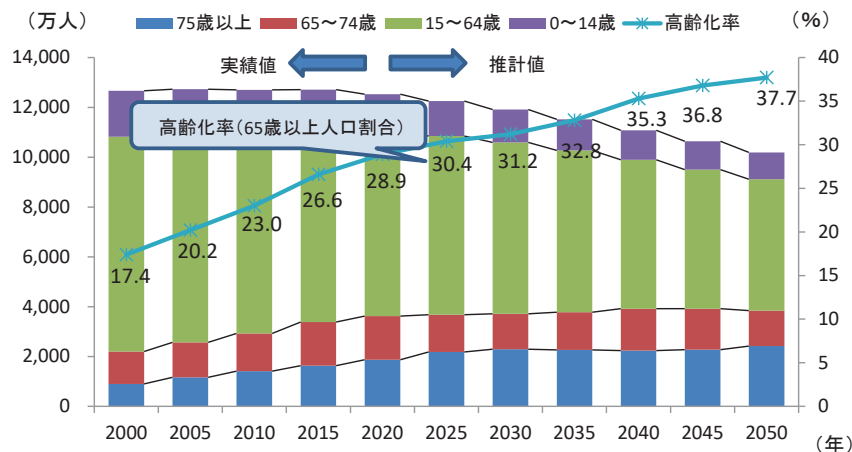
このレポートでいう「嚥下食」とは、飲み込むことが不自由な高齢者や患者を主な対象とした、飲み込みやすいよう工夫した製品で、とろみ調整食品、ゲル化剤、デザートベース食品、水分補給ゼリーなどである。「咀嚼困難者食」とは、噛むことが不自由な高齢者や患者を主な対象とした製品で、やわらか食（きざみ食）、ブレンダー食（ミキサー食）、形そのまま食、ゼリー食などである。「介護予防食」とは、たんばく強化食品、ビタミン等強化食品、カロリー制限

食品などであり、介護状態にならないようにするため、高齢者を主な対象とした栄養素やカロリーを補完した、経口摂取する製品である。いずれも加工食品であり、病院や高齢者施設で提供される給食、在宅配食サービスで提供される弁当などの調理品は含まない（とろみ調整食品などは材料として使用）と定義する。食べる機能の障害、摂食・嚥下障害は誤嚥性肺炎や窒息の危険、脱水や低栄養の危険をもたらすばかりではなく、経口で食物を摂取するという人間の「食べる喜び」を奪うことにつながる。

2 市場背景

2018年簡易生命表によると、日本人の平均寿命は男性が81・25歳、女性が87・32歳で世界トップクラスにある。2018年10月1日現在、日本の高齢者（65歳以上）は、3558万人（前年比43万人増加）で、高齢化率は28・1％に達した。将来推計人口では、日本の高齢者は2030年に3716万人、高齢化率は31・2％に達し、2042年に3935万人でピークを迎える。2019年3月31日現在、日本の介護認定者は641万人で、前年比9万人増加した。介護認定者は介護保険制度がスタートした2000年の218万人から毎年増加し、20年弱で約3倍となった。日本では単身世帯が増加しており、特に世帯主が65歳以上の高齢者世帯が増加している。介護認定の有無に関わらず、高齢の単身者は調

〈日本の高齢者人口の推移と予測〉



（出所：国立社会保障・人口問題研究所）

3 製品別市場動向

理や買い物の頻度が減ることが多く、加工食品への依存度が増し、介護食品を利用する高齢者は今後も増加が予想される。〈嚥下食は在宅使用が拡大〉
嚥下食の在宅使用は、消費者の認

知度が上がっており、とりみをつけないと誤嚥が起ることと、利用者のQOL向上からも、その必要性が強く認識されてきている。

嚥下食は病院、高齢者施設で圧倒的に使用されているが、厚生労働省が積極的に在宅高齢者の栄養管理を推進しており、これが追い風になっている。嚥下食市場の10%程度は在宅使用になっており、今後は更に増えると考えられ、特に通販比率が増している。その中で、水分補給ゼリーが一定ペースで伸びている。

〈咀嚼困難者食は冷凍タイプが増加〉

咀嚼困難者食市場は、一般市販ルートは消費者の認知度の低さや安定的な売場確保の問題から伸び悩んでいる。やわらか食（きざみ食）は、病院、高齢者施設でも価格面から苦戦している。

一方、ブレンダー食（ミキサー食）は堅調なペースで伸びている。冷凍食品での参入メーカーは業務用がほとんどで、コストの安さ、簡単さ、味の良さ、人手不足対応などから伸びており、市場を牽引している。

咀嚼困難者食は、かつてレトルト食品が主体であったが、10数年前から

業務用で冷凍食品が製品化され、品揃えの増加から市場構成比が拡大している。冷凍食品はレトルト食品に比べ、味の良さ、コスト対応力、食材としての加工しやすさ等から市場を拡大させている。また、冷凍庫で長期保存できる便利さも受けており、自然災害が多発する中、備蓄食としての需要も拡大している。

〈介護予防食は低栄養がターゲット〉

介護予防食は、病院、高齢者施設で、補食的に、栄養素を補う形で発展してきており、マーケットサイズは順調に伸びてきた。健常な高齢者でも加齢による様々な症状、例えば骨粗鬆症やロコモティブシンドローム、サルコペニア等が見受けられる。こういった状態にならないための食品、つまり健康な体を維持し活動するために必要な栄養の不足の予防につながる食品、介護の前段階に留まるための食品として、介護予防食が注目されている。

健常高齢者、嚥下・咀嚼に問題はないが、食が細くなり低栄養な方の栄養補給が注目されており、不足する栄養素を補う製品が上市されている。入院患者、入所高齢者、在宅療

養者、在宅健常高齢者に関わらず、高齢者は何らかの低栄養状態にあるといわれており、各人の状態、容態、病態は様々であり、予防も含め、栄養療法は重要な役割を担っている。

4 市場規模推移

飲み込むことや噛むことが不自由な高齢者や患者を主な対象とした加工食品（嚥下食、咀嚼困難者食）

と、食べる量が少なくなり必要なカロリーや栄養素が不足する高齢者向け加工食品（介護予防食）の市場規模が拡大している。

2018年度における、嚥下食、咀嚼困難者食、介護予防食を合算した市場規模（メーカー出荷金額ベース）は、前年度比108・4%の734・6億円となった。

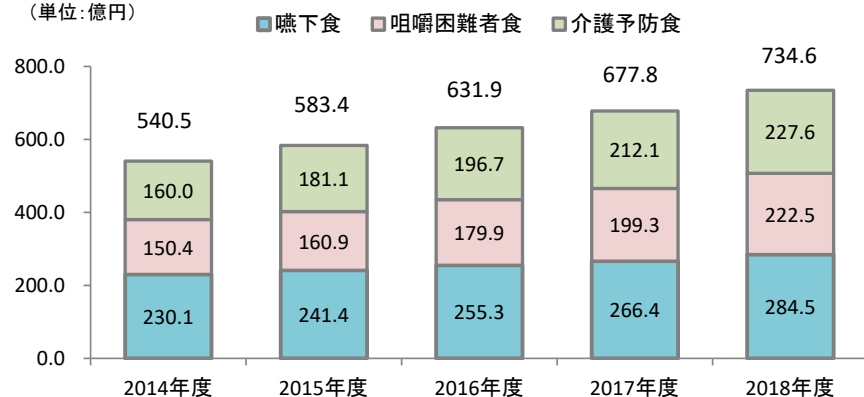
内訳をみると、嚥下食市場は前年度比106・8%の284・5億円、咀嚼困難者食市場は前年度比111・6%の222・5億円であった。傾向的に、嚥下食は入院・入所高齢者数が増加することで、

咀嚼困難者食は人手不足が深刻な施設の調理現場の省力化ニーズが高まっていることから、いずれも病院や高齢者施設向けに伸びている。

また、介護予防食市場は前年度比107・3%の227・6億円であった。介護予防食は高齢者の低栄養が問題視される中で、在宅高齢者（未病や健康な高齢者含む）向けを中心に伸長している。

〈嚥下食、咀嚼困難者食、介護予防食の市場規模推移（2014～2018年度）〉

（単位：億円）



（出所：矢野経済研究所推定）

5 市場の問題点

嚥下食	✓ 病院経営は益々厳しくなっており、薬価の切り下げ、処置料の切り下げ、医薬分業化などで病院の淘汰が続いている。 ✓ 一般市販ルートは、患者数からみて商品の回転率が悪く、余り伸びない可能性がある（小売店が扱わない）。とろみ調整食品は、使用量を間違えるとトラブルとなる可能性がある。 ✓ 病院は医療報酬の改定で経営が厳しくなっている。購買力が落ち、コスト意識がシビアになっている。 ✓ 厚生労働省が嚥下食の市場拡大化、在宅患者への普及促進を図り、安全性確保の面から規制を強化しており、食品である以上、『嚥下』という表現ができなくなっている（とろみ食、やわらか食などは許される）。 ✓ 2018年4月の特別用途食品の『えん下困難者食』の改定により、とろみ調整食が認定可能となったが、普及に時間がかかりそうである。
咀嚼困難者食	✓ 医療費の自己負担増加など、高齢者の生活が苦しくなっており、食費は削られる可能性が高い。施設の給食費が2005年10月から全額自己負担化した。病院も医療保険の改正で2006年4月から1食640円に改められた。 ✓ 病院・高齢者施設において、やわらか食（きざみ食）はコスト上使いにくい。 ✓ スーパー、ドラッグストアなども、他の商品より回転率が悪いことから販売に二の足を踏み、取り扱い店舗数が増えない。 ✓ 店頭での取り扱いの多いやわらか食（きざみ食）はレトルトパウチが多く、パッケージロットや製造ロットがネックとなって新規参入が難しい。 ✓ 病院や高齢者施設の経営環境悪化から、今後は在宅向けに伸ばしていく必要があるが、製品の認知度が低く、期待ほど伸びておらず、新規参入と撤退が繰り返されている。
介護予防食	✓ 一般飲料やゼリーと比べて、価格が高い。 ✓ 栄養飲料の売場が少なく、認知度が上がりにくい。 ✓ 介護予防という考えが浸透していない。

6 将来展望

今後も高齢化の進展や嚥下困難症の認知度が高まるにつれ、嚥下困難者数も増えると思われる。嚥下食は病院や高齢者施設での使用を中心に市場規模は順調に拡大する見込みである。

介護認定を受けた高齢者が640万人存在し、しかも増加傾向にあり、咀嚼困難者食の市場規模は約400億円まで成長すると考えられる。

介護予防食は、病院や高齢者施設向けの業務用で、補食的に使われている。在宅市場については、農林水産省が「スマイルケア食」の普及に努めており、原則、在宅の高齢者や障害者を対象に、低栄養の解消を目指すしている。

嚥下食市場は今後も順調に拡大するとみられるが、市場規模の拡大につれて伸びは鈍化し、年率3〜4%増の推移を予測する。これは嚥下困難者の数自体に限界があることと、価格競争が益々激化することが原因である。

咀嚼困難者食市場は年率7〜8%増の推移を予測する。やわらか食（き

ざみ食）の一般市販ルートは売場の拡大が見込まれ、徐々に伸びていく見込みである。これに対してプレndaー食（ミキサー食）は業務用市場向けに着実に伸び続ける見通しである。

介護予防食市場は、低栄養を避ける手段として施設入居者の補食（おやつ・デザート）需要は安定的に伸び、同様に在宅高齢者の取り込みによって今後も年率3%前後の伸びを予測する。さらに「健康寿命の延伸」とどうリンクさせるかで、更なる拡大が見込まれる。

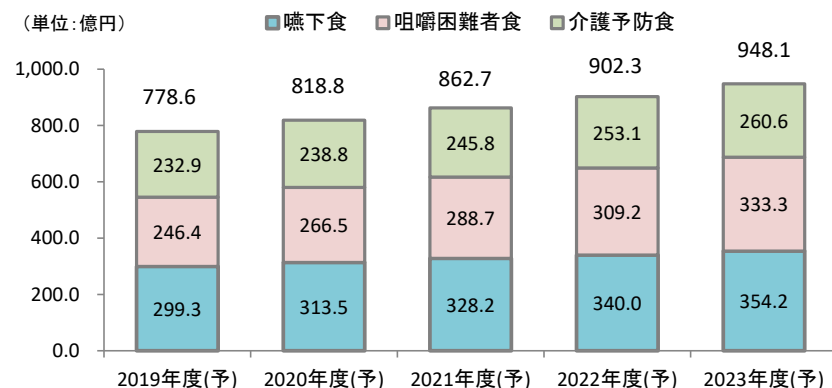
〈嚥下食はデザートベース食品、水分補給ゼリーが伸長〉

嚥下食は在宅高齢者向け市場の拡大傾向から、次第にデザートベース食品、水分補給ゼリーなどが市場拡大する可能性が高い。今後は価格競争によって採算が得られない企業も出てくると思われる。資本力のある大手メーカーが価格競争でシェアを拡大し、中小メーカーの追い落としを図るとみられる。価格競争の激化とシェアの寡占化が顕著になっていくであろう。

〈咀嚼困難者食は在宅化への対応が最重要課題〉

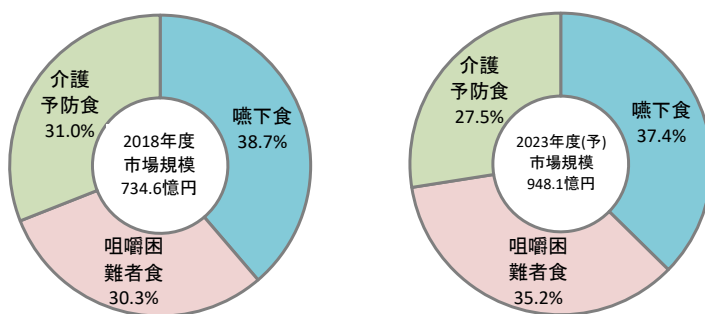
咀嚼困難者食市場は対象ユーザーの多さと、次第に認知されてくることから大きな市場へ拡大していくことは、いずれのメーカーも認めている。また、認知度が充分でないことから、その意味でも潜在市場は極めて大きい。咀嚼困難者食も、高齢者の在宅化への対応が最も重要な課題

〈嚥下食、咀嚼困難者食、介護予防食の市場規模予測（2019～2023年度）〉



(出所: 矢野経済研究所推定)

〈嚥下食、咀嚼困難者食、介護予防食の市場構成比の変化〉



(出所: 矢野経済研究所推定)

となっており、一般市販ルート、通販ルートの一層の拡大が必要となっている。この中、大手メーカーは品揃えを増やし市販ルート、通販ルートの拡大に注力している。

〈介護予防食は在宅高齢者とその家族を啓蒙〉

介護予防食市場は超高齢化を背景に、高齢者の低栄養やロコモティブ

シンドロームを解決しようと在宅市場向けに、一般食品メーカーが参入してきており、更に参入が加速すると思われる。介護予防食においても、入院患者は減り、高齢者施設の増加も鈍化しており、在宅向け中心に拡大する。そのためにも、在宅高齢者やその家族向けの啓蒙活動が重要である。

7 市場規模予測

2023年度における、嚥下食、咀嚼困難者食、介護予防食を合算した市場規模(メーカー出荷金額ベース)は、2018年度比129.1%の948.1億円になると予測する。

内訳は、嚥下食市場は2018年度比124.5%の354.2億円、咀嚼困難者食市場は2018年度比149.8%の333.3億円、介護予防食市場は2018年度比114.5%の260.6億円になると予測する。

市場全体に見る嚥下食、咀嚼困難者食、介護予防食の構成比は変化する。

2018年度に嚥下食38.7%、咀嚼困難者食30.3%、介護予防食

31.0%であった市場構成比は、2023年度には嚥下食37.4%、咀嚼困難者食35.2%、介護予防食27.5%に変化する。

参考資料・株式会社矢野経済研究所、2020年4月28日発行

「〈2020年版〉嚥下食、咀嚼困難者食、介護予防食に関する市場実態と将来展望」

https://www.yano.co.jp/market_reports/C62100300



2020年度・理事会、 定時総会が中止

初めての出来事。新型コロナウイルスで中止 理事会、総会ともに書面評決で実施

定時総会は、深緑に包まれた明治記念館で、5月15日（金）に開催される計画でした…が、突然に起きた全世界的なパニック。

2019年12月、中華人民共和国湖北省武漢市で「原因不明のウイルス性肺炎」として新型コロナウイルス（covid-19）の最初の症例が確認されて以降、武漢市内から中国大陆に感染が広がり、中国以外の国と地域に拡大しました。

2020年1月31日にWHOは「国際的に懸念される公衆衛生上の緊急事態」を宣言し、2月28日にはこの疾患が世界規模で流行する危険性について最高レベルの「非常に高い」と評価し、3月11日WHO事務局長はパンデミック相当との認識を表明しました。

日本国内では2月25日に「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」が示され、国内の複数地域で感染経路が明らかでは無い患者が急激に増加し、一部地域には小規模患者クラスターが把握される状況が報道されました。

4月7日、政府から緊急事態宣言が発令され、健康管理の徹底、患者・感染者との接触を減らす観点からイベント開催の配慮、開催会場の検討等開催の必要性に検討が求められ、当協会では3月、4月、5月の定時理事会及び5月の定時総会を全て書面評決による決議としました。

定時総会の議案については、全会員の同意が得られ決議されました。

なお、第6号議案として提出された役員の選任について、関東信越支部の白田豊彦理事の辞任に伴う後任として、佐藤好男理事（シダックスフードサービス㈱）の推薦がありました。役員の選任については総会の決議により選任されることが必要であることから、全理事が承認され決議いたしました。また、業務執行理事（副会長及び専務理事）につきましても、引き続き承認議決されております。役員名簿等は次ページをご覧ください。

なお、任期は2022年5月の総会終結までとなります。



(公社) 日本メディカル給食協会 三役名簿 2020年5月～2022年5月

役 職	氏 名	会 社 名	支 部 長
会 長	山本 裕康	メーキュー(株)	
副会長	平井 英司	(株)日総	北日本支部長
副会長	落合 順	(株)グリーンハウス	関東信越支部長
副会長	岩崎 史嗣	(株)トモ	東海北陸支部長
副会長	田村 隆	淀川食品(株)	近畿支部長
副会長	山口 昭文	(株)ホームラン・システムズ	西日本支部長
副会長	中村 勝彦	富士産業(株)	総務・公益・広報委員会委員長
専務理事	千田 隆夫	(公社)日本メディカル給食協会	
相談役・理事	吉田 憲史	(株)九州フードサプライセンター	学術衛生委員会委員長

(2020年5月18日)

(公社) 日本メディカル給食協会 役員(理事・監事)名簿 2020年5月～2022年5月

支 部	役 員	氏 名	新・再任別	会 社 名
北日本 (3名)	理 事	高橋 一馬	再任	(株)紅谷
	理 事	田上 政行	再任	(株)エムズフード
	理 事	平井 英司	再任	(株)日総
関東信越 (10名)	理 事	池田 直人	再任	(株)LEOC
	理 事	落合 順	再任	(株)グリーンハウス
	理 事	佐藤 好男	新任	シダックスフードサービス(株)
	理 事	菅井 正一	再任	日清医療食品(株)
	理 事	中村 勝彦	再任	富士産業(株)
	理 事	西 剛平	再任	(株)レバスト
	理 事	久田 和紀	再任	フジ産業(株)
	理 事	馬淵 祥正	再任	(株)馬淵商事
	理 事	脇本 実	再任	ハーベスト(株)
	理 事	若生 喜晴	再任	(株)ニッコクトラスト
東海北陸 (5名)	理 事	岩崎 史嗣	再任	(株)トモ
	理 事	西脇 司	再任	日本ゼネラルフード(株)
	理 事	古谷 博義	再任	(株)ウェルビーフードシステム
	理 事	松尾 隆之	再任	トーカイフーズ(株)
	理 事	山本 裕康	再任	メーキュー(株)
近 畿 (6名)	理 事	小笠原力一	再任	(株)ニチダン
	理 事	米谷 伸行	再任	(株)日米クック
	理 事	田所 伸浩	再任	(株)魚国総本社
	理 事	田村 隆	再任	淀川食品(株)
	理 事	野々村禎之	再任	ウオクニ(株)
	理 事	山下 史朗	再任	(株)東紅給食
西日本 (4名)	理 事	安里 盛一	再任	(株)日本ユニテック
	理 事	二神 良昌	再任	四国医療サービス(株)
	理 事	山口 昭文	再任	(株)ホームラン・システムズ
	理 事	吉田 憲史	再任	(株)九州フードサプライセンター
事務局(1名)	専務理事	千田 隆夫	再任	(公社)日本メディカル給食協会
計 29名				
監 事 (2名)	監 事	山岡 直方	再任	一富士フードサービス(株)
	監 事	川原 丈貴	再任	(株)川原経営総合センター
計 2名				

(2020年5月18日)



委員会担当役員等名簿

(2020年5月15日)

委員会名	委 員 長	委 員	委 員	委 員	委 員
総務・公益・ 広報委員会	中村 勝彦 副会長	久田 和紀 理事 (フジ産業(株))	西 剛平 理事 (株)レバスト	鈴木 潮 (富士産業(株))	
学術衛生委員会	吉田 憲史 相談役・理事	安里 盛一 理事 (株)日本ユニテック	池田 直人 理事 (株)LEOC	兼田 敏郎 (有)ラ・ココット	柴田 紘二 (株)九州フードサブ ライセンサー
技術研究委員会	山口 昭文 副会長	佐藤 好男 理事 (シダックスフードサービス(株))	二神 良昌 理事 (四国医療サービス(株))	脇本 実 理事 (ハーベスト(株))	飛田 敦 (学法)中村学園事業部
調査・制度研究 委員会	岩崎 史嗣 副会長	西脇 司 理事 (日本ゼネラルフード(株))	古谷 博義 理事 (株)ウェルビーフードシステム	松尾 隆之 理事 (トーカイフーズ(株))	原田 一成 (メーキュー(株))
障がい者 雇用促進委員会	田村 隆 副会長	小笠原力一 理事 (株)ニチダン 米谷 伸行 理事 (株)日米クック	田所 伸浩 理事 (株)魚国総本社 野々 禎之 理事 (ウオクニ(株))	山下 史朗 理事 (株)東紅給食	
栄養士委員会	平井 英司 副会長	高橋 一馬 理事 (株)紅 谷	田上 政行 理事 (株)エムズフード		
災害支援委員会	落合 順 副会長	馬淵 祥正 理事 (株)馬淵商事	若生 喜晴 理事 (株)ニッコトラスト		
外国人技能実習 委員会	菅井 正一 理事	若生 喜晴 理事 (株)ニッコトラスト 二神 良昌 理事 (四国医療サービス(株)) 渡邊 大介 (株)日総	角田 大輔 (日清医療食品(株)) 詫 智彦 (富士産業(株)) 外山 友之 (メーキュー(株))	宮崎 達之 (日本ゼネラルフード(株)) 鶴留 光広 (淀川食品(株)) 飛田 敦 (学法)中村学園事業部	



(公社) 日本メディカル給食協会栄養士委員会幹事名簿

(2020年5月15日)

支 部	氏 名	会社名
北日本支部	※竹本満寿美	(株)LEOC
	秋葉 琴乃	(株)日総
	門間 弘子	(株)紅谷
関東信越支部	※吉田美和子	(株)グリーンハウス
	石橋 直美	(株)レバスト
	佐藤 愛	(株)ニッコクトラスト
	竹原布美子	富士産業(株)
	中野 恵	シダックスフードサービス(株)
	中村佐多子	日清医療食品(株)
	山本奈津子	(株)馬淵商事
東海北陸支部	総括幹事長 ※山田 千晶	日本ゼネラルフード(株)
	平岩 知樹	メーキュー(株)
	松田有希子	(株)トモ
近畿支部	※藤井美奈子	淀川食品(株)
	田中 良美	(株)日米クック
	吉川友紀子	(株)ニチダン
西日本支部	※矢野 明子	四国医療サービス(株)シンセイフード事業部
	田上 智美	(株)九州フードサプライセンター
	古川 智子	日清医療食品(株)

※印は各支部幹事長



理事会報告

2019年度第5回理事会

日 程 2020年3月19日（木）

書面評決

審議事項

- ・講習会等料金の改定
- ・外国人技能実習要綱、給食製造職種でよく使う用語集の料金設定
- ・2020年度事業計画
- ・2020年度収支予算
- ・2020年度定時総会の日程
- ・正会員、賛助会員の入会
- ・2020年度海外視察調査（第29回）
上記についてすべて決議・承認された。

報告事項

- ・正会員、賛助会員の退会
- ・第41回フードケータリングショーにおける栄養相談コーナーに係る報告

正会員、賛助会員の入会について

[正会員]

- ◇株式会社シーユーシー・フーズ
代表取締役 田中 彰
静岡県浜松市中区大工町125 シャンソンビル8階
- ◇株式会社フタミ
代表取締役 二味 信敏
大分県大分市中戸次5875-2
- ◇有限会社一戸町民まちづくり公社
代表取締役 中村 善雄
岩手県二戸郡一戸町高善寺字大川鉢24-9

[賛助会員]

- ◇一般財団法人医療関連サービス振興会
理事長 野崎 貞彦
東京都千代田区九段北1-11-11 第二フナトビル3階
- ◇株式会社エフピコ
代表取締役社長 佐藤 守正
東京都新宿区西新宿6-8-1 新宿オークタワー 36階

正会員、賛助会員の退会について報告

[正会員退会]

- ・栄養食メディカル株式会社（2020年3月31日付）

[賛助会員退会]

- ・三菱ケミカル株式会社（2020年1月31日付）

2020年度第1回理事会

日 程 2020年4月23日（金）

書面評決

審議事項

- ・2019年度事業報告
- ・2019年度収支決算報告
- ・2019年度監査報告
- ・正会員の入会
上記についてすべて決議・承認された。

報告事項

- ・正会員の退会
- ・経営者対象 海外視察研修延期
- ・2020年度定時総会中止
- ・2020年度講習会・研修会日程（変更）

[正会員入会]

- ◇株式会社りんくあつぷ
代表取締役 樫原 明子
千葉県大網白里市下ケ傍示473-3

[正会員退会報告]

- ・株式会社セブンスピリッツ（2020年3月31日付）
- ・株式会社総合給食たけや（2020年3月31日付）

2020年度第2回理事会

日 程 2020年5月15日（金）

書面評決

審議事項

- ・理事の退任、専任
- ・代表理事（会長）及び業務執行理事（副会長及び専務理事）の選任
- ・各委員会委員の選任
- ・栄養士委員会幹事選任
- ・正会員、賛助会員の入会

[正会員入会]

- ◇コープフーズ株式会社
代表取締役 岩藤 正和
北海道石狩市新港西2-754-1

[賛助会員入会]

- ◇株式会社タス
代表取締役 長谷 純聖
東京都港区赤坂4-1-33

[正会員退会報告]

- ・株式会社日本エンタプライス（2020年3月31日）
- ・仲陽産業株式会社（2020年4月30日）

上記についてすべて決議・承認された。



会員企業 紹介 no.024

336床ある水城病院では、合計20名のスタッフがシフトを組み働く。毎日約10名が出社し、患者さんの変化など密に情報共有を図る。



株式会社ミールマックス

信頼と安心。「おいしいね」が聞きたくて。

福岡市・中央区。九州のターミナル駅・博多から車で10分あまり。今回の訪問先は福岡、佐賀、大分、九州北部を中心にメデイカル給食・社員寮・社員食堂など「食」を管理・運営する(株)ミールマックス。新型コロナウイルスの影響もあり、現場の撮影写真をご用意いただくなど、様々な面でご協力いただいた。

徹底してきた衛生管理

密を避け、近くの公園で表紙の撮影を済ませた後、本社のオフィスへ。今回の撮影を担当された、医療法人悠水会 水城病院の受託責任者である、柴田淑子さんに話をうかがう。

「2月20日に福岡で初めて感染者が2名でたんです。病院の栄養士さんと話し合い、体温が37℃超えてたら申告というようにしました。そういった対応は早めに来ていたと思います。もちろん、もともと高齢者の多い医療施設ですから、感染症に限らず衛生管理に対しての心構えは全員が強く持っていて、手洗い・消毒などは日常的に行っていました。」

「みなさん、メデイカル給食に携っていたら、全国どこでもそうですよね。厨房では、始業前にドアノブや調理台をすべてアルコール消毒、ふき取りをしてから作業するのがきまりで、これもメンバー全員でやってきたことです。コロナになってから追加で増えた作業というのは特になくて。ただ、『自己管理をさらに徹底しよう』という取り組みはありました。スタッフ同士で、『じゃあ

◎ メディカル給食事業 🍴



水城病院

大宰府市にある水城病院は、医療と介護の両面を支える施設機能、在宅機能、サービス支援機能を併設した病院で、地域内の高齢者医療・介護の核を担っている。



「おきゅうと（海藻加工食）」や「がめ煮（筑前煮）」などの郷土料理もメニューにならぶ。



みずきデイサービスセンター

昼食は、病院食にプラスして、デイサービス（通所リハビリ者）向けの食事を80～90食分提供している。

◎ 社員食堂事業 🍴



凸版印刷 福岡第一工場



福岡県古賀市にある工場内の食事は24時間稼働に合わせ、昼食・夕食・夜食の3食を提供。第一工場内の厨房でまとめて作られ、第二工場にも運ばれ配膳される。



水城病院で受託責任者を務める柴田さん。徹底した手洗い、アルコール消毒、出入り業者さんへの声がけ。スタッフの自主的な管理にも助けられているという。

外出や旅行は自粛しよう」と予定をキャンセルするスタッフも多くいました。そういう、自然な流れができていました。」

「また、どうしたらより防げるかを考え、外から持ち込まれる可能性を極力減らすよう取り組みました。出入りの業者さんへの対応を強化したんです。マスク着用を徹底してもらい、アルコール消毒に協力いただき、さらに体温測定をして記録を取る、それを徹底しています。」

コミュニケーションは聞き役に徹することから

入社された当時は、現場スタッフだったとお聞きました。

「そうなんです。以前は急性期の病院で働いていました。形態もほとんど一般食がベースだったんですが、今は高齢者向けということでガラッと変わりました。担当者様と話し合いながら料理を提供する、衛生管理、労務管理、最初はもろもろないへんでした。でも、やりがいがあります。今は、デスクワークをしながら何でもサポートにまわるというかたちです。」

「病院の栄養士さんに、病棟から

『食事の摂取量が減ってきているから、栄養士さん見に来て』という連絡がきます。医師、看護師と相談され、変更のオーダーが届きます。どんなふうに着ているか見に行き、いきなり変えるのではなくてお話しという形で、食べられるか、飲み込めるか、良かったら変更というかたちで順を追って調整されています。患者さんが回復されるのはうれしいですが、やっぱり、下げられてきたお膳が空っぽな時。『おいしい！』って言ってもらえているようで、嬉しいですね。」

「責任者になって感じたのは『人とのコミュニケーションって難しい』ってことです。ミスは指摘しないと、叱らないといけないこともありますよね。叱る、注意を促すときの言葉って、やっぱり難しくって。そういう言葉をかけても、前向きに受け止めてもらえるように、とにかく普段から聞き役に徹することになっています。失敗しないと覚えられないこともあるし、私もそうだったから。失敗が悪いのではなくて『良くなっていくことが大事』そこを伝えるようにしています。」



代表取締役社長の河野九さん。「福岡には、安全・安心に加えておいしさもあります。安全・安心が人としての信用に結び付きます。私たちは信頼できる人の力を提供しています」と語る

サービスの基本 「安全と安心」

柴田さんに続き、代表取締役社長の河野九さんをご紹介いただく。創業時は、外食産業・社員寮の運営などが主力事業だったという。

「そうですね。昭和61（1986）年、株式会社九州ミールとして創業し、「より豊かな食文化の創造」を掲げて割烹・レストラン・ファストフードなどを運営してきました。

平成11（1999）年医療関連サービスマークを取得後、メディカル関連の事業規模が増加し、軌道に乗った平成14（2002）年にミールマックスと改称したんです。

現在は医療関連・メディカル給食は売上のおよそ7割を占めています。ミールマックスを新たに創業する前に、兼任していた会社を早期退職しました。それから21年。まもなく80歳になります。」

笑顔の中に気概もあるその姿は、とても80歳には思えない。

「ありがたいことに、病気もなく、従業員の支えもあり、こうして続けられています。もちろん事業承継の準備は進めています、私の代わりに

と、いろんなところに勉強してもらいに行ってもらっているところです。今年か来年なのか、時期を見つ、タイミングを計っています。」

「おかげさまで、メディカル関連以外の受託事業では、凸版印刷さんをはじめとする社員食堂、九州電力さんの研修施設や社員寮、外食では割烹、レストランなど、業態が多様です。多様ではありますが、その基本は、やはり安全・安心です。」

新年に語る現場責任者への想い

「今思うとね、新創業の当時は一人で営業もまわっていたので、もっと人を雇って規模を広げていたら、と思うこともあります。でもこうして60と少しまで事業所が増えて、それぞれの現場に信頼できる責任者がいる。これはありがたいことです。毎年年初に事業所の責任者を集めて会議を開いているんですが、永年勤続表彰や、年間実績が優秀だった事業所の表彰、そして、毎年思いつきり笑おうって『初笑い』もやって、みんなで笑顔で話をします。」

河野社長が一枚の表彰状の写しを見せてくれた。



患者さんそれぞれの応じた主食。形態は赤・青の色で区別し、グラム数を明記して配膳される(上)。できたてはコンベアーで一気にセットアップされる(左)。

「そう、秋富さん。彼は20年になるんだけど、今では大牟田市部の支部長としてシニア系の施設をまとめてくれていますね……。」

従業員一人ひとりを褒め、いたわる、河野社長のまなざしはあたたかい。今回、取材に快諾いただいたが、コロナによる事業への影響はなかったのだろうか。

「病院食、介護給食というのは、命を預かっているわけですから、代えはなかなかきかない。先が見通せない中、現場の方々のおかげで、いつも通りの給食を安定供給することができ、現状を維持できています。また、うちの場合は委託契約というのが非常に大きいです。人氣に左右されやすい外食産業とは全く違いますね。外食部門は休業したり席数を減らした影響で売り上げは落ちています。そんな中、従業員の雇用を維持するのは大変なことでした。」

「病院給食は企業努力次第で事業そのものを安定させることができる分、運営が軌道に乗れば間違いないですが、これを維持していくのはとても大変です。もちろん、これまでに失敗はしてきました。ファストフードのチェーン店、好景気の時代に

繁華街のど真ん中・天神に店舗があったんです。でも家賃がものすごく高くて、採算が合わずに退店しちゃいました。メデイカル分野に向けて新しい会社を作るとなると大変ですけど、土台がありましたから、それに乗っかって、新事業をはじめ、メデイカル給食協会さんにお世話になっています。」

「また、同じ時期に社員寮や学生食堂が増えました。大手企業さんからの受託数も着実に増え、今も福岡と鹿児島にある社員寮が安定した運営をしています。来年も、通年通りの採用は決まっていると聞いていますし、おかげさまで事業を縮小するというような悪影響はほとんどないんです。非常に恵まれているな、と思っています。」

給与を上乗せしても 技術のある中途人材を

人材確保はどうなのだろう。数多くのスタッフを確保するのはたいへんではないだろうか？

「そうですね、年毎に60数名集まりますから。採用も含めて現場にまづ聞きます。本社から現場に『こうやりなさい』ということは、できる

新型コロナ対応の現場から①

(株)ミールマックス 本社勤務
常務取締役 江崎 精彦さん
栄養衛生管理室 室長 荒木 美香さん



新型コロナ対応、本社勤務の方々はどうされていたんですか？

(江崎) 本社への勤務は、シフトを変えて対応しました。やはり、福岡市中心のオフィス街から徒歩すぐ、ということで、通勤の電車はたいへん密な状況でしたので、通勤のリスクの高い社員は土日に出社し、平日に休むなど、シフトを変えて対応しました。現場は基本シフト制のため特段変更はせず責任者にまかせ、何かあれば相談に乗っていました。

物資の不足はありましたか？

(江崎) ええ、ありました。マスク・消毒液はもちろん、非接触型の体温計が手に入りにくかったりと、現場ごとに苦労がありました。代替用品や、事業所間での物資移動で対応し、社としての基本である安心・安全を確保できています。

業種が多種多様な分、指示内容をそれぞれで変えなければならなかったことや、タイムリーに指示が行き渡らないなど、課題はありましたが、連携をしながら対応できたので、この経験則から第二波に備えて準備をしているところです。

室長が今回の対応を取りまとめたというファイルを社長が見せてくださいました

(荒木) 情報が刻一刻と変わり過多だったので、国の機関や各県の指針などの情報をまとめ、また、会社としてどういう対応をすべきか社内で何度も話し合い、各事業所に通達し共有を行いました。

通常勤務に戻り、不安はありませんか？

(荒木) そうですね、感染症が完全に終息したわけではないので。私たちは現場のシフトにも入っているので、私たちがウイルスを持ち込むような存在になってはいけないと常々話しています。現場と同じように、マスク、手洗い、消毒、体温の記録は今でも徹底して継続しています。



(荒木) 今までは、必要に応じて各事業所ごとに細かく対応してきました。休憩時間などの空き時間に集まってもらって衛生講習会を開いたり、不定期で衛生検査を行ったり。ただ、人を集めるというそれも、今後は難しい。デジタル化するなど新しい手法を取り入れて考えていく、ちょうどよいタイミングなのかもしれない、と思います。

新型コロナ対応の現場から②

(株)ミールマックス

医療法人悠水会 水城病院
凸版印刷第一工場

受託責任者 柴田 淑子さん
調理師 齋藤 和孝さん



先ほど衛生面についてお話をうかがいましたが、ほかにご対応されたことはありますか？

(柴田) はい。病院の栄養科の責任者と、厨房スタッフに感染者が出た場合の対応を話し合いました。

陽性者が出た場合は全員一週間自宅待機とし、その間の対応として、緊急時のメニューを作成。それに伴って、病院側も使い捨て食器の購入、元々ある備蓄食品の追加発注が行われました。会社の方でも冷凍の完全調理品を購入・備蓄し、緊急時に備えていました。

脇に積み上げられているのが、以前まであった食堂の椅子ですか？

(齋藤) そうです。以前まではびっしりと、椅子とテーブルが並んでいました。1人ずつのスペースを確保して食べられるよう、シートで囲われ、離れて会話をせずに食べられるよう、工場の担当者が対応されてました。

食事時間は延びたのでしょうか？

(齋藤) そうですね、以前までは昼食は12～

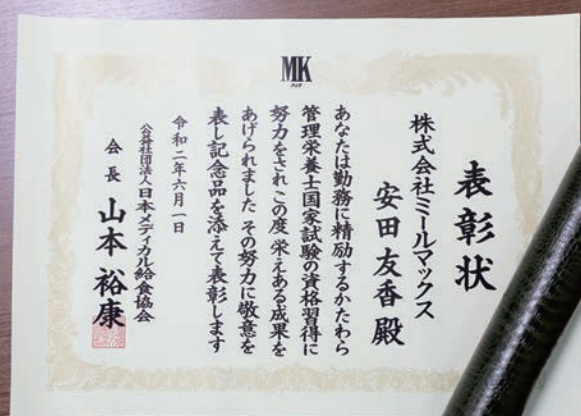
13時がピークでしたが、今は15分、30分おきに休憩のシフトが組まれているそうで、11時半～14時くらいまで、切れ目なしに食事にこられます。

たいへんなことはないですか？

(齋藤) たいへんになるかな、と思っていましたが、だいぶ慣れました。厨房のスタッフも昼間は通常10人いて、休憩は全員でまかないを食べていたのですが、コロナ対応で、今は席の間隔を大きくあけて、一定方向を向いて食べるようにしました。気軽に話せないのは残念ですが、家族がいる方もいますし、必要なことだと思います。



本社・栄養管理室のスタッフのみなさん（上）。届いたばかりという管理栄養士国家資格の表彰状を河野社長が見せてくれた（下）。家族のように合格を喜ぶ社長の笑顔が印象的。



だけしない。採用前に必ず面談し、しっかりとした雇用の形を作るということを心がけてます。」

「現場の職人の力はやっぱり大切で、うちは新卒採用はほとんどせず、中途採用で技術を持った人を雇うようにしています。もちろん、若干給与が高めになるんですよ。でも、技術を持った人をお願いしないと、即戦力の仕事は難しい。全員が続けてくれるわけはありません。すぐやめられる方もいます。でもね、相性がありますからね。どんな大きな企業だって辞める社員はいますから。」

「うちのような中小企業がこれだけ長く続けているのは現場のみなさんのおかげです。なかなか伝える機会がないですが、相手先のお客さまもいい方々ばかり。高齢化が続くあと20年は従業員が安定して頑張れるようにしていきたいです。長く続くよう、つなげていきたいですね。『安心・安全が信用となり、人としての信頼になる。その人間の力を売るのがうちの会社です』」

今回の取材は、今までにないほど多くの方々にご協力いただいた。ミールマックスの皆さんの対応力と人間力に敬意と感謝を送りたい。



株式会社 ミールマックス

【本社】

〒810-0004

福岡県福岡市中央区渡辺通2丁目 7番14号

パグー口薬院3F

電話 092-721-2012(代)

総従業員数 400名

(男 80名・女 320名)

※令和2年6月現在

※室内での取材は基本的にマスクを着用いただき、撮影時のみマスクを外していただきました。



現場の衛生管理は大丈夫？

～点検員によるよくある指摘ポイント～

vol.1



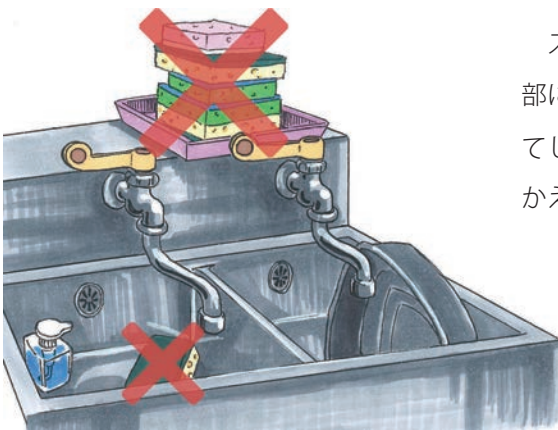
気温と湿度が徐々に上がり、細菌が増殖しやすく、細菌性食中毒事故が多く発生する季節が始まります。

今回は、当社の衛生点検専門スタッフから挙げられた「よくある指摘項目」について特集します。

業務業態や取り扱う食材によって施設環境は異なりますが、よくある指摘項目とは、「うっかり見落されがちなポイント」ともいえます。セルフチェックを行い、食品の衛生を脅かすリスクを低減しましょう。

Case 1

スポンジなどの洗浄用具が適切に管理されていない



スポンジなどの洗浄用具に洗浄時の汚れが表面へ付着していたり内部に入り込んでしまうと、その汚れを栄養として、細菌の温床となってしまうことがあります。汚染された洗浄用具を使用してしまうと、かえって細菌を拡散してしまうことになりかねません。

濡れたままでスポンジが重ねて積み上げられていたり、スポンジがシンク内に放置されています。



- ◆ 使用前に、改めて洗浄し、しっかりとすすいでから使用しましょう。
- ◆ 使用後は、汚水と洗剤を十分に落としましょう。
- ◆ 食器用、シンク用など用途別に分けて、十分に乾燥するように保管しましょう。
- ◆ 一日の作業が終わった際には、洗浄用具自体を洗浄・消毒しましょう。



消毒には、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムの使用が有効ですが、スポンジが劣化することがあります。
スポンジの劣化は、異物混入のリスクにつながるので、こまめに交換しましょう。

Case 2

原材料や調味料などの日付管理に不備がある



原材料の在庫管理についての不備が多く見受けられています。原材料の管理は、従事する人が使用するか、あるいは廃棄するべきかを、簡単に識別できるようにしましょう。そうすることで、先入れ先出しなどを衛生的・効率的に運用することができます。

また、冷蔵・冷凍などの保存方法にしたがって、衛生的な取り扱いと保管を行いましょう。

- ◆ 原材料の在庫管理を徹底し、日付（開封日、加工日、消費期限など）の記載・記録を行いましょう。
- ◆ 使用するときは再度その使用原材料が期限内であることを確認しましょう。



賞味期限や消費期限は製造者や販売者が設定した 未開封時の期限です。開封後の管理は使用者に求められます。誰にでも開封後の使用期限がわかるように、本体に開封日の情報を記載しましょう。



Case 3

厨房内に異物混入のリスクがある（衛生管理意識の甘さ）



整理・整頓は異物混入を防ぐ重要なポイントです。また整理・整頓されているからこそ「清掃」がしやすくなり、さらには「洗浄」「殺菌」を効率的に行うことが可能となります。

厨房には「いらないもの」を持ち込まないルール徹底を！

- ◆ 私物の持ち込みを制限しましょう。
- ◆ 剥がれやすいセロテープや破れた掲示物は異物混入のリスクが高まります。ラミネート加工やファイルにはさむなどで対策しましょう。



食品を扱う周囲に、調理器具や食器などが、破損していたり劣化しているものはありませんか？ 掲示物など飛んだり落ちそうなものや 不要なものはありませんか？ あらゆる可能性を考えて気をつけましょう！



株式会社

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
町田予防衛生研究所

電話：042-725-2010

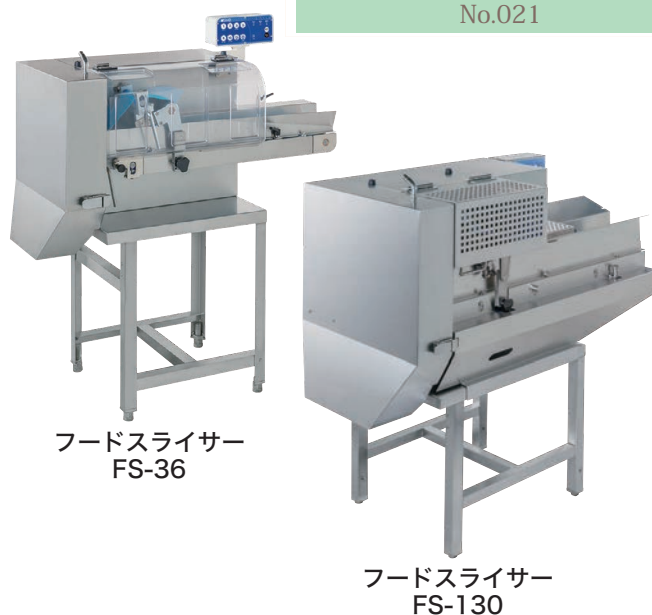
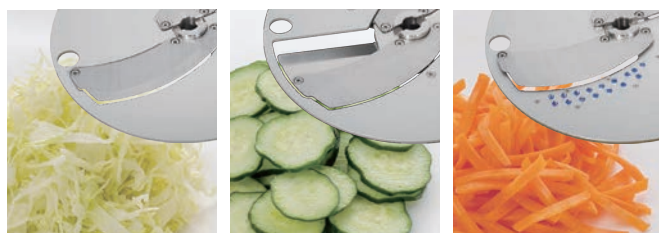
<https://www.mhcl.jp>



<https://www.mhcl.jp>

フードスライサーは、葉菜類から根菜類まで、
大量の野菜を設定サイズで素早く切さい。
下処理作業の大幅な省力化を実現します。

各種調理施設で大量野菜の素早い切さいで下処理作業の省力化に貢献しているフードスライサー。カッタープレート（オプション）の交換で多彩な切さいにも対応します。また、衛生性にもこだわった構造で各種部品を簡単に取り外して洗浄可能。安全性にも配慮した構造で安心してお使い頂けます。ここでは、フードスライサーを末永く安全にご使用頂くための日常点検や注意点についてご紹介しますので、機器使用の際の参考にしてください。



フードスライサー
FS-36

フードスライサー
FS-130

① 日常の点検

- ☐ 切さいする食材は、選定した刃物の用途に合っていますか？
- ☐ 指定した切さい寸法で切れていますか？



- ☐ コンベヤカバーに変形・傷・ひび割れ・部材の欠損はありませんか？



- ☐ 上ベルト・下ベルトに緩み・亀裂・汚れ・変色・粘着物はありませんか？不具合があると、異物混入の原因になります。



- ☐ 本体から異音や異臭がありませんか？故障があると、異音や異臭がすることがあります。

- ☐ 安全停止機構は正常に作動しますか？正常に作動しない場合は、安全スイッチの不良が考えられます。

- ☐ 安全警告ラベルが剥がれていませんか？剥がれたら交換して、元の位置に貼り付けてください。



- ☐ 食品機械用オイルを注油する際、吸引していませんか？人体に有害性はありませんが、大量に吸引をしないように注意してください。引火性液体のため、使用時は火気や静電気などから引火しないように注意してください。



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

③ お手入れ

【本体】

■水や中性洗剤などを使って本体の汚れを拭き取り、よく乾燥させる。汚れが着いているとステンレス材が錆びることがあります。

■操作盤まわりに水を掛けられない。感電・漏電・故障の原因になります。

【刃物】

■中性洗剤で水洗いをして、刃物とプレートの間に詰まっている野菜を取り除く。金属たわしや磨き粉、クレンザーなどを使用して磨かないでください。錆の原因になります。

■殺菌してよく乾燥させる。煮沸消毒・熱風保管庫・次亜塩素酸ナトリウム・紫外線の内のいずれかの方法で行います。

④ 危険禁止事項

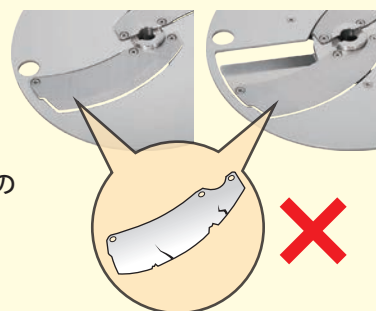
■刃物を取り扱う時は、保護手袋を着用する。素手で刃物を触ると、手や指の切断または切傷の危険があります。

■上・下ベルトの取付・取外は、必ず刃物を先に取り外してから行う。誤操作・誤作動による刃物の回転に巻き込まれる危険があります。

② 刃物の点検ポイント

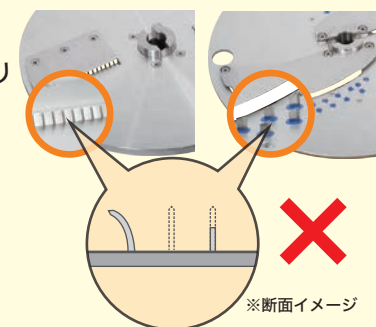
【平刃】

- ☐ 刃先の欠け
- ☐ 刃こぼれ
- ☐ ひび割れ
- ☐ 刃物取付部の割れやひび



【立刃】

- ☐ 刃物の曲がり
- ☐ 刃物の抜け
- ☐ 刃物の欠損



■異物混入の原因となるため、破損した刃物は使用せず、交換してください。

■破損した刃物で切さいした食材は、使用しないでください。

■刃物の状態は、運転前・運転後に必ず確認してください。

「アイホーは、厨房から医療を応援しています。」

フードスライサー

大量の野菜を素早く切さい。多彩な切さいに対応。主な部品も取り外して洗浄可能。



簡単操作で初めてでも安心、安全性にも配慮した構造 !!



コンビオーブン

熱風と蒸気で調理多彩。大型カラー液晶搭載。HACCP チェックやレシピ登録など機能充実。



多彩な機能で美味しい料理を安全に加熱調理 !!



立体炊飯器

独自のかまど炊き構造で美味しく炊飯。炊込ご飯、おかゆ、無洗米など多彩に炊飯。



強火力かまど炊きで美味しいご飯を手軽に炊飯 !!



再加熱カートシステム

前日盛り付けた食事をカート内で保冷。翌朝、再加熱が完了してそのまま配膳可能。



温食、冷食、ご飯、汁物まで、事前に盛り付けてそのまま配膳 !!



リヒートクッカー

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



芯温計や加温、保温など便利な機能で美味しく再加熱 !!



高効率食器洗浄機

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



使用後の機内も洗いやすすぎ構造で衛生的 !!



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

業務用厨房機器の総合メーカー アイホー

IHO 株式会社 **AiHO**
www.aiho.co.jp

【本社・工場】〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町 60
TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510

【支 店】札幌・東京・名古屋・大阪・九州

【営業所】盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・四国・大分・長崎



イースタンフーズ

味付オクラとろろ

冷凍

国内製造



※ばくだん井



中国産の長芋とろろとフィリピン産のオクラをミックスし調味液で味を付けた商品です。長芋のシャキシャキ感を残し、色鮮やかなキザミオクラをブレンドしました。解凍してそのままお召し上がりいただけます。

規格	500g	原材料名
荷姿	500g × 10p × 2合	長芋、オクラ、調味液(しょうゆ、たん白加水分解物、食塩発酵調味料、砂糖、かつおだし)、調味料(アミノ酸等)増粘剤(加工でんぷん)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
調理方法	袋のまま流水解凍して下さい	
賞味期限	冷凍 18ヶ月 (-18℃以下)	
アレルギー物質	やまいも・大豆・小麦	





イースタンフーズ

ビーツ ダイス・ペースト

冷凍
北海道産



※ボルシチ



地中海沿岸が原産とされる根菜で、甜菜と同じ仲間なのでショ糖を多く含んでいるため、甘みが強いのが特徴です。また、鉄分・ビタミンなどを豊富に含んでいます。西洋から東欧にかけては身近な野菜であり、ボルシチに欠かせない野菜です。

規格	500g	原材料	ビーツ(北海道産)
荷姿	500g × 20p	賞味期限	冷凍 24ヶ月 (−18℃以下)
調理方法	そのままお召し上がりください	アレルギー物質	なし



イースタンフーズ株式会社

〒411-0033 静岡県三島市文教町1-9-10 三島北口ビル
TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787
URL <http://www.easternfoods.co.jp>

受託責任者を訪ねて。

no.24



■一般財団法人 学校福祉協会
広島市立舟入市民病院 給食室
古武家 泰子さん

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？

8年前、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？

管理栄養士1名、栄養士2名、調理師2名、調理補助5名の10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。

発注業務から厨房業務までの全般と、スタッフが日々充実して力を発揮できるシフト組みを意識して、労務管理を行っています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

小児の急性期病院という特性のため、アレルギー対応食の要望が多く、急な入院にも安定した食事提供をすることです。

しかし、おかげでスタッフのアレルギーに対する危機感が高く、共に声がけを大事にして安全に勤めています。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

委託先の意向をくみ取り、安全な食事が提供できるよう、円滑に作業できる体制づくりをし、スタッフへ医

療従事者としての専門性を心得た、プロ意識を促す立役者であると心得ています。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

より良い現場環境づくりと、向上のために、報告、相談を徹底し、スタッフの声を大切にしています。

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？

委託先の栄養士と、同室で仕事をさせていただいているので、タイムロス無く細やかな報告、連絡、相談を行っています。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

内容によって、速やかに上司に相談し、会社、病院と連携をとれるよう、体制づくりをしています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

患者様に喜んでいただける、安全な食事を提供できるよう、禁止食や誤配膳、異物の混入がないか、食欲のわく盛り付けになっているか等、厳重に確認しています。

Q10 受託責任者には相当の経験、知識が必要ですが、特にどんな知識

が必要ですか？

第一に衛生管理だと心構えをしています。

大量調理マニュアルに則った、より安心安全な食事提供を行うための知識と、常に情報を取り入れていく、向上心が必要だと意識しています。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

すべてのミスは、自分につながっているという責任感。

それは同時に、個人プレーではなく、チームプレーということを認識しました。

スタッフ一人一人に感謝と敬意の心で接しています。

Q12 現場スタッフや同じ受託責任者の方々へのエールをお願いします。

まず、美味しい食事提供をするには、日頃から一緒に働くスタッフとの、信頼関係を構築することが、重要だと学びました。

これからも、安心安全をモットーに、患者様に喜ばれる食事提供に貢献していきたいと思っています。



特別寄稿

料理人もハイブリッドを目指せ！

調理代行、作り置き、自分の城で客を待つ戦略から、顧客のパーソナルエリアに攻め込む勇気を！

(一財)好仁会 栄養部 山本 功



今、飲食業界のニーズが大きく変わろうとしてきています。そう、宅配業の飛躍的な進化により、私達は家にいながら、自分の好きな物を取り寄せることができる時代になりました。

企業や加盟店も軒並み参入し、Uber Eatsなどの個人請負宅配業サービスの需要も急速化を増すばかり。

消費者のニーズが、外食をまた一段階飛び越えた領域にまで達し、企業側もそれに応えた結果が、今日を創り上げています。

さて、こうなってくると私のような、一調理師もこう言った時代の流

れに残り残されないよう、先見の見通しを立てて行かなければなりません。

いつまでも、客を自分の城で顧客待つ時代は終わりました。それだけでは、どう考えても勝ち残ってはいけないからです。

コロナショックのような大規模な災害に見舞われた時、外食の経営者は店舗を休まざるを得ないでしょう。

しかし、自分の武器をもう一枚持つておくことで、こういった緊急事態を乗り越えられる確率が上がります。

私は現代の料理人に是非勧めたい

副業があります。それは非常に効率が悪く、目の前の利益獲得には不向きな商売、調理代行などの出張サービスです。

これから高齢化社会が徐々に拡大化していき、我々サービス業は待つサービスから、何うサービスにシフトして行くだろうと私は考えています。今は時代のトレンドとして出張シェフや家事代行の作り置きなどが頭角を表しているが、これがあつて当たり前の時代はすぐそこまで来ているのではないのでしょうか。

ちなみに私は、以前は個人請負業で出店の代行などをやっていましたが、現在は法人に勤めているサラリ

ーマン調理師です。かつての経験を活かし、新たな飲食のビジネスシーンに対応できるように、かたわらで調理代行サービスを始めました。

今や調理代行もマッチングの時代になり、簡単に個人での参入が可能になりました。サービスを受ける側だけでなく、提供する側にも手軽に運用ができるというわけです。

私の場合、今まで待つ商売を主体的に行っていたため、それこそ今回の試みは新たな挑戦でした。使い慣れたプロのキッチン、調理器具を離れ、毎回構造の異なる家庭用の設備での調理は、大袈裟でなく恐怖ではありません。



これを読んでいる方がもし料理人なら、きつと解るはずです。この感覚を。

基本的に料理はプレパレーションがすべてです。できる限りの準備を

しておいて、失敗する確率を極限まで削り落とす。だからこそ私達は、ランチタイムに押し寄せる無数のオーダーを効率よくさばき切ることができるのです。

が、調理代行では物理的な準備は一切できない上、オーダーは当たり前のように即日変更になります。

しかも、現場はクライアントのパイソナルエリア。破損事故には勿論、自身のアピアランス、対応、言葉遣いにも一々気を使わなければなりませんし、特に私は男性でクライアントはほぼ女性なので、導入から気を抜かず、トイレなど基本的に借りられません。

この仕事には常に心構え、精神的なプレパレーションとイメージトレーニングが必須と考えられます。

最初のミツシヨンの時など緊張が完全にMAXを超えており、導入の段階で脂汗をかいたのを覚えています。しかし意外と作業に入ってしまった。例えば、スイッチが切り替わりスムーズに動けるものです。今でも新規の顧客の家のドアを開ける瞬間は例外無く息が止まります。

会社の会議や取引先からのヒアリングなど、これに比べればさざ波に等しいです。そういう意味でも、調理代行という仕事は自分をもう一段階成長させる大切なプロセスなのだ。と強い実感があり、今後も継続して行きたいと考えています。

また調理代行をしていると、比較的高所得者層の在宅に向くことができるのも、私にとっては刺激となります。どうしても、自分の社会の周りには同じような属性な人間が集まりがちになるからです。

今のところ、この仕事で大きな失敗をしクライアントに迷惑をかけたことはありませんが、自分の仕事に納得がいかなかったことは何度かあります。そして、その度に改善を考えます。この仕事は常に一人で戦わなければなりません。すべての責任は自分自身が負うことになるのです。

物理的にはハイリスク、ローリターン。報酬を逆に払ってでもやりたくない部類でしょう。でも、だからこそやる価値があります。この経験は次の時代の武器になると私は強く確信しているからです。

料理人もただ料理を作ったり、自分の店だけにフォーカスしたりするのではなく、もう一つの強みを持つてハイブリッドな働き方をした者が勝ち組として生き残る時代、飲食の新たなビジネスシーンの序章は既に始まっているのではないのでしょうか。

趣味を語る

セントラルキッチン研究所

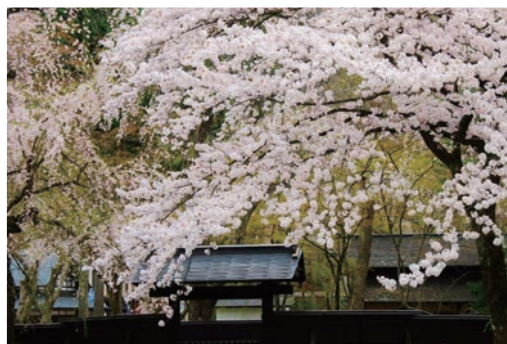
所長 吉田雄次



四季の花々を訪ねて



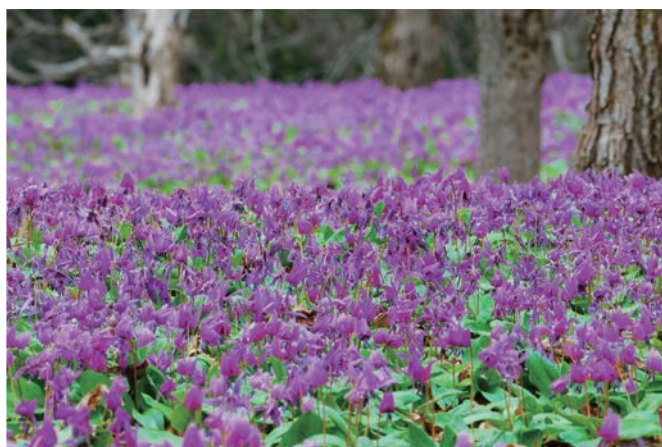
①北海道 富良野にあるファーム富田のフラワーガーデン。ラベンダーをはじめ色とりどりの花が広大な自然の中に美しく咲き誇っていた。2019年7月撮影



②秋田 角館武家屋敷の桜。黒く塗られた壁はより趣きを増し、艶やかに咲く枝垂れ桜は濡れ髪のような色気を漂わせながら品のある面持ちで佇んでいる。2019年4月撮影



③宮城 5万本を超える「水芭蕉の森」。南蔵王野営場近くの湿地帯にある。白い清楚な花が南蔵王山麓に春の訪れを告げる。2020年4月撮影



④秋田 仙北市西木町に群生する日本最大級のカタクリの群落。山々が本格的に緑に覆われる前に一面が赤紫色で埋め尽くされる。2019年5月撮影

趣味を語る

岡本 賢介

荒川を望む川口の芝川で撮影したカワセミです。

カワセミは清流に棲む鳥という印象がありますが、芝川は関東で1~2を争うほどの汚い川です。しかし、ここ数年前からカワセミが棲みついているのです。

対岸にカワセミを見つけシャッターを切りましたが、撮影した時は遠いのとカワセミが小さく、パソコンにアップして初めて魚をくわえているのが分かりました。

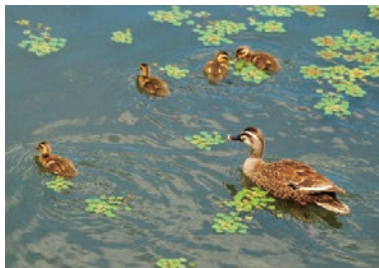
背景は増水時のゴミです。厳しい環境に生きるカワセミの応援をどうぞよろしくお願いします。



吉田雄次氏による撮影



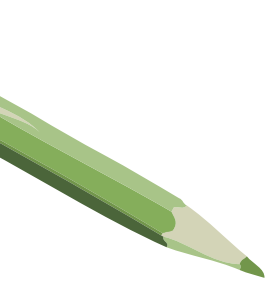
我が家に来客



かもンベイベー



マウントクックと羊



編集後記

2020年も半分が終わったこの頃、半年の間なんと変動が激しい時期だったでしょうか。

思い返せば正月を迎えた時、私も人並みに1歳の年を重ねました。今までの正月は年末の雑多に追われ疲れた体を休めていて誕生日をそれほど気にしてきませんでした。ましてや今、還暦過ぎの誕生日は特に”めでたい”と思うことは少なくなってきた感じです。

世の中オリンピックイヤーという特別なお祝いムードで新年を迎えられた方が多かったのではないのでしょうか。オリンピック、パラリンピックに向けて1月末に入場券購入が発表され、私は次の日本開催と年齢を考えると日程や、種目からどこへ行くかと楽しく検索をしていました。

このように陽気になっている頃、ニュースでは中国の武漢で新型コロナウイルスが発生したと伝えていました。

クルーズ船「ダイヤモンドプリンセス号」の名を記憶していますか。感染者発生により乗客は横浜港でPCR検査待機や陽性のため14日間隔離されているニュースが続きました。結局3700人の中から700人あまりが感染したそうです。まだ自分ごととして危機を感じるにはほど遠い時期で、この頃は、将来日本や世界中でこれほど多くの人が新型コロナウイルスに感染することを誰が予想できたのでしょうか。

さて、新型コロナウイルスの医学的なことはさておいて、私を取りまく環境をご紹介しますと、協会事務局には会員さんから、職場を守り患者さんへ安全に食事提供をしていくため、従業員が新型コロナウイルスに感染したらどうしようという不安からでしょうか「日本メディカル給食協会の代行保証で対応していただけるのか。」というお問い合わせが数多くありました。これは各支部の担当者も同様な状況だったと聞きました。また、マスクが購入できなくなった、消毒液が購入できなくなった。これでは重要な衛生管理が難しいので協会から国に要望することができないか。とのご意見があり、厚生労働省宛てにマスク、消毒液、手袋の配布要望を行いました。手間がかかったにも関わらず、結果、国からの配布ルートは都道府県を通じて医療機関等に行くこととなり、協会向けには配布されませんでした。

業務の中で特に気がかりだったことの1つは講習会の開催で、協会では毎年6月に「患者給食受託責任者資格認定講習会」を開催します。この状況で会場を使用させてもらえるのか、都道府県移動制限があるなか受講者は出席できるのかと思案しました。会員さんの考え方は2つでした。1つは受託責任者の配置を確保するためには資格を取得させたい。もう1つは従業員の健康管理、安全対策を最優先したい。とのことでした。

そこで協会はどのような感染対策を行えばいいのか、会長、専務理事、事務局で検討し、開催する4つの会場側と何回も打ち合わせを行いました。緊急事態宣言が解除されると都道府県からの要請は緩やかになったものの、三密はダメという政府方針から1つの会場で100人以上は使用できないという規則に、担当者も困っていました。協会は、会場側のアドバイスや協力をいただきソーシャルディスタンスを保つため机、いすの配置、換気対策を行うことと、サーモグラフィーによる健康チェック、手指消毒、マスク着用を行うという対策をとることを条件で当局と交渉してもらって開催にこぎ着けられました。また、講師の先生方も事情をご理解いただき快く引き受けてくださいました。各支部担当者にもご多忙の中協力をいただいて講習会を開催することができました。東京会場については、当講習会で最大受講者となりソーシャルディスタンスを保ち実施人数を収容できる会場を確保できず12月へと変更することとしました。

気にかけたもう1つは、理事会、賀詞交歓会、総会の開催です。1月、3月、4月、5月の理事会、協会の大会である賀詞交歓会、総会もやむをえず中止しました。決議事項は書面決議へと方針を変更せざるをえなくなりました。協会事務局は通年と違う対応にせまられ、会員の皆様、さらに理事の皆様には役員改選もあり、お手を煩わせることとなりましたがご協力ありがとうございました。

協会としてせめてお知らせできることはないかと、情報収集に力を入れ厚生労働省、経済産業省、他の団体からの各種情報を提供するようにしました。

業者との交渉では、相手側は営業訪問の自粛やテレワークで自宅からの対応のため、折衝等ではメールを利用して簡単にはいかなく、時間がかかることばかりでした。一方懸案であったマスク不足の対応には、4月になり厚生労働省から輸入マスクを扱う業者の紹介があり、会員さんが3ヶ月にわたりマスクを確保できるようにできたことは画期的なことでした。

新型コロナウイルス感染症の流行時は、毎年患者給食受託責任者講習会申請書、代行保証申請書の受付時期で事務局にとって繁忙な時期ですが今年も事務量は相当多くありました。基本的にペーパー処理のためテレワーク対応ができなかったが処理を終え、職員、関係者含め感染者が出なかったことは不幸中の幸いでした。

講習会が開催できたことで協会のモチベーションが上がってきたと感じました。今後の研修会、講習会開催にあたっては三密に対応した会場設営等その時々への規制に応じて行うことになるので二部制にするなど工夫していくこととしています。

個人的には、一時は昼食には営業している店を探すほどでしたが今や全店開店。通勤するには換気のため電車の窓を開けていると寒かった時から今や風が心地よい時期になりました。自粛、自粛と制限された日が続き、延期したレジャーなど早くやりたいと思っています。今やコロナウイルス感染は、世界中に蔓延していますが皆様の大得意な衛生管理をすれば克服していけると信じています。そして来年のオリンピック、パラリンピックを楽しみにしましょう。

秀



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

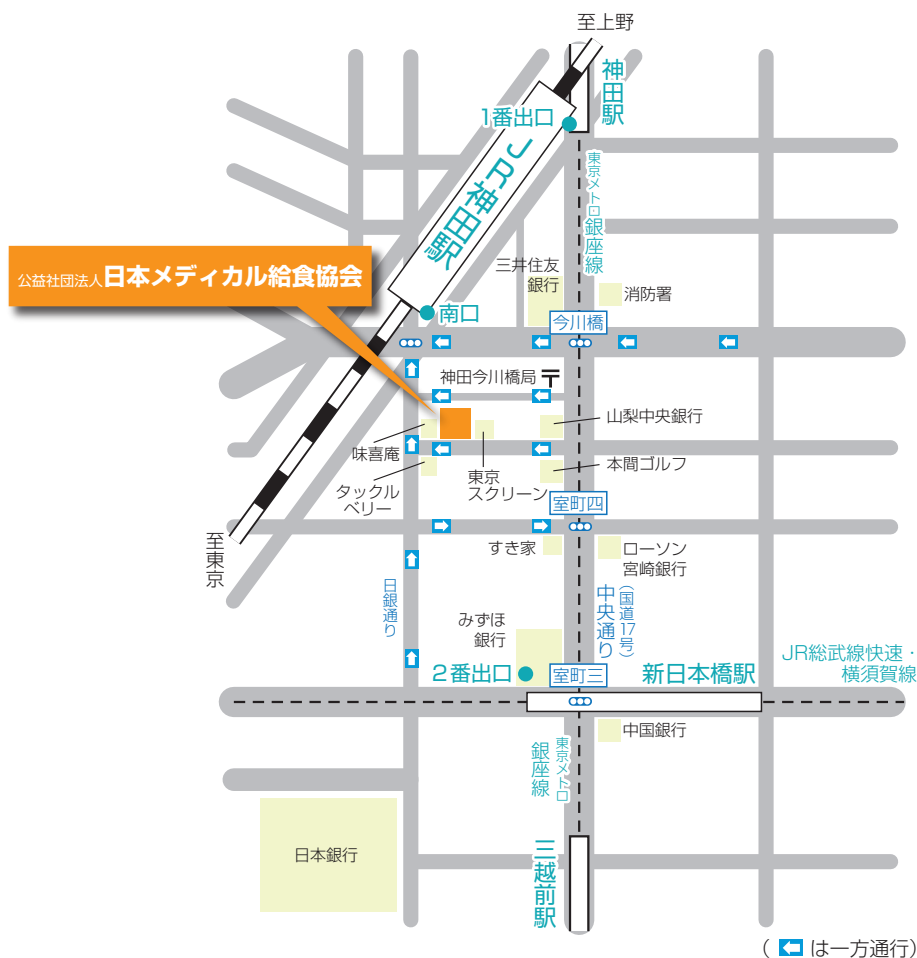
東京都千代田区鍛冶町 1 - 6 - 17 フォルテ神田 5 F
(公社) 日本メディカル給食協会「笑食快膳」編集係

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



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7月発行)