

「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

自分ができる仕事の範囲を
ひろげていきたいです。

「表紙の人インタビュー」
株式会社エム・ティー・フード 栄養士 内海 玲菜さん

2020
No.172

10
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

[市場情報] メディカル給食市場の展望.....	3
[特別寄稿] 「院外調理患者等給食業務」 サービスマーク制度の概要について	9
■ 巻 頭 言	1
■ 研修報告	7
■ 会員企業紹介	14
■ 協会だより	22
■ 受託責任者を訪ねて	23
■ 耳より情報.....	24
■ 賛助会員紹介	26
■ 第42回フード・ケータリングショー開催のご案内	28
■ 趣味を語る	31
■ 編集後記	32

表紙の人 インタビュー

神奈川県伊勢原市の介護老人保健施設で栄養士として働く内海さん。お忙しい合間を縫って取材にご協力いただきました。

ふだんはどのような仕事をされていますか？

今働いている職場は、入社して3つめの職場です。障がい者施設、病院、そしてここ（老健）です。どの施設もそうですが、さまざまな利用者さんがいらっしゃるので、最初はお一人おひとりの顔と名前を覚え、食事の形態やごはんの量を覚えるのに苦労しました。ここに配属されてからは、発注業務を任されるようになったのですが、新型コロナウイルスの影響から食数の変動が数多くあり、食材管理には苦労しています。

栄養士の仕事を選ばれた理由は？

進路に悩んでいた時期に、祖父が入院し栄養士の方のお話をうかがうことが多くあり、そこから興味をもちました。学生時代はゼミで保育園に行き食育をしたりと、いろいろな場所でいろいろな方に食事の大切さを伝えるという経験をしてきました。当社はさまざまな現場を経験できる委託会社であることや、行事食・イベント食など、お客さま、利用者さまに喜んでもらえる機会が充実していることに魅力を感じ、入社を決め



ました。入社後も、多くのイベント食に携わる機会を与えられ、ありがたく思っています。

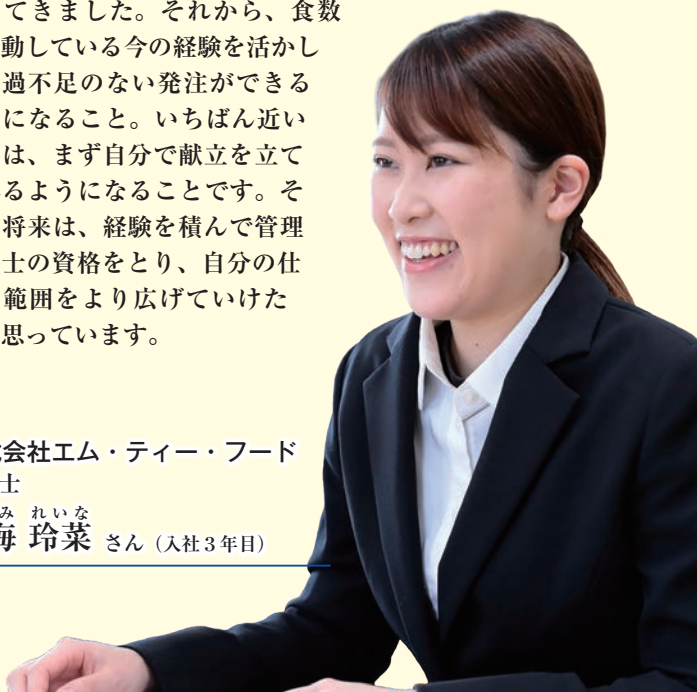
新型コロナウイルスが収束したら何をしたいですか？

この数か月、家と職場を行き来する毎日でした。休日は料理を作って気分転換しています。キンパ（韓国風ののり巻き）は家族に評判がよくて何度も作っています。中に入れる具材をいろいろ調節したり、味付け（ソース・たれ）を変えたり。キンパだけはハズレがなくて（笑）。定番は牛肉・たまご・ほうれんそう・たくあん・ニンジンです。海苔はふつうの国産の焼きのりです。そうですね、韓国料理が好きなので、落ち着いたら韓国に旅行に行きたいです。

これからの目標を教えてください。

基本的なことですが、より正確に、時間内に準備できるようになること。ただ単に食札を覚えるのではなく、理解して仕事に取り組むこと。記憶を頼るのではなく、理解することでミスを無くせることがわかってきました。それから、食数変動している今の経験を活かして、過不足のない発注ができるようになること。いちばん近い目標は、まず自分で献立を立てられるようになることです。そして将来は、経験を積んで管理栄養士の資格を取り、自分の仕事の範囲をより広げていけたらと思っています。

株式会社エム・ティー・フード
栄養士
うつみ れいな
内海 玲菜 さん（入社3年目）



病院調理師は、自覚をもて!! 病院給食は、栄養士との相互理解から始まり 治療食として患者さんへ供する。

一般社団法人日本病院調理師協会 会長

岡部 伸雄



2018年から、日本メデイカル給食協会の治療食調理コンテストに日本病院調理師協会賞を出させていたでいます。

治療食部門の調理コンテストを拝見した時、各社の栄養士、調理師がいかに真剣に調理調整に取り組んでいるかということを実感し、また料理の出来栄も素晴らしく、視覚(色彩)・嗅覚(香り)・味覚(味わい)等が感じられました。

このコンテストで見栄えの良い綺麗な治療食を見たときすぐ感動したこと覚えています。食事は患者さんにとって、入院生活の楽しみのひとつでありますから、安全で美味しい治療食は大切です。また、これからも調理コンテストに協力をさせて

いただければ幸いです。

さて、当会ですが調理師全体のレベルを一定の水準に高めると共に、それを維持していくことが大切です。故に病院・福祉施設の調理師の資質および技術の向上を目指し、社会的地位の確立と調理技術者としての位置づけを明確にさせるための活動を行っています。

その活動を、より充実させていくためには、わが国唯一の病院・福祉施設の調理師で組織する全国団体である当会が大きな力を持つことが必要です。

患者さんの食事は、安全・安心で美味しい治療食でなければなりません。そのため私たち調理師は、食形態に対しての技術・知識の向上に努

めて、さらに『きめ細かい心遣い』と『愛情のこもった食事の提供』が重要になります。患者さんの多様なニーズに対応していくことは大変なことではありますが、『心のこもった食事』を提供することで、病院のサービス向上に貢献することが出来ると思います。

治療食は、より高度な専門的知識・技術・技能について質の高い調理師が必要です。十分な知識の上に立つて、病院調理師としての役割と責務を果たすべきだと思います。

ついでには、当会が行っている『病院調理師認定講座』を是非に受け、自分自身のスキルアップを目指していただければと思います。

病院調理師資格は通常の調理師資

格と異なり調理師免許に上積みされたより高度な専門性の高い認定資格ですから、なおのこと情報の重要性は大きいものがあります。この分野の情報は医学・栄養学の進展につれて成長し変化します。こうした変化に乗り遅れないために、医療・介護施設に勤務する調理師の資質の向上を自主的に図ろうとするものです。

病院給食には二つの理念があります。一つは治療を目的とした食事療法の実践、そしてもう一つは文化性の表現です。これらを満足させるにはどうすればよいか食事療法の実践については、医師の協力、栄養士の検討及び調理師とのミーティングによる相互理解に期待したいと思っています。

まず、病院における栄養（給食）管理の目的は、食事療法の実践を通して患者個々の疾病治療に貢献することにあります。

そして文化という点においては、1月7日「人日」、3月3日「上巳」、5月5日「端午」、7月7日「七夕」、9月9日「重陽」の五節句。それと日本の四季に係る二十四節気からなる行事食、そして各地に根付いた産物を使い、その地域独特の調理法でつくられ地域伝承の郷土料理等あるのではないのでしょうか。

簡単には、一つは患者自身の治癒力を高める食事。二つ目は、日本という国の節会料理、季節の変わり目の料理、人が育んだ地域の料理がサービスの面では繋がるのではないのでしょうか。

それは、それぞれの患者さんに適応した食事を調整することであり、数多くの制約条件の中で、献立に正しく、忠実に、美味しく、楽しい食事として受け入れられるように、身につけた調理技術を發揮して調整することです。

そのためには、調理師としての知識・技術のほかに治療食としての知識を習得する努力が必要であり、そこで初めて病院調理師として責任を果たせるのではないのでしょうか。

病院調理師は、与えられた役割を自覚し、自らの責任を遂行することによって、おのずからその地位を確立するものと確信することです。

我々病院調理師が医療の一環を担っているという自覚が必要です。それは自分たちの業務がなんであるかを理解する必要があります。

患者の疾病治療のために、医師を中心としたチーム医療の一翼を担い、食事療法の実践を通して個々の患者の疾病治療に貢献することにあります。つまり、私たち調理師自身の資質の高度化（調理技術の向上および食事療法の基礎知識の習得）が必要になるからです。

社会への対応、複雑さを増す治療食調理や個別対応食などに関わる調理師の、知能・知識・技術等の病院調理師としての資質の向上を図り（スキルアップ⇓キャリアアップ）、

たゆまぬ研鑽を行い、さらに衛生管理マニュアルを遵守し、治療上の安全に配慮した食事の提供に努めることが病院調理師の意義です。

今後、もっと病院調理師資格者が増え、全国の病院、学校、福祉施設、老健施設の各職場に病院調理師資格者を置くようになれば、医療食（治療食）、患者個人対応食の提供が、より明確なものになるのではないのでしょうか。

日本メデイカル給食協会が、日頃から新しい献立に取り組まれていることは大変素晴らしいことであります。日本の豊かな食文化と共に入院中の楽しみの一つである食事の広がりを感じながら、食に携わる関係者の皆様が、これからも上昇気流に乗り、病院、特養施設等における患者さんへの食事（治療食）の質を向上させ、安心安全な食事を治療の一環として提供することができるよう期待して巻頭言といたします。



メデイカル給食市場の展望

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

1 病院給食、高齢者施設給食の現状

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

時代の要請から、市場拡大してきたメデイカル給食（病院給食、高齢者施設給食）であるが、前者は病院数と病床数の減少で微減傾向が続き、後者は施設の新設や改装で増加している。

〈病院給食〉

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

給食企業が病院受託を得るために、一時期、激しい値引き競争が行われたが、近年は、自社の収益安定に配慮し、無理な値引き受託を避けるようになり、人手不足や食料費高騰を背景に、赤字受託を回避、値上げ要求が通り、撤退も出てきている。

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

ぎた経費削減によるサービスの質的低下は患者満足度の低下を招く。

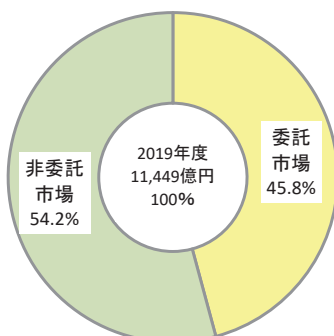
現在、人件費、食料費、物流費等が上昇する中、患者給食の質を維持するために、給食サービス企業はコスト面の合理化策を打ち出しており、物流や仕入の一元化、加工食品メーカーとの直取引により、原価低減を図る企業や、共同仕入機構の設立でバイイングパワーをつけるグループなどもあり、高品質な給食を提供できるシステムを構築しようと努めている。

矢野経済研究所の推定では、直営（非委託）と委託を合わせた2019年度の病院給食市場は、前年比98・7%の1兆1449億円となった。ここ数年は病床数の減少から微減傾向が続いている。

ここ数年微増傾向にあり、2019年度は45・8%（有床診療所含む）の委託率となっている。前述の通り、委託の背景には患者給食の質的向上と病院経営の効率化などのニーズがある。なお、依然として直営からの切り替えもあり、また、委託業者変更のためのコンペも実施されているが、給食企業側の栄養士や調理スタッフの不足から、コンペへの参加見送りや、赤字事業所からの撤退も目立っている。その結果、委託率の伸びは鈍化している。

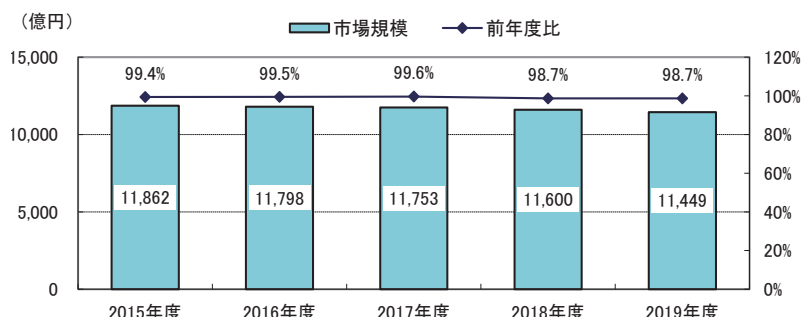
2020年の春先に発生した新型コロナウイルスによる病院給食への影響は、院内感染者が発生した病院を除き、入院患者数に大きな変動は見られない。ただし、不要不急の通院や緊急性の低い手術は敬遠され、病院経営は悪化している。なお、給

〈病院給食における委託市場（2019年度）〉



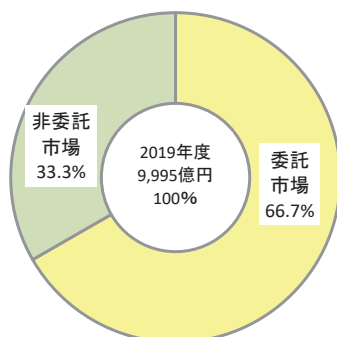
※「〈2020年版〉給食市場の展望と戦略」より
（出所：矢野経済研究所推定）

〈病院給食の市場規模推移（2015～2019年度）〉



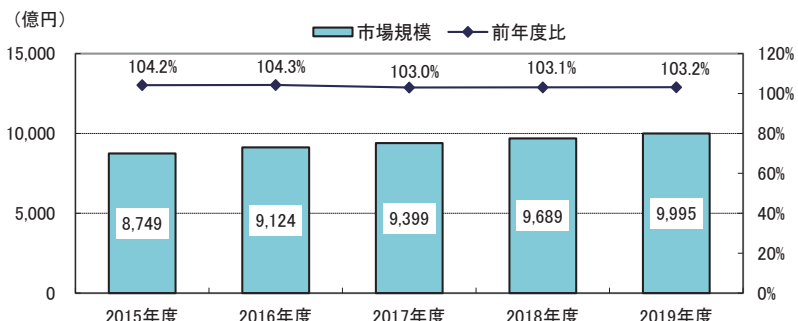
※「〈2020年版〉給食市場の展望と戦略」より
（出所：矢野経済研究所推定）

〈高齢者施設給食における委託市場（2019年度）〉



※「〈2020年版〉給食市場の展望と戦略」より
（出所：矢野経済研究所推定）

〈高齢者施設給食の市場規模推移（2015～2019年度）〉



※「〈2020年版〉給食市場の展望と戦略」より
（出所：矢野経済研究所推定）

食企業を見ると、病院給食分野の減少は限定的である。

〈高齢者施設給食〉
高齢者施設給食の市場規模は、かつての年率10%近い伸びと比べると鈍化している。高齢者施設給食は、特養、老健の新設が減少傾向にあるものの、比較的単価のとれる有料老人ホームの新設が堅調である。

矢野経済研究所の推定では、直営（非委託）と委託を合わせた2019年度の高齢者施設給食は、前年比103.2%、9995億円となった。市場規模は増加傾向が続いており、施設数の新設に連動している。

2019年度における高齢者施設給食は66.7%の委託率となっている。前述の通り、特養と老健の増加は以前ほどでは無いが、有料老人ホームは増加が続いており、新設施設の大半が給食を外部委託していることが市場を牽引している。なお、新設数が委託数の増加率を上回った結果、委託率は横ばい推移となっている。

2020年の春先に発生した新型コロナウイルスによる高齢者施設給食への影響は、2019年度内は限定的であった。特養、老健、有料老人ホームなどの入所型介護施設は継続的に運営された。一方、デイサービス、ショートステイなどの通所型介護施設は、一時的に首都圏で休業したもの、全国的には影響は軽微であった。

病院給食における外部委託の本来あるべき姿は、専門領域の分担による質、量（栄養摂取量、適正カロリーなど）共に充実した食事の提供により、患者のQOLを高め、以って早期治癒を目指すものである。

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

病院給食の外部委託率は、2019年度に45.8%となった。一頃、受託競争の激化で受注単価が低下したが、近年の人手不足や食材の高騰などを背景に、給食企業は事業収支を重視したことで、安値受注は影をひそめ、受託単価が上昇し適切な価格に収斂している。一例では、急性期大規模病院の受託単価は

2 病院給食、高齢者施設給食における人材の重要性

病院給食における外部委託の本来あるべき姿は、専門領域の分担による質、量（栄養摂取量、適正カロリーなど）共に充実した食事の提供により、患者のQOLを高め、以って早期治癒を目指すものである。

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

2000円／日を超えている。

病院給食といえども、競争原理の埒外にはないが、価格偏重の受注によるサービスの質的低下は患者のQOL低下に直結する。士気の高い管理栄養士やパートの採用や定着が難しい環境で人件費の増加は避けられない。

給食事業者の管理栄養士不足は深刻である。病院では、受託給食業者に対して、受託条件に管理栄養士の配置を必須とするところが多い。病院給食は365日、3食配膳するため、病院給食従事者は変則勤務を強いられる。そこでは高いモチベーションの持ち主が求められる。

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

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

一方、現場調理のパートタイマー

も、雇用環境は厳しさを増している。

5・00業務開始の朝食準備の早朝勤務に人が集まらない。加工品の増加で急場を凌ぐこともできるが、その分食材コストも増加し、給食企業の頭を悩ませている。

給食企業にとっては、F/Lコスト削減と、安全で「おいしい食事」の提供を両立させるための取り組みが最重要課題である。安全な食材の調達、価格を追求できる調達方法、食材ロスを少なくする調理法、人件費効率を高める調理方法等、様々な取り組みが求められる。

〈高齢者施設給食〉

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

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

元々、メデイカル給食に参入する

給食企業に入社を希望する管理栄養士候補（4年生大学卒）は、福祉に

対する考え方がしつかりし、高齢者への接し方を心得ており、その業務に対するモチベーションの高い人が多い。そのモチベーションを維持発展させるのは、企業の役割である。

介護老人施設、とりわけ特養においては、入所年数が経つにつれ、要介護度も上がり、嚥下・咀嚼困難も上がる。喫食の世話も高度になる。また、年々老化が進むことから、調理の手間や食事介助など、年々作業効率が悪くなる。これらに対する対処方法を整備することも課題である。

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

3 病院給食、高齢者施設給食の市場見通し

〈病院給食〉

病院給食の総市場は微減推移しており、2024年にかけても同じ傾

向が続くと見られる。

伸び悩みの原因は医療行政によるところが多い。高齢化社会にあつて、厚生労働省は医療費の削減を最優先に考えており、病床区分の見直し、平均在院日数の短縮化など、病院経営にとっては厳しい施策が採られており、今後も病床数の減少が予想される。

病院給食市場の縮小が今後も予想されるが、その中であつて委託化市場は今後も徐々に拡大するものと思われる。

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

給食企業は収益の取れる病院を受託する動きに変わっており、価格一辺倒ではなくなっている。

2019年度の病院給食の外部委託率は受託金額ベースで45・8%であるが、今後も外部委託は進み、2024年度には受託金額ベースで50%程度になる見通しである。

〈高齢者施設給食〉

高齢者施設給食は、伸び率が鈍化

したとはいえ、今後数年は年率3〜4%程度のペースで施設数は増加するであろう。

その中では、比較的外部委託率の低い特養が、その潜在市場の大きさから期待でき、今後数年、新設が予測される有料老人ホームも期待される。

2019年度の高齢者施設給食の外部委託率は66・7%であるが、今後は直営回帰も予想され、委託率は伸び悩むと予想される。

その背景として、調理現場の人手不足は深刻であり、給食企業の撤退（直営化）やコンペへの不参加など、給食を委託できない小規模施設の増加が予想される。また、完調品など加工食品のレベルが向上し、委託給食に頼らない施設も増加するであろう。

高齢者施設給食は治療を目的とする病院給食とは異なり、病気でない高齢者（健常者）を対象にメンタル面を中心とする総合的なケアを目指している。従って、1日3回の楽しい食事はケアとしての意味を持ち、四季の味、誕生祝膳、イベント食、本格料理、調理実演等、バラエティ豊かな対応が必要である。病院併設型は別として1施設当たりの入所定員が少ないため、食材を現場発注する施設も多く、現場スタッフ（調理

師、栄養士）の裁量も大きい。個食対応（禁食）や入所定員の少なさ等非効率な面も多いが、一括受注による全面受託の可能性が高い。

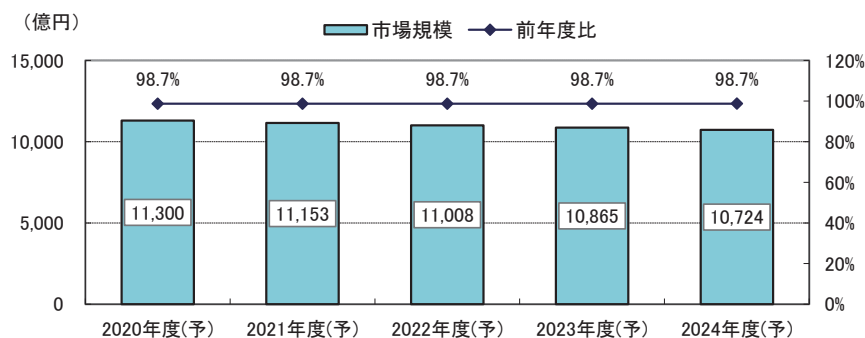
今後は家族を含む利用者に、高齢者施設はサービス内容で選ばれる時代となり、質の高い楽しい食事サービスが大きなポイントとなる。

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

4 病院給食、高齢者施設給食の市場規模予測

病院給食については、米国の状況等を見ると、外部委託率は50%超が限界数値であること、また国内においても国公立病院、大学病院等の大規模病院は職員の雇用保障の問題があり、外部委託も部分委託等から始

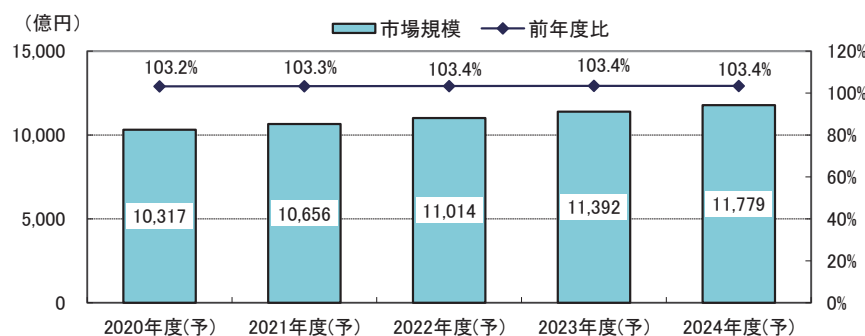
〈病院給食の市場規模予測（2020～2024年度）〉



※「〈2020年版〉給食市場の展望と戦略」より

(出所：矢野経済研究所推定)

〈高齢者施設給食の市場規模予測（2020～2024年度）〉



※「〈2020年版〉給食市場の展望と戦略」より

(出所：矢野経済研究所推定)

めており、委託化の進展は漸進的である。新型コロナウイルスの発生を機に、事業所給食の参入企業が、メデイカル分野に軸足を移す可能性があり、競争環境が厳しくなることが予想される。

〈高齢者施設給食〉

高齢者施設給食については、介護

保険制度の変更を経て、今後も市場拡大が予測され、2024年の高齢者施設の給食市場は1兆1779億円になると予測される。

なお、新型コロナウイルスの影響については、当市場では今後も軽微と思われる。

研 修 報 告

2020年度 研修会等実績状況

◆ 患者給食受託責任者資格認定講習会

当協会の2020年度講習会・研修会の計画に沿い、患者給食受託責任者資格認定講習会を講習会のトップとして、6月2～3日の大阪会場（大阪国際交流センター大ホール）で開催しました。

今年の講習会は例年と大きな違いがありました。

それは『新型コロナウイルス』という初めて耳にする言葉でした。中国武漢で発生と伝えられ、横浜港に停留したクルーズ船『ダイヤモンドプリンセス号』は、連日マスコミで取り上げられる日々でした。この状況下の中で実施した講習会が患者給食受託責任者資格認定講習会です。都道府県移動制限が発令されるなか、各会場の使用の可否、会場制限の可否を検討しました。「受託責任者の配置を確保するため資格を取得させたい。」「従業員の健康管理、安全対策を優先させたい。」と各社からの意見がある中、ソーシャルディスタンスを確保するスペース、換気の確保、サーモグラフィによる健康チェック、手指消毒、マスク着用と受講生の協力があり安全確保を第一に、その後も福岡会場、札幌会場での開催を無事に終えることができました。

しかし、東京会場だけは1000人規模の開催となるため、スペースを確保出来る会場がないこと、日程変更による講師を確保できないことから6月実施を断念し、初めて12月に開催することとなりました。

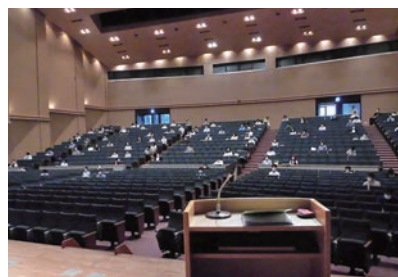
各支部事務局のご協力を得てこそその結果であり、関係者の皆様に改めて感謝申し上げます。

各会場は、十分なスペースを確保し2日間の講習会を行いました。初日の講義は午後からの開始であったため、早朝の仕事を終えてからの参加者も多く、睡魔と暑さに戦いながら90分間の講師の早口に負けずに、分厚いテキストを注視しながら必死にマーカーするマスク姿の受講生の姿が見られました。2日間、計4人の講師からの解説と、その後は自己研修から演習問題への解答と移り、2ヶ月間の義務期間の答案用紙提出に向け、真剣に説明を聞く受講生の姿は印象的でした。

全会場ごとの参加人数は次のとおりです。

札幌会場（北海道自治労会館）	48（151）名
大阪会場（大阪国際交流センター）	139（527）名
福岡会場（福岡国際会議場）	80（256）名

※（ ）内は昨年の参加者数



◆ 新規採用栄養士研修会

新規採用栄養士研修会は、当協会の栄養士委員会の協力を得て各支部の幹事長の方々に講師となっていていただき実施しました。また、賛助会員でもある㈱サラヤにもご協力を得て全5会場に講師を派遣していただきました。

この研修会も新型コロナウイルス感染症の発生状況が安定しない中、7月で5会場の開催と、6月に実施した受託責任者資格認定講習会の実績から研修生に対しては十分な注意を払い実施しました。

各会社採用となって3ヶ月が経過しても、今年の新入社員にとっては入社式もなく、まして新入社員研修も開催されぬまま、現場で各事業所の責任者から個々に指導を受けている状況なのか、受付で同級生（同じ会社、他社問わず）に会い歓喜のひとつきを語らう姿もありました。

入社から3ヶ月の時間で周囲を見渡せる余裕が出てきているこの時期に、「衛生管理」、「受託会社の管理栄養士、栄養士のスキル」をテーマとした半日間の講義でしたが、メモをとる姿は真剣でした。

全会場ごとの参加人数は次のとおりです。

札幌会場（北海道自治労会館）	27（32）名
東京会場（国立オリンピック記念青少年総合センター）	70（196）名
名古屋会場（名古屋IMYビル）	83（148）名
大阪会場（大阪国際交流センター）	51（124）名
福岡会場（福岡商工会議所）	34（51）名

※（ ）内は昨年の参加者数



◆ 外国人技能実習評価試験

外国人技能実習制度において「医療・福祉施設給食製造職種／医療・福祉給食製造作業」が2018年11月16日に認定され、2019年4月1日から外国人技能実習生の採用が可能となりました。当協会は、外国から国内での受入れとなる監理団体としてではなく、技能実習実施団体として技能実習2号移行職種の団体となっており、2020年1月から各社で雇用された技能実習生の試験を実施しています。

試験実施に当たり、技能実習生が標準的知識を習得出来るよう「外国人技能実習要綱」「給食製造職種でよく使う用語集」を作成し、各社の指導者の参考としました。試験問題をこの冊子内から作成することとします。

しかし、初年度の本年4月以降は新型コロナウイルス感染症の発生のため、各地の試験会場（地方自治体の会議室・厨房施設、栄養大学等の教室・実習施設）が全て使用不可となり、試験延期の調整に明け暮れる日々となりました。2020年7月現在で76社524名が登録されており年内実施に向け調整中です。4～5月は試験が全て中止になりましたが、6月5日の名古屋会場から再開となり月間5会場で40人を実施、7月は3会場で60人を実施、2会場が中止、8月は4会場で73人を実施し、各支部単位毎に会員の皆さまには、各試験会場の試験監督員・補佐員としてご支援をいただいております。

今後も新たな登録者が増加しますので、引き続き会員の皆様にご協力をお願い申し上げます。



「院外調理患者等給食業務」サービスマーク制度の概要について

一般財団法人医療関連サービス振興会

本年4月発行の本誌に「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を掲載させていただきましたが、令和3年2月1日認定分から本業務のサービスマーク制度が開始となりますので、今回改めて制度の概要等について本誌面をお借りしご案内させていただきます。

院外調理患者等給食業務に関する医療関連サービスマーク制度実施要綱について

本実施要綱は、

1. 院外調理患者等給食業務の定義
2. 事業者の資格要件
3. 本サービスの基準
4. 申請手続
5. 認定
6. 検証

7. 申請事務の受付の委託
 8. 変更等の届出並びに報告の義務
 9. 有効期間
 10. 医療関連サービスマークの表示
 11. 損害賠償の実施の確保
- について、定めていますが、現行の患者等給食業務（院内調理患者等給食業務）と違う点としては、事業者認定ではなく施設（院外調理加工施設）ごとに認定を行うことです。これは、院外調理加工施設ごとの管理体制を確認するためです。

業務の定義・範囲について

本業務の定義は、病院の入院患者等（産婦、妊婦、じよく婦、外来透視患者、デイケア利用者等を含む。）

に対して、当該病院外の施設において調理加工された食品の提供に関する業務とし、業務の範囲は、当該病院外の調理加工施設で行う献立表の作成、食材の調達、調理、保管、盛付け、食器の洗浄、食事の運搬等となります。また、これに付随して受託した当該病院内の給食施設で行う喫食直前の再加熱、配膳、下膳を含むものとなります。

院外調理患者等給食業務に関する基準（認定基準）について

医療法第15条の3第2項では、医療機関が医師等の診療などに著しい影響を与える一定の業務を外部に委託する時は、「厚生労働省令で定める基準に適合するものに委託しな

ければならない」と規定していますが、当振興会では良質な医療関連サービスの提供を図る観点から、この基準に事業者・事業所が遵守すべき要件を加えた認定基準を定めています。

「院外調理患者等給食業務に関する基準（認定基準）」のうち、この度追加・修正された「患者等給食業務（院内調理患者等給食業務）に関する基準」の項目は以下のとおりです。（追加・修正部分のみの掲載）。

2. 本サービスの業務範囲（修正）

- （1）事業者が病院から受託することのできる本サービスの業務は、当該病院外の調理加工施設で行う献立表の作成、食材の調達、調理、保管、盛付け、食器の洗浄、食事の運搬等とする。また、これに付

随して受託した当該病院内の給食施設で行う喫食直前の再加熱、配膳、下膳を含むものとする。（当該病院の給食施設で行う業務のみを受託する場合は本サービスの対象とならない。）

3. サービスの提供体制

(1) 受託責任者の配置（修正）

受託責任者は、調理加工施設ごとに、専任で配置しなければならない。ただし、受託業務の内容によっては業務を行う場所が複数箇所の場合もあり得るので、業務を行う場所が複数箇所の場合には、主たる業務を行う場所に配置するものとする。

また、複数の病院から業務を受託する場合にあつては、受託責任者を調理加工施設に配置し、同一人が兼務することは差し支えないが、病院内の給食施設で行う業務を受託する場



合にあつては、受託責任者と密接に連携することができると現場責任者を受託病院ごとに配置し、従事者の労務管理及び健康管理、施設設備の衛生管理等の受託責任者業務の補助ができる体制を整備しておくこと。

(4) 食品衛生責任者の配置（追加）

院外調理加工施設には、受託責任者と密接に連携することができると食品衛生責任者を配置しなければならない。なお、受託責任者に食品衛生責任者を兼務させることは差し支えないものとする。

(10) 施設・設備及び食器に関する事項（修正）

ア 本サービスに係わる施設・設備及び食器については、適切な衛生管理が行われ、衛生状態が常に良好に保たれていなければならない。

なお、院外調理加工施設の構造設備については、「院外調理における衛生管理ガイドラインについて」（平成8年4月24日指第24号 厚生省健康政策局指導課長通知）別添「院外調理における衛生管理指針（ガイドライン）」に示されている要件を満たすものであること。

4. 院外調理における衛生管理（追加）

(1) HACCPの概念に基づく衛生管理

ア HACCP（危害分析重要管理点）とは、衛生管理を行うための手法であり、事業者自らが食品の製造（調理）工程で衛生上の危害の発生するおそれのあるすべての工程を特定し、必要な安全対策を重点的に講じることをいうものであること。

イ HACCPによる適切な衛生管理の実施

患者給食業務においては、常に適切な衛生管理が行われている必要があるが、患者給食の特殊性に鑑み、特に大量調理を行う場合については食中毒の大量発生等を危惧されることから、より厳密な衛生管理が求められるものであること。このため、院外調理においては、HACCPの概念に基づく衛生管理が重要であること。

HACCPの概念に基づく衛生管理を行うに当たっては、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日衛食第85号生活衛生局長通知）が通知されたところであり、こ

れに留意する必要があるが、上記通知に定められた重要管理事項以外に、危害分析の結果、重要管理点が必要に応じて定めること。この場合には、HACCPに基づき必要な衛生管理を行うこと。

(2) 調理方式

本サービスを行う場合の調理加工方式は、クックチル、クックフリーズ、クックサープ及び真空調理（真空パック）等があること。

なお、本サービスを行う場合にあつては、常温（10℃以上、60℃未満）での運搬は衛生面での不安が払拭できないことから、クックチル、クックフリーズ又は真空調理（真空パック）が原則であり、クックサープを行う場合には、調理加工施設が病院に近接していることが原則であるが、この場合にあつてもHACCPの概念に基づく適切な衛生管理を行わなければならない。

ア クックチル

クックチルとは、食材を加熱調理後、冷水又は冷風により急速冷却（90分以内に中心温度3℃以下まで冷却）を行い、冷蔵（3℃以下）により運搬、保管し、提供時に再加熱

（中心温度75℃以上で1分間以上）して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がされた調理方法であること。

イ クックフリーズ

クックフリーズとは、食材を加熱調理後、急速に冷凍し、冷凍（-18℃以下）より運搬、保管のうえ、提供時に再加熱（中心温度75℃以上で1分間以上）して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がなされた調理方法であること。

ウ クックサーブ

クックサーブとは、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供することを前提とした調理方法であること。

エ 真空調理（真空パック）

真空調理（真空パック）とは、食材を真空包装のうえ低温にて加熱調理後、急速に冷却又は冷凍して、冷蔵又は冷凍により運搬、保管し、提供時に再加熱（中心温度75℃以上で1分間以上）して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がなされた調理方法であること。

（3）食事の運搬及び保管方法 ア 食品の保存

運搬及び保管中の食品については、次の①から④の基準により保存すること。

- ①生鮮品、解凍品及び調理加工後に冷蔵した食品については、中心温度3℃以下で保存すること。
- ②冷凍された食品については、中心温度-18℃以下の均一な温度で保存すること。なお、運搬途中における3℃以内の変動は差し支えないものとする。
- ③調理加工された食品は、冷蔵（3℃以下）又は冷凍（-18℃以下）状態で保存することが原則であるが、中心温度が65℃以上に保たれている場合には、この限りでないこと。ただし、この場合には調理終了後から喫食間での時間が2時間を越えてはならないこと。
- ④常温での保存が可能な食品については、製造者はあらかじめ保存すべき温度を定め、その温度で保存すること。

イ 包装

十分に保護するような包装がなされていない限り、食品を汚染させる可能性のあるもの又は衛生上影響を

与える可能性があるものと共に食品を保管又は運搬してはならないこと。

ウ 容器及び器具

食品の運搬に用いる容器及び器具は清潔なものをを用いること。容器の内面は、食品に悪影響を与えないよう仕上げられており、平滑かつ洗浄消毒が容易な構造であること。

また、食品を損傷又は汚染するおそれのあるものの運搬に使用した容器及び器具は、十分に洗浄消毒しない限り用いてはならないこと。

エ 車両

食品の運搬に用いる車両は、清潔なものであって、運搬中の全期間を通じて各食品毎に規定された温度を維持できる設備が備えられていること。

食品の運搬を物流便により行う場合にあっては、運搬車両が3℃以下の温度を維持できているかどうか、確認が取れる仕組みを有しなければならない。

また、冷却に氷を使用している場合にあっては、その氷から解けた水が食品に接触しないよう排水装置が設けられていること。

「公開用 医療関連サービスマーク制度 調査内容」（チェックリスト）について

前記の認定基準に基づき「公開用 医療関連サービスマーク制度 調査内容」（院外調理患者等給食業務Ver1）を新たに制定いたしました。医療関連サービスマーク認定に係る審査は、書類審査と実地調査による評価に基づき行われます。

現行の患者等給食業務（院内調理患者等給食業務）の実地調査内容は、本・支店等事業所を対象とした調査項目と受託病院を対象とした調査項目の2部構成となっていますが、本業務では、院外調理加工施設を対象とした調査項目に統合いたしました。実地調査項目及び調査項目数は、別表のとおりとなっておりますので、ご参照下さい。

別表

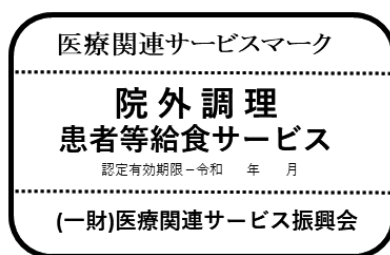
「院外調理患者等給食業務」実地調査項目対比表

中項目番号	調査事項	小項目数	院内調理給食業務中項目番号	
			本・支店等	病院
【1】	倫理綱領の遵守	3	【1】	【1】
【2】	病院との連絡体制（緊急時の対応含む）	7	【2】	【2】 【3】
【3】	自己評価	4	【3】	
【4】	個人情報保護	2	【4】	
【5】	献立表の確認	1		【4】
【6】	食材の購入	4		【5】
【7】	契約の締結	2	【5】	
【8】	受託責任者、食品衛生責任者の配置	3	新設	
【9】	従事者の研修体制	7	【6】	
【10】	初任者研修の実施	5	【7】	
【11】	現任者研修の実施	5	【8】	
【12】	指導助言者	7	【9】	
【13】	雇入時の健康診断	3	【10】	
【14】	定期健康診断	7	【11】	
【15】	検便検査	6	【12】	
【16】	日常の健康管理	4		【10】
【17】	施設・設備	9		【11】
【18】	使用水の管理	3		【12】
【19】	器具及び容器の管理	5		【13】
【20】	調理機械の管理	2		【14】
【21】	調理機械の取扱要領及び修理案内	2		【15】
【22】	食器洗浄等	4		【16】
【23】	病院外での食器洗浄	4		【17】
【24】	従事者の配置	6		【19】
【25】	給食業務日誌	5		【20】
【26】	指示・対応記録	3		【21】
【27】	業務案内書	2	【13】	
【28】	標準作業書	2	【14】	
【29】	標準作業計画書	5		【22】
【30】	患者、家族との対応	3	【15】	【23】
【31】	代行保証	3	【16】	
【32】	食材の下処理	2		【6】
【33】	調理方式	4	新設	
【34】	非加熱食材の処理・加熱調理の状況	4		【7】
【35】	下処理・調理中・調理後の食品等の取扱、保存検査	6		【8】
【36】	食材の使用状況	3		【9】
【37】	食事の保管方法	3	新設	
【38】	食事の運搬車両	6	新設	
【39】	病院内の受託業務体制	3	新設	
【40】	苦情対応体制	6	【17】	【24】
【41】	苦情対応記録	3	【18】	

凡例：赤字項目は新設項目 緑字は追加・修正項目



患者等給食会社名：



医療関連サービスマーク



認定有効期限 - 令和 年 月
院外調理 患者等給食サービス
(一財)医療関連サービス振興会

本サービスにかかわる医療関連サービスマークの形状は、次のとおりです。

医療関連サービスマークの表示



申請の流れについて

サービスマークの認定は年3回（2月1日、6月1日、10月1日）を行います。

認定を受けるには、対象となる調理加工施設ごとに申請し、書類調査及び実地調査の審査を受ける必要があります。

申請前に、資格要件の確認や人員の配置などの事前準備が必要となります。

申請は、受付期間中（認定日の4か月前を目途）に申請書類一式を（公社）日本メデイカル給食協会あて郵送してください。

なお、申請には「申請手数料」1件につき50000円（税込）が必要になります。

受け付けた書類について内容を調査します。書類に不備があれば再提出をしていただきます。

書類調査完了後、申請された院外調理加工施設へ実地調査指導員が向き実地調査を行います。調査の日程は事前に実地調査指導員よりご連絡させていただきます。調査は「公開用医療関連サービスマーク制度

調査内容」に沿って行います。

書類調査、実地調査の審査結果をもとに、専門家及び有識者等で構成する第三者による審査専門部会及び評価認定制度委員会にて審議を行い、可否の判定を行います。

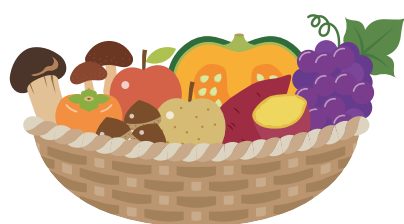
認定・非認定に係わらず、認定日までに審査の結果を通知いたします。認定された事業者には、請求書も同封いたしますので、ご確認いただき「認定料」の振り込みをお願いいたします。入金確認後、認定証書を発送いたします。

その他

本制度の詳細につきましては、当振興会ホームページ<https://ikss.net/>をご覧ください。

また、「実施要綱」「認定基準」「制度要綱集」「調査内容」や申請に必要な各種様式も当該ホームページよりダウンロードいただけます。

なお、申請に関するお問い合わせ先は以下のとおりです。



〒102-0073
東京都千代田区九段北1-11-11
第二フナトビル3F
一般財団法人 医療関連サービス振興会
審査部
TEL 03-3238-1862（直通）
FAX 03-3238-1865

会員企業 紹介 no.025



介護老人保健施設ききょう苑の厨房内。
毎日朝礼で申送り事項を共有する。
行事食「秋の味覚御膳」は彩りも美しい(下
左)、ききょう苑 内海玲菜さん(下右)



株式会社エム・ティー・フード

「食」を通じて社会に貢献する。

東京都港区。地下鉄乃木坂駅を下車してすぐ。
今回の訪問先は、一都六県、および宮城県仙台市に
営業所を構え、創業時から病院の受託事業で会社
を成長させてきた(株)エム・ティー・フード。神奈
川県秦野市周辺の受託施設をご案内いただいた
後、乃木坂の本社にてお話をうかがった。

創業時から事業の柱 メデイカル給食事業

本社の応接室内で対応いただいたのは、代表
取締役社長の鳥羽瀬勇人さんと、取締役常務執行
役員の高木真一さん。

「前社長である父が勤めていた給食会社が東海
大学病院の患者用給食を受託しました。その後、
1981年2月にメデイカル部門が独立し、エム・
ティー・フードとして創業。来期でちょうど40年
になります。今の受託数は170か所。基盤は関
東圏ですが、宮城県仙台市ともご縁があって、そ
こから仙台市内でも事業を広げています。」

高木さんが続く。

「私は新卒で入社した1期生です。創業当時か
らメデイカル部門(福祉関連施設への給食を含む)
とコントラクト部門の両輪で事業展開していまし
た。社会情勢の変化に合わせ売上比率を変えなが
ら安定した経営をしてきました。最近が高齢者・
福祉系の需要が増加し、メデイカル部門の売上が
増えています。」

社長に就任されてどのくらいになりますか？
「入社してからは約20年。本部長に就いて様々

◎ メディカル給食事業 🍴



介護老人保健施設 ききょう苑

朝は約60食、昼は約110食（メニューをアレンジして職員の分も準備）。入居者・利用者の体調に合わせ、治療・機能回復を兼ねた食事づくりを担っている。



秦野厚生病院

入院患者（精神科）と併設の通所リハビリテーション施設に食事を提供。一般的な病院食と同じだが、設備や器具など安全への配慮は特に慎重に行われている。



希望の丘はだの

2020年4月に開所したばかりの新しい施設。知的障がいのある人の心身状態や生活様式に応じ、居住、生活介護、就労移行支援など支援を行う。

◎ 新規事業（テストキッチン+直営店）🍴



食工房 絵夢亭



団地内のショッピングセンター内にある直営店。栄養士が作る献立は、彩りも美しく栄養バランスも良い。特に週替わりのお弁当は¥500〜とリーズナブルで大人気。



代表取締役社長の鳥羽瀬勇人さん（右）と常務執行役員・高木真一さん（左）。将来を見すえ、目の前の課題に真摯に取り組んできたというお2人。

な事業を見て回り、2013年3月に社長になりました。8年目ですね。入社した時からいつかは、という心づもりでした。」

「当たり前なんですが、利益を出さないといけない、利益（税金）を納めて社会に還元する、それは大切なことです。経営理念にもある、食を通じて社会に貢献するに通じます。」

新型コロナウイルスの影響はどんな部分にありましたか？

「一番は売上への影響ですね。メデイカルに限っても影響はありました。当社は辛い単価契約がそんなに多くなく、一括で委託金をいただけてる状況がほとんどです。ただ、病院によっては患者さんが減少、ベッド数を削減、という事情から、臨時的に委託金を減らしてくれないかという要望もありました。」

「我々も、この危機の中、できる限りご要望をお受けしてきました。そういう意味では非常に影響は大きかったですし、どの会社さんもそうだと思うのですが、来年以降、契約がどのように変わっていくかというのは、決して楽観視はできないと考えています。」

充実した研修と人材育成の課題

新卒採用を毎年行っているエム・ティー・フード。関東と東北での人材採用の面で違いはあるのか、採用・育成担当の高木さんにうかがう。

「関東圏ですと近くに病院、特養、老健、有料老人ホーム、いろんな施設が多いです。その分、求人を探せば他社さんもたくさん出てきますし、同じような募集内容で、競い合いは厳しいですね。やはり人材不足は東北も関東も同じ。特に栄養士の取り合いは激しい。今年は新卒は18人入社しましたが、もう少し採用したかったというのが本音です。」

「今年から、ZOOMなどのツールを使って面接していますが、コロナの影響でしょうか、採用については昨年より持ち直しています。調理師については、外食系が厳しくなってきたから逆に探しやすくなりました。中途採用の栄養士も若干増えています。持っていた栄養士の資格を生かしてみようという感じなんです。これを機に、人材面の充実を図れればと思っています。」



自然体の鳥羽瀬社長。「入社式でもできなかったで、落ち着いて動けるようになったら現場の社員たちに会いに行きます」と語る。

新卒採用だけでなく通年の研修にも大きな影響が？

「ええ、影響は大きいです。当社はもともと充実した研修制度が自慢で（笑）。新人にはフォローアップ研修というのがあるんですが、今は録画してそれを配信するような形で対応しています。そのほか、階層別研修・専門別研修・特別研修等があります。その中で最も重要なのが専門別研修の1つ、衛生研修です。」

「衛生研修は、新型コロナウイルスの影響で今年は中止になりました。今後も集まって行うのは難しいだろうと、録画をクラウドに上げて、映像を見てもらうという運用を考えています。研修資料にナレーションや動画を加えたもので、本格的に始まるのはこの10月からなんです。」

鳥羽瀬社長が補足する。

「研修すべてがストップしてしまっただので、対応は本部で何度も話し合ってきました。例えば、作り手のこっちはいいけど聞き手はどこで見えるのか？という部分。また、自宅で視聴か、職場ならどこでするのか、お客様の前でオープンにしているのか、PCを持たない社員への対応をどうするか、など。これらは今後の

課題ですね。」

「40年前からやってた研修、実は7～8年前にガラッと仕組みを変えて、少しずつ作り上げてきたんです。まだ道半ばだと思っんですけど、だからこそ今、変えられるのかなと。固まってしまってたら変えられないですからね。そこは良かった。」

社長に就任してから変えてきたこととはなとおっしゃっていた鳥羽瀬社長。「無意識のうちに進化を選択されているのでは？」そう問うと「いやいや」と謙遜される。平静で自然体である。

震災の教訓から生まれた 調理器具と防災研修

エム・ティー・フードならではの研修がありますか？

「年に1回行なっている防災研修には力を入れています。きっかけは、東日本大震災。宮城県の北部、石巻市の牡鹿半島の先端あたりに、受託施設の特養『おしか清心苑』があります。東日本大震災で被災し、電気をはじめライフラインが止まる中、1週間後によく安否が確認できました。」

「当社の従業員の中にも、自宅が



利用者さんに「おいしかったよ」と声をかけられるのが励みになるという現場の方々。
毛髪混入を防ぐ基本習慣。通称「コロコロタイム」と呼ばれているという朝の風景（右下）。

流された者はおりましたが、全員、命は無事でした。その時の経験から得た備えが防災研修です。」

高木さんが実体験を語る。

「私は震災10日後に宮城の支店に入りました。余震が続く中、火を使うのは危ない。外でやるにも風が吹くと難しい。鍋は安定させるために床（地面）に置いていました。なんとかこの環境を良くできないかと、室内でも野外でも安定し、安心して使える調理器具をと、（株）アイホーさんと一緒に作りました。それが『コンロカート』です。特許も取得し、営業所ごとに配置しています。」

なるほど、こちらを使われるのが防災研修なのですか？

「そうです。非常食は用意してあるけど、栄養士たちを集めたうちの防災研修というのはそこではないんです。まず、冷凍庫・冷蔵庫のものから使いなさい、非常食は後でいいよ。冷蔵庫、冷凍庫、次は倉庫のストック。『ストックの食材をリスト化して献立を作りなさい』それが防災研修の中心です。施設の限られた条件、限られた材料でどれだけの量、どんな料理ができるか、その訓練なんです。」

体験したからこそ生まれた防災訓練。非常時に活きる、素晴らしい取り組みである。

新しい場の提供と人材活用

今日訪問した「食工房絵夢亭」は、人材、設備、技術とメデイカル事業を活かした新事業に見えました。

「そうですね。新しいこと、今やつてないことを皆が意識できる場所というものを作りたいっていうのはずっとあります。本来だったら本業、医療・介護系の施設でもできればいいんですけど、お客様の施設ですから難しいというのもあって。」

「木場の方にレストランをもっていましたが、コロナの影響もあって残念ながら閉めたんです。すべての従業員にそういった新しい環境は難しいのですが、一部の従業員でも何か考えるきっかけとなる場所を与えられれば。そこからいいものを取り上げられればという思いです。」

「人材の話に少し戻りますが、本当にこれから人はどんどん減ってきますし、働いている方の高齢化もますます進みます。海外からの実習生もそうですが高齢者の方々が気持

新型コロナ対応の現場から①

(株) エム・ティー・フード 事業本部 業務2部 業務2課
課長 (エリアマネージャー) 日下 淳一さん (左)
主任 (エリアマネージャー) 君島 将人さん (右)



新型コロナ対応、落ち着かれて来ましたか？

(日下) 各エリアのマネージャーは、月に何度か本社で会議をしていましたが、緊急事態宣言中は極力移動せず行う形式になりました。最近も本社への移動は最小限です。

私たちマネージャー職はすべての現場のサポートに入るので、万が一感染したらたいへんご迷惑をおかけすることになる。第一波の直後は、決まった職員のみに入館制限がかかり出入りができなくなった施設さんもありました。今は、常勤外スタッフとして正面玄関から入り、検温・消毒の後に現場へ、など、徐々に緩和されてきました。

日々、施設担当者様のご相談に乗ったり、スタッフからの報告や様子を聞いていると、やはり感染に対する緊張感は常にあります。「絶対にうちからは感染させない」そういった気持ちに変わりはありません。

365日のサポートとお忙しい中、休暇はどうされているんですか？

(日下) お盆期間などは、やはりいつも頑張ってくれているスタッフに休んでほしいの

で、私や君島なんかがサポートに入って休んでもらっています。それ以外の時に休暇を取り、率先して休暇を取ることで、有給休暇を取りやすい環境に、と思っているのですが、今年に限っては、コロナ対応もあって、なかなか難しかったというのが本音です。

日々の経験とチームワークで次の感染の波が来ても乗り切ります。

お仕事でたいへんな部分、やりがいを感じられるところは？

(君島) お客様のご要望をお聞きし、「今何が必要か」を整理して共有し、提案しながら充実させていく、その過程はたいへんですが、やりがいがありますね。



人気のバイキング形式のイベント食・解体ショーがすべて中止になってしまっ。「納涼祭の代わりに何かしたい」という要望には感染予防もできる「お膳に入れた特別食」と提案したり。お客様・ご利用者様からの「好評だったよ!」「おいしかったよ!」のひと言が力になります。

新型コロナ対応の現場から②

(株) エム・ティー・フード 事業本部 事業推進部 係長
食工房 絵夢亭 菊池 努さん



出店された経緯は？

(菊池) 神奈川営業所の向かいの店舗が空いたのをきっかけに、構想に上がっていたテストキッチンを作ることにしました。目的は2つ。1つは高齢者向け食品の開発、もう1つは非常時への対応（契約先の厨房工事や計画停電等）です。

計画を進める中、地域へ何か貢献できないかと考え、お弁当・お惣菜の店舗も同時にオープンすることになりました。

コロナ前後での変化はありましたか？

(菊池) はい。学校が休校になった時期には、親子で買いにくる方や、散歩がてら立ち寄ってくださる地域の方が増えました。外出が制限されていたピークの頃は、日によってはお昼前に売り切れてしまうメニューもあり、私たちのお弁当やお惣菜を知っていただく機会が増えました。

コンパクトなスペースでレトルト製造。厨房機器にもこだわりがありそうですね

(菊池) お弁当と同時にこれらのレトルト商品を製造しています。レトルトは、基本受注

生産ですが、この数か月で商品開発を進め、20種類以上になりました。契約している施設さんへは、5個単位で納品しています。

厨房機器は、コンパクトにおさまるように工夫されています。特にコロナ前から導入していた電解水は殺菌・除菌に使えるので本当に便利です。食材の水洗いはもちろん、布巾などを洗っても雑菌が繁殖しないので、衛生管理の面で重宝しています。

たいへんな部分は？

(菊池) 接客はパートさんたちに支えてもらい、もっぱら裏方で(笑)。そのおかげで、学ばせてもらうことも多く、売れるお弁当から発想のヒントをもらえたりと、メニュー開発はたいへんですがやりがいがあります。



本社はワンフロアの広い空間。この他に80名が入る大会議室がある（上）。試食させていただいたレトルトのお惣菜。作りたてのようなおいしさ（下左）。いろいろな形状の鍋がセットできるオリジナル商品「コンロカート」（下右）。



ち良く働いていただける環境を今以上に作らなきゃいけないと考えています。創業以来、うちは65歳が定年ですが、パートさんに関しては実質、定年なしです。元気に働いていらっしゃる80代の方もいます。ただ、現場の環境、刃物や重たいものも持たなきゃいけないとなるとね、目安を80歳に設定するなど、今後は考えていかなければなりませんね。」

最後に、コロナ後の今後、今感じられていることは？

「高齢者施設というのは今後も増えていきますし、そこに向けての対応もありますが、どうしても、このコロナでいろんなことを1回見直さなきゃいけない状況になっています。当たり前のように考えていたことに今の状況を照らし合わせ、必要に応じて新しく作り直さなくてはならないと思っています。」

「食事というのは、やはりお客様と接してこそ、という部分が必ずある。時代に合う方法を考えながら、そういったところを増やしていけたらと思います。」

変化を恐れず、進化を選択できる。エム・ティー・フードはこれからも未来を切り開いていく。



株式会社 エム・ティー・フード

【本社】

〒107-0062

東京都港区南青山1-26-1

寿光ビル3階

電話 03-3408-6609(代)

総従業員数 1,350名

(男 330名・女 1,020名)

※令和2年8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。



令和2年7月豪雨 被災県、熊本県会員に義援金を持参

令和2年7月3日から7月31日にかけて熊本県を中心に鹿児島、長崎、福岡県等九州全土で記録された集中豪雨で被災された地方の皆様方に対し、日本赤十字社を通じて義援金100万円を寄付いたしました。また、激甚災害が発令された熊本県の各会員に義援金20万円を7月30日に寄託しました。

今回の気象状況で特筆する事項は、7月に長期にわたり梅雨前線が本州付近に停滞し、東北地方から西日本にかけて広範囲で記録的な大雨や日照不足となったこと、また7月3日から8日にかけては、九州で多数の線状降水帯が発生したことです。特に熊本県南部では4日未明から幅約70km、長さ約280kmの大規模な線状降水帯が発生。気象庁によれば、7月上旬（1～10日）に全国のアメダスで観測した降水量の総和は20万8308.4mm（1地点あたり216.1mm）で、直近で最大の平成30年7月豪雨（西日本豪雨）の20万7526.5mm（1地点あたり215.3mm）を超えていました。また、7月上旬には1時間50mm以上の降水量を記録した回数は82回で、直近最多の2019年10月中旬（令和元年東日本台風）の69回を超えたとなっております。

さらに7月3日から14日（12日間）の全国の総降水量は25万3041.5mmで、23万3453.5mmだった平成30年7月豪雨（11日間）を超えた過去最大級の集中豪雨であったことがわかります。

訪問先との会話でも「想像を絶する雨量であり、一瞬にして2階建てが水没するほどの勢いで町中を流れ、我が身を守るだけの状況でした。」「現状から

の生活を元へ戻すにも時間がかかります。皆さんからの暖かい義援金を、被災した職員にも有効に活用させていただく。」などの話になりました。当協会会員会社も各県で営業していることを踏まえ、今後も協力すること、前を向いて進むことを約束し各社の皆さんにエールを送りました。

受 領 証

第 G251-70314654 号

公益社団法人 日本メディカル給食協会 様

東京都
千代田区鍛冶町1丁目6-17
フォルデ神田5階

¥1,000,000—

但 令和2年7月豪雨災害義援金として

本受領証（再交付）の発行をもって、郵便局からの払込票受領証、ATMのご利用明細等の「寄附金控除を受けるための証明書」は、無効となります。

（注）この受領証記載の金額は個人については、所得税法第78条第2項第1号に規定する寄附金、地方税法第37条の2第1項第1号及び第314条の7第1項第1号に規定する寄附金（ふるさと寄附金）、法人については、法人税法第37条第3項第1号の規定に基づく寄附金に該当します。

上記の通り受領しました。
令和2年7月28日

日本赤十字社
社長 大塚 義浩

〒105-8521 東京都港区芝大門1-1-3
TEL 03-3437-7081



（株）九州フードサプライセンター 代表取締役会長 吉田憲史氏（写真右）



九州綜合サービス(株)代表取締役社長 尾池千佳子氏（写真右）



（株）東臣 代表取締役社長 東耕市氏（写真右）



（株）OEメディカル 坂本博次長

受託責任者を訪ねて。

no.25



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？

2018年2月1日〜

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

調理師3名、栄養士2名、調理補助（パート）9名、計14名

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。

業務内容については、仕込みから調理、盛付、配膳車への入れ込み、洗浄の他、在庫管理や衛生管理、人材管理等を行っております。

なるべくイレギュラーの起きにくい人員配置を考え、慣れていない人が担当する場合は一人でやってもらうのではなく指導できる人とペアを組んでもらうなど工夫しています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

作業能力を考慮しての人員配置やシフト作成。

人員配置につきましては、前文にもありましたように指導できる人と一緒にやってもらう、一人でできるようなになってもしばらくは確認を一緒にできるように配置するよう心がけています。

食事の提供についても、形態が変わっても美味しいと思ってもらえるように味の濃さなどを調整すること

や、食べやすい大きさや形なども考えます。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

労務管理やクライアントの窓口早番から中番、中番から遅番と引継ぎができるように人員配置をしています。クライアントの窓口については食事の形態について食べやすい大きさ等の意見交換をしたり、各病棟や厨房が円滑に回すための提案などについて話し合ったりしています。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

できる限り、公平にいろんな仕事ができるように日によって違う役割をさせていただいたり、職員に対し個々にあった接し方をするようにしています。

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？

食事変更の際に、少しでも疑問があれば聞いたり、逆に質問されたり、仕事をしながらの日常会話等を頻繁に行いコミュニケーションをとるようになっています。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

業務連絡ノートを活用しています。伝え漏れがないように伝達事項を記入し、内容確認をしたらサインをし

てもらっています。

給食会議は月に1回病院主導で行われており、病棟からの連絡事項や厨房からの連絡事項等を話し合っています。これらの他にも、口頭でも確認を行うようにしています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

仕事の負担が集中しないように割り振りサポートしています。また、異物混入等が発生しないように意識付けを日行っています。例えば、貼紙をしたり細かく声かけをしたりします。

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？

衛生管理とそれを効率よく周知するための知識は必要かなと思います。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

仕事をする上での意識。自分が教えていただいた人の様に自分も頼りがいのある人にならなければいけないと思うようになりました。

Q12 現場スタッフや同じ受託責任者の方々へのエールをお願いします。

利用者の楽しみになるような、美味しく健康になれる食事を提供していただけるよう一緒に頑張っていきたいと思います。



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.2



前回に引き続き、今回も当社が過去に点検した施設で指摘が多かったケースをご紹介します。
ぜひご参考にいただき、食の安全を脅かすリスクの低減に向けて見直しを行ってください。

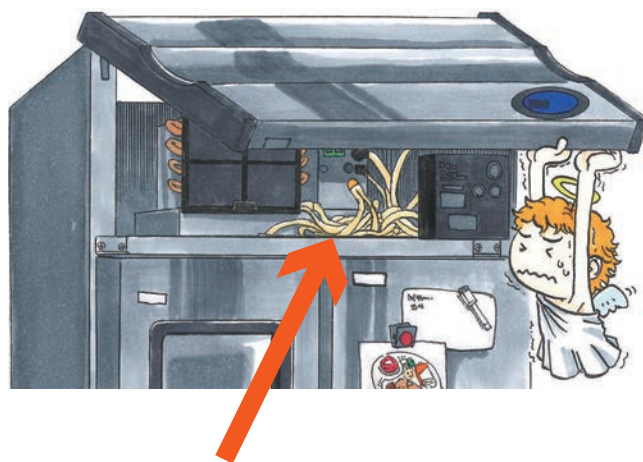
Case 1

冷蔵庫に汚れ、破損・劣化がある

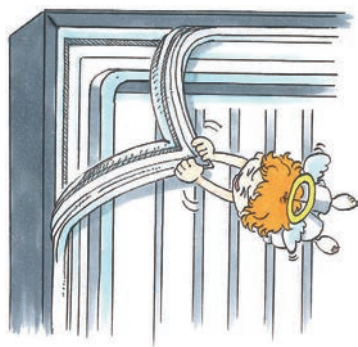
冷蔵庫内が汚れていると、保管している食材が細菌・ウイルスなどに污染されるリスクが高まります。汚れた際はもちろんのこと、定期的に清掃しましょう。

また、冷蔵庫のフィルターの目詰まりやドアパッキンの破損による冷気の漏れ等は、冷却効率を低下させます。定期的に保守点検を行いましょう。

夏場には特に、外気温や直射日光等、食材の詰め過ぎや、ドアの開閉時間などが冷蔵庫内の温度に大きく影響します。庫内の整理整頓、適切な使用と定期的な温度確認が重要です。



冷蔵効率が悪くなる可能性があるので、ここに物は置かないようにしましょう。



- ◆ ドアの上部など、見えない所に結露などによるカビ汚れやパッキンの劣化が生じることがあるので注意しましょう。
- ◆ 冷蔵庫の種類によっては、パッキン部分が交換できることがあります。



定期的に冷蔵庫を清掃する仕組みを作り、記録しましょう！

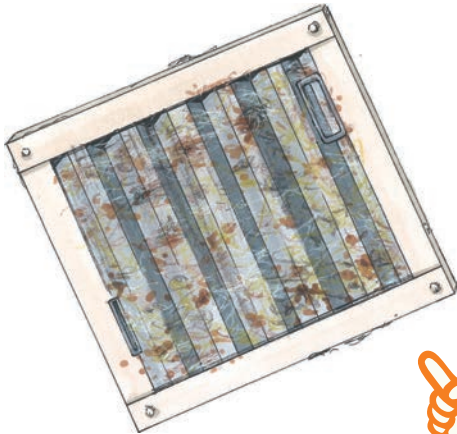
(例) 毎月第1火曜日 → フィルター清掃

毎月第3火曜日 → ドアパッキン清掃 など



Case 2

厨房施設内に汚れがある



例えば換気口や、レンジフードの内外、配管など、普段の目線よりも上の方向で、ホコリや汚れについての指摘がよく挙げられます。上部にある汚れは、異物混入や細菌の二次汚染の大きなリスクとなります。調理で使用する作業台や、食品が通る動線の上部は、特に清潔を維持するよう心がけましょう。

定期的に清掃を実施するとともに、計画されている清掃頻度が合っているかどうかを確認することが重要です。



とくに排気口の汚れが指摘事項として多く挙げられます。

換気口の汚れは、油やホコリが蒸気と共に混在してできる汚れが多いので落としづらく、取り外しがきかない場合は、洗浄作業が上向きになります。転倒・転落に注意し、使用薬剤が自身にかからないようにするなど、気を付けて作業を行いましょう。



Case 3

調理器具の汚れが落ち切っていない

**洗いにくい所が
要注意です！**

調理器具に付いている汚れは、取り扱った食材の残渣です。汚れをそのまま放置すると、固まってなかなか落ちなくなり、細菌の温床として食中毒や異物混入、商品劣化などの原因となります。

使用後に洗浄して保管するのは基本であり、当然実施しているはずですが、刃物がついたものや複雑な構造などの「洗いにくい所」が、しっかり洗えていないことが見受けられます。



- ◆ 洗浄後は必ず目視確認しましょう。
- ◆ 洗が残しの多い代表的な器具として、缶切りやピーラー等の刃がついた器具、ザルやおろし金、フライ返し、ホイッパー等の洗いにくい複雑な構造をもつ器具があります。



例えば、細かい所は歯ブラシを利用するなど、洗浄しにくい所は洗浄しやすい道具を選びましょう。また、機械や器具を購入する際は、調理についてだけでなく、分解洗浄できるなど、洗浄のしやすさについてもあらかじめ考えましょう。



MHCL
MAKINOA HYGIENE CONTROL LABORATORY

株式会社
町田

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>



PERRY JOHNSON
REGISTRARS, INC.
ISO 9001:2015



FJLA
Testing
Accreditation #81094
ISO/IEC 17025:2017 版



まいづつしんす
フライパン
14300048



<https://www.mhcl.jp>



食べることの喜びをすべての人へ

「ホスピタグルメ」と「スムーズグルメ」



ホスピタグルメ



スムーズグルメ

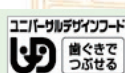
日東ベストのやわらか食は噛む力が弱くなってきた方向けに「ホスピタグルメ」、飲み込む力が弱くなってきた方向けに「スムーズグルメ」の二つのブランドで展開しています。

「ホスピタグルメ」は、“やわらかくて食べやすい”をコンセプトに、味や見た目は普通食と変わらず、親しみある味付けに仕上げています。「ホスピタグルメ」はおかげさまで昨年（令和元年）、20周年を迎えました。

「スムーズグルメ」は、硬さ・付着性・凝集性といった食品特性に着目し、飲み込みやすさに配慮した商品です。特別用途食品の「えん下困難者用食品」において「SGなめらかトマト」が冷凍食品として初めて認可されました。

「ホスピタグルメ」と「スムーズグルメ」はこれからも、高齢者の豊かな食生活のために、進化を続け、貢献して参ります。

HGやわらかウイナー風



SGなめらかトマト



特別用途食品えん下困難者用食品（許可基準II）の表示許可を受けています。
この商品は、えん下が困難な方に適しています。



日東ベスト株式会社



トレーに
盛り付け済み!

FROZEN DELI SET



段階食も
おすすめ!

冷凍おかずセットのご案内

1 おかずはすべて調理済み
(レンジやスチコンなどで簡単調理)

3 物性、熱量・たんぱく質・食塩相当量
などに配慮、安定の品質

2 1食ずつトレーに盛り付け済み

4 ふつう・やわらか・なめらかの3段階の
硬さで、それぞれメニュー展開

Best
Lunch

42品

ベストラunch

普通の硬さのお食事



主菜、付け合せ、副菜を
バランスよく組み合わせた
おかずセットです。

熱量 約240kcal
食塩相当量 約2g



<http://www.nittobest.co.jp/catalog/kenko/bl/index.html>

Hospita
Gourmet

24品

ホスピタグルメセット

噛む力が弱くなった方へ



見た目は普通食のまま、
やわらかく噛みやすい
おかずセットです。

熱量 約200kcal
たんぱく質 約9g
食塩相当量 2g以下



<http://www.nittobest.co.jp/catalog/kenko/hg/index.html>

Smooth
Gourmet

30品

スムーズグルメセット

飲み込み力が弱くなった方へ



飲み込み易さに配慮した、
舌でつぶせるムース食の
おかずセットです。

熱量 約180~200kcal
たんぱく質 約8~9g
食塩相当量 1.5g以下



<http://www.nittobest.co.jp/catalog/kenko/sg/index.html>



日東ベスト株式会社

www.nittobest.co.jp

本社	〒991-8610 山形県寒河江市幸町4番27号	電話0237(86)2100	営業本部	〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1	電話047(477)2110
札幌支店	〒060-0005 札幌市中央区北五条西24丁目1 山崎ビル2階	電話011(643)2040	健康・特販事業部	〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1	電話047(477)0487
東北支店	〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27	電話0237(86)4229	名古屋支店	〒456-0073 名古屋市熱田区千代田町17-8 食品ビル2階	電話052(682)2841
関西支店	〒370-0069 群馬県高崎市飯塚町404-1 フェディア1階	電話027(370)8500	大阪支店	〒564-0063 大阪府吹田市江坂町1-13-21 江坂寺辻ビル4階	電話06(6385)7912
東京支店	〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1	電話047(477)3181	広島支店	〒732-0052 広島市東区光町2-14-16 乃木坂ビル8階	電話082(535)3833
外食事業部	〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1	電話047(477)0161	九州支店	〒834-0111 福岡県八女郡広川町広川中核工業団地	電話0943(32)2335
デリカ事業部	〒274-8585 千葉県船橋市習志野4-7-1	電話047(477)0449			

2021年2月

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第42回

フード・ケータリングショー

CATEREX JAPAN

開催!!

[テーマ]お役立ちの提案 ～安全・安心・健康・おいしさを求めて～

**日本メディカル給食協会ブースへ
ぜひお立ち寄りください!**

セミナーも開催!

来る2021年2月16日(火)～19日(金)、東京ビックサイト・西展示棟1～4ホール 南展示棟1～4ホールで、当協会をはじめ公益社団法人日本給食サービス協会、一般社団法人日本弁当サービス協会、一般社団法人日本能率協会と共催で、「第42回フード・ケータリングショー」を開催いたします。

今回の開催規模は、950社／2,100小間、予定来場登録者数45,000名の規模で開催する予定です。

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

※WEBで「HCJ」を検索してください。(⇒<https://jma-hcj.com/>)

「管理栄養士・栄養士による健康・食事相談コーナー」を開催!

当協会も出展し、協会活動や会員紹介などと併せ、栄養士委員会が主体となって「管理栄養士・栄養士による健康・食事相談コーナー」を展示ホール4入口で開催いたします。前回(2020年2月)開催時には、1,783名の来場者のアンケート回答など、大きな反響をいただきました。

「日本メディカル給食協会主催セミナー」(2/18)開催!

下記の通り、2月18日(木)に当協会主催セミナーを開催します。奮ってご参加ください。

- 開催日時: 2月18日(木) 14:40～16:40
- 開催会場: 東京ビックサイト(給食・厨房セミナー会場)
- 参加方法: 定員200名(予定)、聴講無料、事前登録制
- プログラム: 「ここが変わった食品表示法～健康食品表示・アレルギー表示・特別用途食品表示～」
講師: 森田 満樹(もりた まき)

一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS (FOOCOM: フーコム) 代表

その他 みどころ満載! 関連企画・セミナーも充実!

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

給食・厨房セミナー会場

- 2月16日(火) 日本弁当サービス協会主催セミナー
- 2月17日(水) 日本給食サービス協会主催セミナー
- 2月16日(火)～19日(金) 日本厨房工業会主催セミナー

[開催概要]

■合同開催

第21回厨房設備機器展(テーマ: 新しい日常を支える ニッポン厨房最前線)

第49回国際ホテル・レストラン・ショー(テーマ: 持続可能なホスピタリティ産業の更なる振興を図る)

- 案内状のお申込み用紙は次のページにあります。

■会 期：2021年 2月16日(火)～19日(金) 10:00 ～ 17:00 (最終日は16:30まで)

■会 場：東京ビッグサイト西展示棟1～4ホール、南展示棟1～4ホール

■展示ゾーン：

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

■入場登録料：無料(ただし、WEB 上での事前登録が必須)

来場登録・最新情報は
WEBをご覧ください

HCJ

検索

<https://jma-hcj.com/>

案内状請求 受付期限…2021年2月5日(金) 事務局必着

案内状の発送は、2020年12月中旬以降を予定しています。

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

HCJ三展合同事務局行

FAX:03-3434-8076

(笑食快膳)

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

団体来場登録 受付期限…2021年1月29日(金) 予定

5名様以上のご来場には、事前団体登録が便利です。詳細は、HCJ2021公式ホームページにてご確認ください。

◆ご来場に際してのご注意

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

◆新型コロナウイルス感染症対策

別紙参照

[問い合わせ先] _____

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

TEL 03-3434-1377

(土日、祝日を除く9:00～17:00)

FAX 03-3434-8076

E-mail hcj@jma.or.jp

URL <https://jma-hcj.com/>

<個人情報のお取り扱いについて>

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

新型コロナウイルス感染症対策

2020年8月21日時点

参照元①：日本展示会協会 「展示会業界における COVID-19 感染拡大予防ガイドライン」

参照元②：国際見本市連盟 「Framework for reopening the exhibition industry post COVID-19」

参照元③：株式会社東京ビッグサイト 「展示会等における新型コロナウイルス感染防止のための対応指針」

- 症状に該当する方の来場管理
(発熱、咳、喉の痛み、倦怠感、息苦しさ、味覚・嗅覚異常などの自覚症状のある方、政府が指定する期間に海外渡航歴がある方 等)



- 会場入り口への消毒液の設置ならびに共用部の巡回清掃・消毒



- 入場は事前登録制とし、入場手続き時の混雑を回避



- 試食担当者はマスクと手袋の着用
使い捨て容器の使用、ゴミ袋の密閉廃棄（フェイスシールドの着用を推奨）



- 出展者、来場者、主催者、協力会社のマスク着用の徹底
非着用者への着用依頼



- 会場内の十分な換気

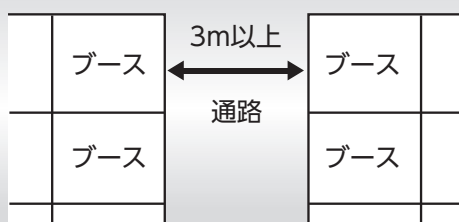


- サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定



- 体調不良者への対応管理
(隔離された救護室の設置)

- 会場レイアウト (通路幅等の確保)、列に並ぶ際の間隔の確保



- セミナー会場等 間隔の確保(イメージ)



趣味を語る

セントラルキッチン研究所

所長 吉田雄次



東北の秋を訪ねて



①蔵王のブナ林

蔵王連峰は、東北地方の中央を南北に連なる奥羽山脈の中にあり、宮城県と山形県の両県南部の県境に位置します。このブナ林は宮城側です。蔵王は山頂から山麓にかけて紅葉がおりてくるため、長期間にわたって紅葉を楽しめる東北の紅葉の名所です。



②北蔵王の紅葉

我が家から約40分で行ける北蔵王は、毎年、カラマツの紅葉が素敵な山々です。



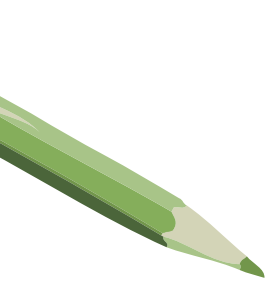
③裏磐梯の紅葉

この撮影場所は、山形県米沢市から裏磐梯に抜ける道沿いの風景の紅葉です。山深く色とりどりの木々が美しい紅葉を見せてくれます。



④裏磐梯松原湖

磐梯山の噴火により作られた湖沼。松原湖は裏磐梯地域で最大の湖で、どこから見ても美しい人気の湖です。



編集後記

2020年 夏からの学び

今年は春先から、新型コロナウイルスの感染防止のため、マスクの着用、手洗いの励行がより徹底され、社内のインフルエンザやノロウイルスはぱったりとなりをひそめました。

気温が高くなった夏も、なかなか新型コロナウイルスの感染者数は減ることもなく、“特別な夏”としてお盆を迎えることとなりました。世に言う“オンライン帰省”で帰省の雰囲気味わった家庭もあり、感想を問うと、「声は聞こえ、顔は見えるが、触れることは出来ず、細かい表情や、言葉の前後に含まれた思いなどを感じ取るには多少の心残りがあり、少し残念だったとの思いが残った」との感想でした。治療薬やワクチンの開発を願うばかりです。

ところで、今年の夏は“特別な夏”と言われましたが以前にも特別な夏があったような…。探してみると、ありました。

*「はるかなる甲子園2011年、特別な夏」栗山英樹（著）

熱闘甲子園のナビゲーターとしてもおなじみの栗山英樹が、東日本大震災後の高校野球を予選から夏の甲子園大会まで追いました。宮城・気仙沼向洋、福島・相双連合、浪江、岩手・花巻東、そして全国優勝した日大三、帝京、智弁和歌山、開星ほか監督と選手の心をつなぐ物語。これ以外に特別な夏と言われたことはあったか調べてみました。

*2012年九州北部豪雨

*2014年豪雨で四国・中国・東北・北海道で被害

*2015年関東・東北豪雨

*2018年大阪府北部地震、西日本豪雨、北海道胆振東部地震

2010年～2020年の間でも、特別な夏といわれている回数は5回もあります。2年に一度は台風や地震などの自然災害が起こり、いくつかの地域の人々は“特別な夏”を10年の間5回も過ごしています。

“特別”の反対は“ふつう”で、私たちはふつうを日々特別なものとして意識することはなく生活し、何か違うことが起きると特別な…と表現します。見方を変えれば、初めての経験や新しい出来事はすべて特別なものと例えられます。この特別なものと折り合いをつけながら、今まで以上の進歩があれば振り返ったときに、あの特別なことが今は日常になり普通なことになってくるのです。

2011年の東日本大震災の年も特別な夏でしたが、丸9年経過した今は、報道を見ると台風被害等の避難所の段ボールのベットなどは、非常に早く設置されるようになり、物資もより早く必要なものが手元に届いているように感じられます。災害が起きることはとても残念なことです。復旧方法は以前よりは格段のスピードをもって行われている、進歩の証のようです。これも特別なことへの対応（準備）が普通のことへと変化しているからでしょう。

今回図らずも起こってしまっている新型コロナウイルスの対応も、今は特別なものであっても、これに対する薬や治療方法が決定され、次第に普通の恐れることのないものに変化していくでしょう。そして、テレワークやリモートワークの導入による働き方改革が進むにつれ、テレワークやリモートワークのできない職種が明確となって来ました。

私たちの毎日の体温管理、マスクの着用はすでに定着しています。2019年秋から2020年春のインフルエンザ・ノロウイルスの発生状況を考えれば、手洗い・うがいはバッチリです。特別なものの中で必要なものを普通へと取り入れながら、これからも、知恵を絞って進んでいきましょう。

門間 弘子

【お詫びと訂正】

2020年7月号 9ページ「委員会担当役員等名簿」におきまして誤りがございました。

(誤)

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㈱)	西 剛平 理事 (㈱レバスト)	鈴木 潮 (富士産業㈱)	
学術衛生委員会	吉田 憲史 相談役・理事	安里 盛一 理事 (㈱日本ユニテック)	池田 直人 理事 (㈱LEOC)	兼田 敏郎 (㈱ラ・ココット)	柴田 紘二 (㈱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 (シタックスフードサービス㈱)	二神 良昌 理事 (四国医療サービス㈱)	脇本 実 理事 (ハーベスト㈱)	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㈱)	古谷 博義 理事 (㈱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㈱)	原田 一成 (メーキュー㈱)
障がい者 雇用促進委員会	田村 隆 副会長	小笠原力一 理事 (㈱ニチダン) 米谷 伸行 理事 (㈱日米クック)	田所 伸浩 理事 (㈱魚国総本社) 野々 慎之 理事 (ウオクニ㈱)	山下 史朗 理事 (㈱東紅給食)	
栄養士委員会	平井 英司 副会長	高橋 一馬 理事 (㈱紅 谷)	田上 政行 理事 (㈱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 (㈱馬淵商事)	若生 喜晴 理事 (㈱ニッコクトラス)		
外国人技能実習 委員会	菅井 正一 理事	若生 喜晴 理事 (㈱ニッコクトラス) 二神 良昌 理事 (四国医療サービス㈱) 渡邊 大介 (㈱日総)	角田 大輔 (日清医療食品㈱) 詫 智彦 (富士産業㈱) 外山 友之 (メーキュー㈱)	宮崎 達之 (日本ゼネラルフード㈱) 鶴留 光広 (淀川食品㈱) 飛田 敦 (学法) 中村学園事業部	

(正)

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㈱)	西 剛平 理事 (㈱レバスト)	鈴木 潮 (富士産業㈱)	
学術衛生委員会	吉田 憲史 相談役・理事	安里 盛一 理事 (㈱日本ユニテック)	池田 直人 理事 (㈱LEOC)	兼田 敏郎 (㈱ラ・ココット)	柴田 紘二 (㈱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 (シタックスフードサービス㈱)	二神 良昌 理事 (四国医療サービス㈱)	脇本 実 理事 (ハーベスト㈱)	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㈱)	古谷 博義 理事 (㈱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㈱)	原田 一成 (メーキュー㈱)
障がい者 雇用促進委員会	田村 隆 副会長	小笠原力一 理事 (㈱ニチダン) 米谷 伸行 理事 (㈱日米クック)	田所 伸浩 理事 (㈱魚国総本社) 野々村 慎之 (ウオクニ㈱)	山下 史朗 理事 (㈱東紅給食)	
栄養士委員会	平井 英司 副会長	高橋 一馬 理事 (㈱紅 谷)	田上 政行 理事 (㈱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 (㈱馬淵商事)	若生 喜晴 理事 (㈱ニッコクトラス)		
外国人技能実習 委員会	菅井 正一 理事	若生 喜晴 理事 (㈱ニッコクトラス) 二神 良昌 理事 (四国医療サービス㈱) 渡邊 大介 (㈱日総)	角田 大輔 (日清医療食品㈱) 詫 智彦 (富士産業㈱) 外山 友之 (メーキュー㈱)	宮崎 達之 (日本ゼネラルフード㈱) 鶴留 光広 (淀川食品㈱) 飛田 敦 (学法) 中村学園事業部	

関係者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、ここに訂正させていただきます。



医療関連サービスマークは

安心と信頼の目印

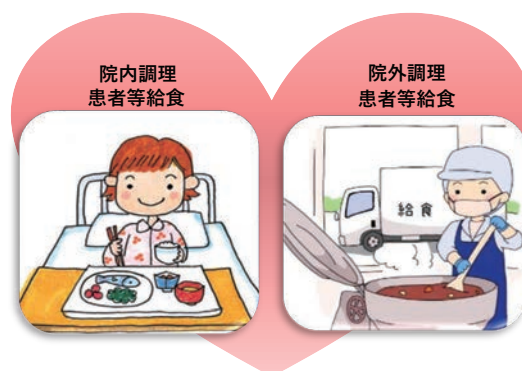


医療法第15条の3第2項及び同法施行令第4条の7第2号で、医療機関の管理者は病院における患者、妊婦、産婦又はじょく婦の食事の提供の業務を委託しようとするときは、当該業務を適正に行う能力のあるものとして厚生労働省令で定める基準に適合するものに委託しなければならないと規定しています。

医療関連サービス振興会では、医療関連サービスの健全な発展に資することを目的として「医療関連サービスマーク」の認定を年3回（6月、10月、2月）行っております。

サービスの提供体制等として

- ① 組織・管理運営に関する事項
- ② 従事者の教育・研修に関する事項
- ③ 従事者の健康管理に関する事項
- ④ 施設・設備及び食器に関する事項
- ⑤ 従事者の勤務状況、業務日誌等の記録に関する事項
- ⑥ 業務案内書、標準作業書に関する事項
- ⑦ 患者・家族との対応に関する事項
- ⑧ 代行保証に関する事項



について、厚生労働省令で定める基準にさらに良質で安定したサービスの提供に必要な要件を加えた独自の「認定基準」を定め、**基準を満たす事業者（院内調理）・調理加工施設（院外調理）**に対し、**医療関連サービスマークの認定を行っています。**

サービスマーク認定については次の体制で運営しています

- ☒ **充実した認定基準、調査・審査体制**
 - ・ 専門家による実地調査と改善指導も行う調査体制。
 - ・ 医療関連団体等の有識者で構成する第三者評価による厳格な認定審査。
- ☒ **さらなるレベルアップを目指して…**
 - ・ 法令改正や社会情勢・環境等の変化に伴い、新しい要件の追加など適時見直し改善。
 - ・ 3年毎（新規は2年）の厳格な審査により認定を更新。
- ☒ **サービスマーク活用のメリット**
 - ・ 委託先の適否を判断する有力な手段。
 - ・ 安定的で良質なサービスの確保。

※サービスマーク認定事業者の最新情報は、当振興会HP（<https://ikss.net>）でご覧になれます。

※「医療関連サービス NAVI」（<http://www.medos-navi.or.jp>）では、医療関連サービス事業者の詳細な情報を提供しています

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2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

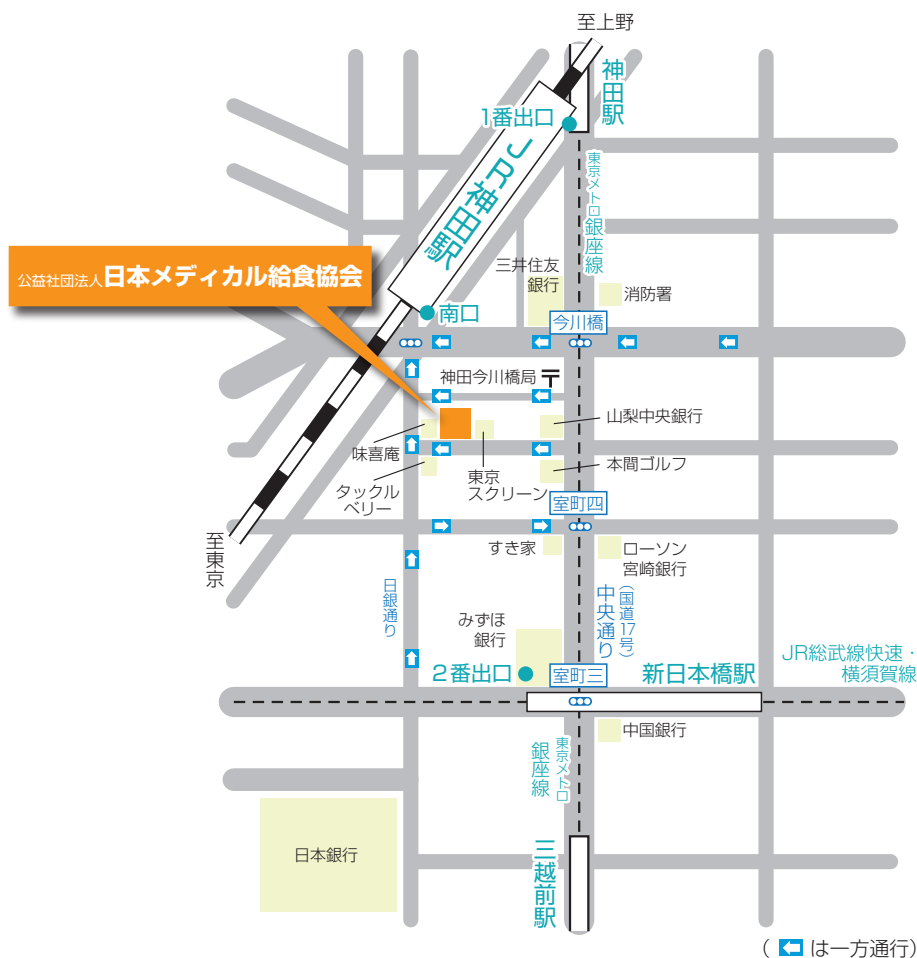
東京都千代田区鍛冶町 1 - 6 - 17 フォルテ神田 5 F
（公社）日本メディカル給食協会「笑食快膳」編集係

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10月発行)