

「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

お客様に「おいしい笑顔」を
咲かせたいです。

「表紙の人インタビュー」
協同組合 山形給食センター
管理栄養士 渡辺 絵美さん

2021
No.173

1
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

[特集] 年男・年女 2

■ 年頭所感 1	■ 賛助会員紹介 28
■ 調理師研修会 9	■ 第42回フード・ケータリングショー開催のご案内... 32
■ 栄養士委員会研修会 14	■ 受託責任者を訪ねて 35
■ 協会だより 17	■ 自由投稿 36
■ 会員企業紹介 18	■ Photo Gallery 37
■ 耳より情報 24	■ 編集後記 38

表紙の人 インタビュー

メディカル事業部の管理室長として、受託施設全般の給食管理をはじめ、月の半分ほどは現場対応にあたられるという渡辺さん。お忙しいなか、お時間をいただきました。

ふだんはどのような仕事をされていますか？

入社後はさまざまな施設で洗浄から調理まで、給食調理に関する業務を学び、その後、食材発注・献立作成を経験しました。受託責任者としての勤務を経て、現在の管理室業務に至ります。

当社には、大きく分けて2つの部門があり、事業所向けの給食・仕出しを担当するデイリー事業部と私の所属するメディカル事業部がありますが、私は入社してからずっとメディカル事業部一筋です。

メディカル事業部で請け負っているのは、病院患者給食、社会福祉施設給食で、これらの給食全般をみています。

栄養士の仕事を選ばれた理由は？

食事は誰にとっても生きていく上で必要不可欠なものです。毎日の喜びや欲求を満たす場面もある一方で、生活習慣病など食生活が原因で病気を引き起こすこともあります。また、食事療法と言う言葉もあるように、



食事には病を治す力、予防する力もあります。食事が人生や健康に与える影響はとても深いことから、専門職として関わり、人の役に立ちたいと考え栄養士になりました。これまで長く仕事を続けてこれたのも、尊敬できる上司や同僚、多くのすばらしい仲間に出会ったからに付きと思っています。

新型コロナウイルスが収束したら何をしたいですか？

県外への旅行です。自粛されるようになってから、一度も山形県から出ていません。山形県は自然が豊かで、春夏秋冬それぞれに多くの楽しみがありますが、県外に友人も多いので会いたいですし、他県のすばらしさに触れたり、首都圏のにぎやかな刺激も欲しくなります。

これからの目標を教えてください。

素晴らしい仲間がたくさんいるので、仲間とともに居心地のよい職場環境を一緒に作っていくことです。また、良い環境を継続する中にも新しい情報を逃さず、一緒にチャレンジしていけるような職場環境を作りたいです。これからも、より安全で美味しい食事を提供し、お客様にうれしい笑顔を咲かせたいと思っています。

協同組合 山形給食センター
管理栄養士

わたなべ えみ
渡辺 絵美 さん (入社21年目)



年頭所感

公益社団法人日本メディカル給食協会 会長 **山本 裕康**



皆様、新年明けましておめでと

ございます。皆様お揃いで穏やかな新年をお迎えのことと思います。

令和としてスタートした昨年でしたが新型コロナウイルスに始まりコロナで暮れた一年でした。

今年にはコロナが勢いを増した第三波の中での年明けとなりました。経験したことのない状況に皆様ご苦労されていることと思います。

昨年自然の猛威を思い知らされました。7月中ほぼ一か月にわたり九州から東北に至るまで豪雨による被害にさらされ、9月の巨大台風10号により追い打ちをかけられました。被害に遭われた皆様にお見舞い申し上げます、と共に一日も早い復興をお祈りいたします。

そして、本年3月には東日本大震災から10年を迎えます。放射能汚染の問題は大きく、復興の状況等を思

うと改めて胸の痛む思いです。

また、昨年はコロナにより、オンラインピック・パラリンピックが延期されましたが、今年の開催が待ち望まれるところとなりました。

さて、協会の活動としましては「治療食等献立・調理技術コンテスト」を2年ごとに実施していますがオンラインピックの開催が今夏に順延された関係で、今年の8月に札幌で開催することとして当初計画していましたが、更に1年遅らせていただき、来年、令和4年の8月に札幌で開催することと致しました。北日本支部の方々には、ご苦労をおかけしますが何卒よろしくお願い申し上げます。

昨年から外国人技能実習生の評価試験団体としての業務が始まりました。令和2年1月10日を皮切りに各地域に於いて開催し、12月11日に最終試験を実施しました。協会員及び

協会外を含め81社でベトナムの人達を中心に8か国、557名の合格を見ることが出来ました。コロナ禍にも関わらず各支部の会員の皆様にご協力をいただきましたこと、改めてお礼申し上げます。

今年には更に専門級試験の準備も加わってきます。引き続きのご協力を

お願い申し上げます。また、6月からは、HACCPの完全実施が始まります。昨年(公社)日本給食サービス協会様と共同でマニュアルを作成いたしましたので大いに活用下さい。

今年目標として、昨年実行出来ませんでした「代行保証制度」の見直しを実施したいと考えています。コロナウイルスの回復度合いにもよりますが協会数も当初と比較して大幅に増加したことでもあり、是非ともリニューアル致したく各会員のご

協力のほどお願い致します。ところで、昨年は皆様とお顔を合わせる事が出来ませんでした。協会もZoomを導入するなど対応はしてまいりましたが、理事会や各支部会等の開催を見送らせていただきました。

今年には三密を避け・マスク・手洗い等コロナへの対策を取りながら開催を模索していきたいと思っております。お客様である医療・福祉に置かれましてはコロナにより治療をはじめ大変ご苦労をされている状況です。協会としてもできる限りのご協力をして行かねばと思えます。非日常が一日も早く解消されることを願って年頭のご挨拶とします。

2021年が会員各位にとって良い年になりますように祈念致します。



10年を振り返って

株式会社LEOC 北海道栄養管理部

おおた はるか
太田 永佳

新年明けましておめでとうござい
ます。会員の皆様、ご家族様におか
れましては健やかによき新年をお迎
えになられたこととお慶び申し上げ
ます。

年頭にあたり、これまで給食に携
わってきた10年を振り返り、感じた
ことや抱負を述べさせていただきます。

管理栄養士を志して入社し、クリ
ニックに配属され献立作成や発注業
務を一から教わり、配膳などの給食
の基礎となる業務に従事しました。
当初は何ができていないのか、何が
わからないのかもわからず、注意を
受けてもどうすればよかったのか悩
み、悔しい思いをしたこともありま
した。
恥ずかしい話ですが、コミュニケーション
ンションなどのマナーや給食管理を
行う上での病態食の知識なども十分
ではありませんでした。そんな時、
栄養管理実施加算を始めるというこ

とで、マニュアル作成などの、院内
調整を担当することになりました。
その時に厳しく指導してくださった
先輩栄養士からのアドバイスや厨房
スタッフからの教えが現在の自分に
つながっていると感じます。当時支
えてくださった皆様には、感謝の思
いでいっぱいです。

その後、本部所属の栄養士として
勤務することになりました。業務内
容は、栄養士のフォロー・管理ソフ
トの指導・新規オープン対応・業務
改善・研修業務等で、急なオープン
対応やイレギュラーな問題が起こる
こともありました。これらのことも、
仲間がいるから乗り越えることがで
きました。

また、本部に勤務してから結婚し、
育児休暇を取得しました。復職して
からは、家事に育児に仕事にと毎日
必死にこなし、周囲の協力もあって
フルタイムでの仕事こなすことがで
きました。仕事を続けることに不安

はありましたが、今では挑戦して良
かったと思っています。何より、「喜
ばれる献立が作れた」、「美味しいと
喜んでもらえた」、「できなかつたこ
とができるようになった」という喜
びの声を聞けることが私のやりがい
につながっています。

2018年に発生した北海道胆振
東部地震の際には、北海道全域が停
電しました。しかし、震災翌日には
本社がある首都圏近郊からの支援物
資を乗せたトラックが道内へ到着
し、各事業所の判断と対応と連携で、
一食も欠食することなく食事提供を
行うことができました。これらの対
応をはじめ、業態が違う仲間とのつ
ながりがあるというのは、当社の強
みの一つだと強く感じています。昨
年から続く新型コロナウイルス感染
症の流行にも、社員一丸となって感
染対策を継続しつつ、食事を通して
お客様に何ができるのか模索してい
ます。

現在当社では、在宅ワークやリモ
ートワークを推進しています。今ま
で使用していなかったツール等を使
いながら、今までできなかったこと
ができるようになる、という可能性
を見つけられるよう、前向きに進ん
でいきたいです。

さて、今年の干支は丑年です。人
間にとって身近な存在である牛は、
労働や食事を支える動物として大事
にされてきました。まだまだ未熟者
で足りない部分も多い年女の私です
が、更に成長するため、堅実に物事
を進めていけるように、また、今後
は、自分が困った時に助けてもらっ
たように誰かの助けになり、後輩栄
養士だけでなく先輩社員からも頼り
にしてみたいと思います。
最後になりましたが、会員の皆様
の益々のご発展と、いつそうのご健
勝、新しい年が素晴らしい年になる
ことをお祈り申し上げます。



食を通して喜びを届けたい

株式会社グリーンハウス 近畿第一支社 開発部 マネージャー 関沼

せきぬま

太郎

謹んで、新年のご挨拶を申し上げます。

会員の皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えになられたこととお喜び申し上げます。

このような立派な会報へ、私の文章を掲載いただき、誠に光栄に存じます。

私は、大学卒業後、当社とは全く畑違いのアパレル業界での勤務を経て、2008年10月にグリーンハウスへ入社いたしました。

それまで飲食業界での仕事の経験はありませんでしたが、なぜ私が入社を望んだかという点、社是に強く感銘を受けたからです。

社是「人に喜ばれてこそ会社は発展する」の「人」とは、お客様、取引先、従業員、従業員を支えていただいているご家族他、当社に関わる全ての人を指します。私が関わる人に『食を通して喜びを届けたい』という思いを、社是を实践することで実現していきたいと考え、入社を決めました。

入社後は介護施設の厨房での研修を経た後、新規顧客の営業開発として大阪で勤務しました。可視化の難しい食事サービスのオペレーションをお客様に説明し、ご契約に結び付ける仕事であるため、現場経験の無かった私は、伝えられるようになるまで大変苦労いたしました。

入社半年が過ぎた頃、福岡に転勤となりました。不慣れな環境でしたが、地域の文化や人との出会いなど、学ぶことの多い時間でした。4年後に大阪へ戻りました（この期間に人生の伴侶を獲得いたしました）。

私に最大の転機が訪れたのは2017年4月からの広島・九州エリア勤務のときです。ここでは、営業開発を兼務しつつ、未経験の現場運営のマネジメント業務を命ぜられました。

ご承知の通り、当業界は人財確保が難しく、その対応に多くの時間を費やす先輩も目にしてきたため、私に務まるのだろうかと初めは不安でした。マネージャーとしての着任挨拶時に、ある現場のパートさんから「今後どうしていきたいのか、ビジョンを聞かせてほしい」と覚悟を問われたときのことは、今でも強く印象に残っております。

その後、お客様により近い距離からこそ『食を通して喜びを届けたい』という思いを実現できるのではないかと考えるようになり、マネジメント業務への不安は、次第に意欲へと変わっていきました。

業務が落ち着き始めた2018年6月末、西日本豪雨が勤務地を襲いました。会社はいち早く仕入先の食材確保、応援人員の手配に動き、一方現場では、利用者様のためにと自らが被災しても出勤した社員やパートさん、そして配送網が途絶えても、食材を切らすことなく届けてくれたお取引先等のおかげで、無事、食事を提供し続けることができました。

お客様からは、迅速なバックアップ体制と災害下でも食事を止めることなく提供できたことを深く感謝されました。

れ、「グリーンハウスに委託をして良かった」とありがたいお言葉を頂戴しました。

この経験は、これまでの業務では得難いものでした。病院給食は、全安心なものを継続して提供し続けることが重要です。そのために、数多くの人の協力、支えがあるのだというのを再認識いたしました。

私は現在、大阪に戻り、これまでの経験を活かして営業開発の業務についております。

今振り返ると、現場経験の無い私にチャンスくれた会社には大変感謝しております。

昨年は、新型コロナウイルスの感染拡大をはじめとする、暗いニュースが多い年でしたが、今年は、食を通して喜びを今後も多くの方々に届けられる、飛躍の年にしていきたいと思えます。

最後になりましたが、会員皆様の益々のご発展と一層のご健勝、そして2021年が素晴らしい年になるよう祈念いたします。

これまででとこれから



株式会社中西製作所 設計部東日本設計課 なかたけ 中武 みわ

明けましておめでとうございます。

この度は年女として、貴重な機会をいただけたことを嬉しく思います。

私は昨年大学を卒業し、株式会社中西製作所に入社いたしました。まだまだ周囲の方々にご迷惑をおかけしており、日々学ぶことで、少しずつでも成長できるよう努める毎日です。

就職活動中は「食に携わる仕事」を中心に探していました。食べることは人の生活に最も寄り添うもので、自分が学生時代に長く続けたバイトがいずれも飲食店だったこともあり、食に関する業界で働きたいと考えたからです。学生時代は心理学を専攻していたため、全く知識のない世界に飛び込み、毎日が新しい学びの連続です。少しでも早く一人前になれるよう努力しています。

この機会に、自分の小中学生時代の給食について思い返しました。私は食が細めの子供でよく残していたのですが、好きな献立が出た日は、

完食したことを覚えていています。

好きだった献立の一つに柿の葉寿司があります。奈良出身だったので、当たり前のように食べていたのですが、テレビで「奈良の給食には柿の葉寿司が出る！」と紹介されたときに衝撃を受けました。他の地域の方も、全国メニューだと思っていれば地域限定だった、ということがあると聞きます。そう考えると給食って面白いですね。

子供にとって、好きな献立の日は学校に行くのが楽しみになりますし、友達と話しながら食べるあの空間は特別なものだと思います。今でも、友人と好きだった献立や給食の時間に起きた出来事の話になると盛り上がるので、これからの子供たちにとっても給食の時間が楽しい、思い深いものになるよう願っています。また、自分がこれからの仕事でできることで、その給食を作る方々の作業のしやすさに貢献出来るよう

努めます。

入社直前の昨年3月頃、新社会人になるにあたって期待と不安であふれていましたが、特に今年は世情も相まって不安が大きかったです。入社式も研修も中止になり、同期と顔を合わせる機会もなくなったため、正直少し寂しさを感じる点もありました。しかし多くの同年代の人たちが同じ状況で、不安を抱えているのだと思い、自分だけじゃないと思うことで前向きな気持ちで過ごすことができました。

一刻も早く、社会全体が明るくなることを心待ちにしています。自分自身も今できないことばかりを考えて気を落とすのではなく、今できることに尽力して、経験と知識を積んでいきたいと思っています。

また、社会人二年目となる今年は人として、社会人として大きく躍進したいです。社会人としての生活は、冒頭でもふれたようにまだまだ至ら

ない点が多く、毎日疑問と解決の繰り返しですが、そうしたことが自分の成長につながっていると信じています。それも周囲の方々の丁寧な教え、お力添えによるものなので、日々感謝の気持ちを忘れずに、自分に任せてよかったと思っていただけよう精一杯精進したいと思っています。

先輩方を見てみると私も数年後こんなな仕事ができるようになるのか、と期待と不安が半々といったところですが、いきなり上を目指しすぎずに、今自分にできることを丁寧に、素早くこなしていけるよう努めます。

最後になりますが、稚拙な文章をお読みいただき、誠にありがとうございます。会員の皆様の益々のご発展とご健勝と共に、二〇二一年が素敵な一年になりますよう心よりお祈り申し上げます。



目指す自分像に歩みを進めて

(株)トモ 第二営業部 管理栄養士
 打田^{うちだ} 真希奈^{まきな}

新年明けましておめでとうございます。会員の皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。

この度は、このような立派な会報誌に、文章を載せていただけるということ、誠に光栄であり、感謝申し上げます。

私は、大学を卒業後、管理栄養士を取得し、新入社員として株式会社トモに入社致しました。入社してからまだ1年経っていませんが、ここまでの私を振り返り、学んだこと、感じたことを述べさせていただきます。

配属先は、現在も勤務している施設です。こちらには私含め4名の同期が配属になりました。はじめは、先輩栄養士に品出しや検収などの業務を、パートナーさんに盛り付け作業などの厨房業務を教わりました。何千人もの調理をする大量調理の現場が、大学の実習以来だったので、配属当初は周りの方々の働くスピード

にただただ驚くばかりでした。初日は、迷惑をかけないように動くことで精一杯だった記憶があります。

また、現場での仕事は毎日覚えることが数多くあり、失敗すること、注意されることも多く、やっていくのだからかと不安な日々でした。そんな中、不安な私を励まし助けてくれたのは先輩栄養士、同じ気持ちを抱える同期でした。この時に、同じ配属先に同期がいることのありがたさを非常に感じ、4人で分からないことや不安なことをお互いに情報交換したり励まし合ったりと切磋琢磨しながら日々の仕事を頑張ってきました。

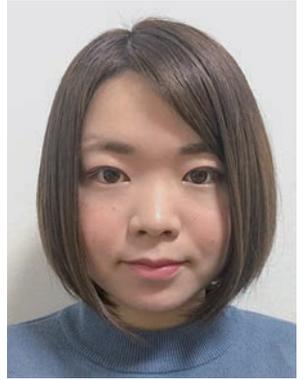
「半中間経った頃、同期の異動がありました。目標の1つに、「栄養士業務を覚えて1つの施設を受け持つ」があります。同期が先にその立場にいつてしまうことに対し、正直羨ましい気持ちでいっぱいでした。

しかし、羨ましがっているだけでは成長しないので、私も目標に近づけるように、さらに勉強し、1つ1つ出来ることを増やしていくために頑張ろうと思えました。最近、担当する仕事の1つ、献立の作成↓試食会↓改善↓販売までの一連の流れが出来るようになりました。

そうすることで、お客様が求めているものを把握し、新しい発見につなげ、食事を楽しんでいただけるようになれると思っています。

今年の抱負は、目指す自分像「お客様が毎日食事を楽しんでいただけるような食事の提供が出来る管理栄養士」に近づけるよう、まずは配属先での業務を覚え、1人で出来るようになることです。これから先、仕事が出来ようになることも、また新しい壁にぶつかることもあると思います。そんな時は、上司や先輩栄養士、同期、パートナーさん、私の周りの頼れる方々に諦めないで相談し、解決策を出して、新しいことにチャレンジし、壁を壊していくことで、目指す自分像に歩みを進めていきたいと思えます。

これまでとこれから



メイキュー株式会社 介護老人施設太陽の森 栄養士 岡田 滯香
おかだ みおか

新年明けましておめでとうございます。皆様におかれましては、よき新春をお迎えのことと、お慶び申し上げます。

今年の年女ということで、このよくな立派な会報に文章を載せていただき、感謝申し上げます。

私は、栄養士を目指して短期大学を卒業後、メイキュー株式会社に入社し、今日までの約3年間給食業務に携わっています。入社後2年間は、本社併設の、社員食堂、小学校、幼稚園、グループホームへ食事を提供している、セントラルキッチンで勤務しました。食数が多いため、その分在籍する社員も多く、今思えばとても恵まれた環境で育てていただいたと思います。

ホテルで経験を積んできた調理師の先輩方からは、料理について様々

なことを教えていただきました。特に一番印象に残っているのは、天ぷらの揚げ方です。就職するまでは天ぷらを自分で揚げたことがなく、作り方すら分かりませんでした。

教えていただいたポイントは2つです。1つ目は、衣を作るときはカリッと揚がるよう、水と粉を混ぜすぎないようにすることです。2つ目は、海老を揚げるときは丸まってしまうないように、油の中で泳がせてから手を離すということです。教えていただいたポイントのおかげで、今では美味しい天ぷらを揚げることができます。このように少しずつですが、自分の調理スキルが上がっていくのを感じることができ、調理がより楽しくなりました。

その後異動をし、1年前から介護老人保健施設で勤務しています。仕

事内容が変わり、はじめは戸惑いの毎日でしたが、同僚やパートさんに助けていただきながら、仕事を覚えることができました。

セントラルキッチンでは、お客様とのかかわりがほとんどなく、電話でのやり取りが基本でした。しかし現在は、月に一度開催される給食会議の参加や、食事形態、食事提供の仕方の変更などで、施設栄養士としてのやり取りがあり、とてもやりがいを感じています。

また、毎食施設様に検食をしていただいているので、検食簿をこまめに確認し、見た目や味に指摘があれば、次回同様の献立が出たとき、どのように改善したら良いかを考えています。そして、「おいしかった」

や「ごちそうさまでした」というお褒めの言葉が記載されると嬉し

く思い、次も頑張ろうと前向きな気持ちになります。

弊社が大切にしている毎日の心かげに「食べてくれる方々に感謝する」があります。その気持ちを忘れず、お客様に満足していただけるよう、日々精進していきたいです。

来年度は管理栄養士の受験が控えています。仕事をしながらの勉強は大変だと聞きますが、自分のスキルアップのため、お客様によりよいサービスが提供できるよう同期の仲間たちと一緒に勉強に励みたいと思います。最後にになりましたが新型コロナウイルス感染症の収束を願うとともに、皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。



良質な給食サービスってなんだ？

淀川食品株式会社 九州事業部 統括マネージャー 福里 吉祥

ふくざと よしひろ

新年明けましておめでとうございます。会員の皆様におかれましては、健やかな新年をお迎えのことと、心よりお慶び申し上げます。浅学非才の身ではありますが、年男として会報の1ページを飾る機会を賜りましたことを御礼申し上げます。

今年の2月で私は淀川食品㈱に入社し丸6年を迎えます。その6年間の中でも、昨年は激動の1年間であったと振り返ることができません。恐らく皆様にとっても同じかと存じますが、「コロナウイルス」の存在による社会情勢の変化によるものです。生活様式は一変し、仕事のスタイルや考え方も変化を余儀なくされ、これまで当たり前に行っていたことが行えなくなることによる不自由感も感じつつの1年間となりました。しかしながら、暗い顔をして、現状に指をくわえて誰かからの蜘蛛の糸を、手をこまねいて待つわけにもまいりませんので、「今だからできること・今でしかできないこと」

を考えることに注力いたしました。変化は何も悪いことばかりではなく、自分の在り方や企業の在り方、ひいては「食事・給食の在り方」を考える良いきっかけだととらえるようにしたのです。

私は「衣食住」の中で「食」が最も大切な生きる要件であると信じてこの仕事をしております。人間はどのような時であれ、食べないことは生きていけないからです。食事は、「誰とどのような場で食べるか」が大きな楽しみや、幸せを感じる要因であったと思いますが、外出を控え、人と人との物理的な距離を保たなければならぬ今では、「誰とどのような場で食べるか」が重視しにくくなっていると思います。

派手な行事やイベントは軒並み自粛となりました。弊社の主なクライアント様である病院や老人施設でも、毎年開催していたご家族を招いたの食事会や夏・秋祭り、食堂を使った盛大なバイキングイベント等も

中止されています。そんな現状だからこそ、1食1食提供する「給食」の果たす役割や価値は、より大きなものとなっていると思います。

「利用者様や患者様にとって、食事が1番の楽しみ」

よくこの業界でも耳にする言葉です。私もスタッフの皆様への指導の際には、よく口にします。ただ、これまでの自分が本当の意味でこの言葉を意識・理解して業務できていたかを振り返ると、少し疑問が残ります。反省です。

今こそ、真の意味で「利用者様や患者様にとって、食事が1番の楽しみ」を再認識し、食事の本質である味や見た目にきちんと向き合い、奇をてらうこと無く当たり前のことをしっかりと行う、これこそが我々給食を提供する者たちのウイズコロナの中でできる最大のサービスであると思います。

弊社の経営理念は「良質な給食サービスを提供し、一人でも多くの人に提供し

よう」であります。この「良質な給食サービス」はニーズや時代によって解釈や内容が変わると私は考えています。先ほど挙げた「味や見た目」を意識した、当たり前のことをきちんと行う給食「こそが、今の世の中で弊社ができる「良質な給食サービス」である」と信じ、それを提供することを目標に今年1年を乗り越えていきたいと思っております。また、この理念を理解し、日々現場で栄養士業務や調理業務・調理補助や洗浄を行ってくださっている弊社従業員の皆様に感謝し、皆様が少しでも去年より良い1年を過ごせるよう、及ばずながら尽力していきたいと思っております。

最後になりましたが、この変化を業界全体で前向きに乗り越えていけるよう団結し、会員各社の皆様にとっても業界にとっても、本年が良い1年になることを心より祈念いたしまして、私の新年のご挨拶とさせていただきます。

ありがとうございます。

生流転



株式会社ホームラン・システムズ 営業管理本部 久松 晋也

明けましておめでとございませう。会員の皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルスによって、私たちを取り巻く状況が一変しました。誰もが予測できなかったこの未知のウイルスに対して、企業としてもBCPの策定など、リスクマネジメントについて考える機会が多い1年でした。

私が給食の仕事に携わって10年が経過しました。元々は和食の調理師でしたので、全く勝手の違う病院給食の調理に当初は戸惑いました。食種によって何種類もの料理を分けて調理する、食材を刻む、とろみをつける等、新しいことを学べる喜びと同時に「事故を起こしてはいけない」という緊張の日々でした。

先日、自宅のクローゼットから数冊のメモ帳が出てきました。そのメモ帳には、1日の献立と使用している食材、1人分の分量、禁止食対応、

ミキサー食やムース食の作り方が書かれていました。昼休みに翌日の献立を見ながらメモしていたのですが、その当時の事業所の空感やひたむきだった自分を思い出して、懐かしくもあったのですが、現在ではどこか変わったつもりでいる自分に対しての戒めでもあるように思いました。

ありきたりな言葉ではありませんが、「初心忘るべからず」を改めて心に刻んでいます。今現在何に向かっているかが大切だと思っていました。時には自分の過去や原点を振り返ることも必要だと思えます。そういう意味では記録に残しておくことも大事だと感じています。

現在は、スーパードバイザーをしています。とてもやりがいのある仕事ですが、悩んだり反省することも多々あります。私たちの仕事は将来的にもAIに取って代わられることのない「人」でありきな仕事です。少子高齢化で労働人口が減少する中、

どうやって労働力を確保していくのか？作業工程の見直し、業務の簡素化、標準化、省人化……。長く働いてもらえるような職場環境の整備。従業員の教育。モチベーションの維持。また、毎年のように上昇する食材費や人件費。お客様との交渉、折衝。目まぐるしく変化していく厳しい環境の中で、いかに柔軟に対応できるか、変化できるか？

私の好きなチャールズ・ダーウィンの名言に『最も強い者が生き残るのではなく、最も賢い者が生き延びるのではない。唯一生き残ることが出来るのは、変化できる者である。』があります。私自身はスーパードバイザーとしては、まだ未熟ではありますが、常に前向きな気持ちで目の前のハードルを乗り越え、人間力を磨いて成長し続けていきたいと思っています。

また、弊社社長より、お客様から弊社に委託して良かったと言ってもらえるようにという言葉がありました。

た。弊社の企業理念のひとつでもある「私たちはおいしくて、真心のこもった食事を提供します」を実現すべく、お客様が喜び、幸せになつていただくことが使命と考え、日々の営業という業務に励んでいこうと思つていきます。

給食委託会社が抱えている問題や課題は各社共通していると思えます。そういった問題や悩みを共有する機会が増えることを個人的には望みます。さらに厳しさを増していく中で、給食業界が一丸となって問題の解決に取り組んでいくことが重要なのではないでしょうか？その上で各社の強みを生かした営業活動を行うことで、業界の発展にも繋がると考えています。

最後になりますが、会員の皆様の益々のご発展とご健勝を心よりお祈り申し上げます。この度は、このように機会をいただきましたことに、改めて感謝いたします。ありがとうございました。

調理師研修会2020 「新調理と冷凍素材で作る！」 新時代の給食」を振り返って

はじめに

当協会が毎年計画している研修会、講習会の最後としての調理師研修会を、例年に則り開催しました。各社において資格取得のため必須となる講習会の開催が熱望され、新型コロナウイルス感染症の発生が日本全土に広がりを見られる中、政府の方針を受け各自自治体の指導に基づき、6月の患者給食受託責任者資格認定講習会をスタートに、三密回避、手指消毒の徹底、マスク着用の徹底を各会場で受講者全員の協力を得て実施されました。

今回の研修は、前回の調理実演アンケートの要望を重視し、「新調理と冷凍素材で作る！新時代の給食」の美味しさ、香り、匂いの軽減、効率化、平準化、安全衛生をさらに追

求！！をテーマに調理実演を主体に講義いただきました。

講師には前回に引き続き、アンチエイジングメニューの開発、病院食、介護食に深く関わり、アンチエイジングビジネスコンサルタントとして活躍されている、株式会社ユーリーズ多田鐸介氏にお願いし、会場は賛助会員として協力いただいているホシザキ株式会社の全国7会場（札幌、さいたま市、大崎、名古屋、大阪、広島、福岡）のテストキッチンで開催されました。

11月2日にさいたま会場をスタートし、11月20日の大阪会場まで合計94名が参加しました。

各社において課題となっている人材不足の問題軽減の一方策として、スチームコンベクションオーブン、プラストチラー、ショックフリーザー、真空包装機、電解水生成装置

など厨房機器の効率的な使用方法もレクチャーされました。

デモンストレーションメニューは、次の8品でした。

- (1) 菜の花とニンジンと白和え（冷凍野菜）
- (2) 白身魚のレモン味噌焼き（冷凍魚）
- (3) 冷凍野菜の筑前煮（真空低温調理&鶏肉パッツ調理）
- (4) 鶏肉とニンニクの芽のオイスター炒め（冷凍野菜&鶏肉パッツ調理）
- (5) ゆず風味の牛肉じゃが（真空低温調理 冷凍野菜）
- (6) ソフトエビチリ（真空低温調理 介護食）
- (7) ソフトエビフライ（真空低温調理 介護食）
- (8) スプーンで食べる昭和のアツプルパイ（真空低温調理 介護食）



株式会社ユーリーズ
代表取締役
多田鐸介

これらのメニューは、各現場においていづれも実践できる食事であり、他にもコストを抑え美味しく作るコツ「魚や肉の生臭さを抑える調味料の使い方」「鮮度を保つ下処理方法」等の紹介もありました。

当日の研修について、講師の多田先生にご寄稿いただきましたので、ご紹介いたします。



菜の花とニンジンの白和え



白身魚のレモン味噌焼き



冷凍野菜の筑前煮



鶏肉とニンニクの芽のオイスター炒め



ゆず風味の牛肉じゃが



ソフトエビチリ



ソフトエビフライ



スプーンで食べる昭和のアップルパイ



今回のテーマは「新調理と冷凍素材で作る！ 新時代の給食」としました。昨今の給食業界は慢性的な人手不足でありどこへ行っても「人が足りない、二人欠員で仕事を回している」など職場環境が疲弊していることが現実であり、このまま待っていれば人材が入るといふことではなく、職場疲弊が重なり離職者が増えてゆく悪循環は否めませんし、残念ながらそのことに輪をかけてモチ

はじめに、この研修会実施にあたりメデイカル給食協会事務局、会員様、また研修会場、調理サポートスタッフをご用意いただいたホシザキ株式会社様には多大なご協力を心より感謝申し上げます。

こんにちは。フードプロデューサーの多田です。今回の研修会は北から北海道、大宮、東京、名古屋、大阪、広島、福岡の七か所で行いました。新型コロナウイルス第三波が猛威を振るう中、そしてその猛威から逃れるように無事研修会を終えることが出来ました。

調理研修会2020を
振り返って

ベーションが低い人々が多くなっていることも事実です。

今まで給食業界を支えていた人材「元ホテルのコックさんだったおじさん」「元従業員食堂のベテランのおばちゃん」このような人々がいるからこそ、職場の苦しい時期を乗り切れたと言っても過言ではありません。

一 機械調理を極める!!

人手不足や新型コロナウイルスの蔓延の中、抜本的に新調理（機械調理）を導入し人材不足の緩和、味わいの平準化、効率化、経済性、衛生管理を追求するスタイルに変化をさせる時期に来ていることを痛感しています。

世の中は単価が低い製造業ほど機械化（オートメーション化）が図られています。高級なフレンチ、日本料理、鮨、天ぷらそして家庭料理などは手仕事を追求すべきです。調理機械を導入するには初期投資は否めませんが、費用対効果、損益分岐、採算収支をしっかりと精査して計画的に行えば過剰投資にはなりません。

これまで、調理師研修会の講師を三回経験したのですが、給食業界に新調理がなかなか浸透して行かないような気がしてなりません。

二 冷凍素材を知る!!

今回のメニューは冷凍素材を積極的に導入しています。私自身、大手食品スーパーの商品開発顧問、大手和風旅館チェーンで業務改善の仕事に関わっているため、これまでも多種の冷凍素材を使用しています。

ここ10年の冷凍素材の進歩、多品種化はとて進んでおり、以前ではありえなかった食材も存在します。これは冷凍技術が大きく進歩したこととの裏付けでもあるのですがジャガイモやニンジンなどの根菜類も以前のようなスカスカ感がなくなり「これが冷凍なの？」という優れた商品も多くなりました。

とりわけ、スーパーマーケットのお惣菜部門、和風旅館チェーンの朝食バイキングでは、素材としても、料理完成品としても冷凍素材を使用します。もちろんフレッシュ素材（生鮮品）はおいしいに決まっていますが、生

食材の半額、あるいは数分の一のコストで使用できることも献立の幅を広げることにつながります。

しかしながら冷凍素材をそのまま使用すると、調理結果は安かろう、悪かろうになってしまふ。そこで酸性電解水で洗浄殺菌を施し、特殊な調味料で臭いを緩和させるなどの処置（ひと手間）が必要不可欠になってきます。

解凍後の水気をしっかりと切る。下ゆで（スチーム加熱）などの丁寧な処理も重要な要素であり、料理を美味しくするコツでもあります。

三 調味料を工夫する!!

医療介護給食は厳しい予算に直面しています。一食200円前後の材料原価でクオリティの高い食材は使用することは不可能です。それではどのように給食のクオリティを向上出来るのでしょうか？

それは原価を細かくコントロールしながら調味料（本みりん、日本酒、醤油、だし）のレベルを上げることが大幅に味わいにコクが出て、風味が芳醇になり味の厚みが増してきます。



例えば、再加熱カート、温冷配膳車など熱のダメージにもキャパシティを持った仕上がりになります。調味料のコストは上昇するのですが献立の原価を細かく把握して無駄を無くして行けば、原価が上がることなく使用が可能です。言い換えれば、献立ごとの調味料の原価率が曖昧な現場が多く存在するというのが現実です。

四 衛生管理の徹底!!

給食室に菌を入れない!! そんなことは不可能です。しかし菌を少なくすることは可能です。まずは泥の付いた野菜を入れない（ジャガイモ、玉ネギ、ニンジン、ゴボウなど）。根菜類を冷凍素材にする。肉、魚介を電解水で洗浄殺菌する。菌の増えやすい温度帯10℃以上60℃以下を理解する。まな板、包丁を素材ごとに



分ける。冷凍素材、肉、魚介類を電解水で洗浄殺菌する。すべての調理作業に手袋を装着する。中心温度を確認する。自分自身の体調管理を整える。一つ一つの徹底した行動管理の積み重ねが患者様、入所様の食の安全を守ることにつながります。

最後に

世界中を恐怖にさらしている新型コロナウイルス!!

医療従事者、警察官、消防士、鉄道会社、エネルギーインフラ会社、社会が混乱しても仕事を遂行しなければならぬ最後の砦です。給食の仕事も患者様、入所者様のお食事を提供する大事な仕事であり食の最後の砦だと私は思います。

人々は過去コレラ、結核、ペスト、天然痘など様々な疫病と闘い勝ち抜いてきました。きっと近い将来街中でマスクを外す日が来るでしょう。

月並みな言葉ですがまずはその日を目指して衛生管理を徹底し調理に精進をしてください。患者様、入所者様の笑顔のために、頑張りましょう!!

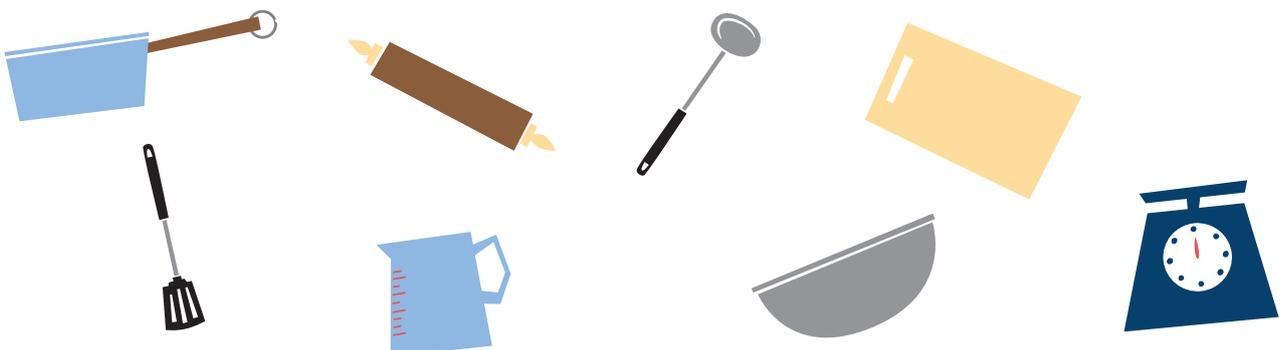
入院や入所していると日々の楽し

みは食事です。その一番の楽しみを皆さんは担っているのです。給食って夢のある仕事ですよ!!

おわりに

私達職場の給食運営は、365日3食提供のため早朝から夜遅くまでのローテーション勤務で組織されます。2020年度の研修会で多田先生は、現場業務に関わる調理師は洗練された調理技術にプラスアルファの知識が不可欠であること、また、業務の動機付けを認識し、達成感を味わえる職場環境が必要であること、強く要望されました。

続いて、研修会（東京・大崎）受講者の山本 功様（好人会）から、受講内容の感想をご寄稿いただきましたので、ご紹介いたします





研修会参加者レポート

調味料で変える品質の向上

かつて病院の患者給食と言えば、治療・療養の一環で、咀嚼し回復に向かうための食事ではありませんでした。しかし現代ではその病院給食ですら他社との比較が当たり前のように行われて、競争の風に晒されている状況です。

そう言った状況の中、私達は、自分達のスキルの向上のため、また、病院側に有益なヒントや開発を探るため、2020年度の調理師研修会に参加させていただきました。

今回のテーマは、我々が現在行っているニュークックチルスシステムの運用の課題解決の手がかりになる可能性が非常に高いテーマでした。

ちなみにニュークックチルスシステムに少しだけ触れておくと、従来のクックチルをより進化したもので、大量調理をした料理を急速冷却、保管管理し、10℃以下の温度帯で盛り付け、提供直前に食器の中で再加熱するという方式です。

ただ、この運用には衛生面で高い

安全性が確保される一方で弱点も多く、その一つに食材の匂いが再加熱の際に器の中にもつてしまい、患者様に不快な印象を与えてしまうというデメリットがあったのです。

講座のテーマの副題に「匂いの軽減」という一文があり、その運用の説明を聞いた時に私は自分の知識の足りなさを痛感しました。

それが電解水による消臭法。電解水とは食塩水を電気分解することによって生成される酸性とアルカリ性の水溶液です。この酸性の水溶液に動物性タンパク質を浸して匂いの軽減を狙うというものです。しかも、この方式は魚の大量加熱にありがちな、焼きアクの発生の軽減にも効果的だということです。こちら私達の職場で度々、議論の対象が上がっていた問題でもありました。この点だけでなく大きな収穫でした。

当院で使われている電解水は酸性電解水のピュアスター。現在は生野菜、フルーツの細菌の抑制のみで使用していますが、運用の幅を広げられる可能性を感じました。

他にもパーツアッセンブル方式という、一つの食材をあらゆる料理に展開する加工は、安全性を担保した

ストック食の運用法を検討している、弊会にとって非常に有益な情報となりました。

パーツアッセンブル方式はホテルなど大規模商業施設では当然のように運用され、今や欠かせないものとなつていますが、病院内での運用となると細菌検査や運用動線の確立など、取り決めが多くなかなか導入に至るまでのハードルが高くなつているのも事実の一つです。

これもニュークックチルスシステムの弱点である、大量廃棄によるフードロス問題の解決の糸口になるのではないかと考えています。

そしてもう一つ今回の大きな収穫として上げられるのが、高品質な調味料類を使用することによって原材料費を抑えられる可能性があります。

私達は、高騰をし続ける食材原材料費に苦しんでいます。品質を確保するために国産の鶏肉や豚肉を使い何とか保っている状態ですが、おそらく近いうちに外国産にシフトしていかなければなりません。その際の手段として調味料による、品質の確保というのは、まさに眼から鱗でした。何故なら、逆に調味料費を削ることでコストダウンを図っている状

態だったからです。

確かに素材の品質も大切ですが、それと同じくらい調味料も大切だということを感じました。何事も角度を変えて考えることが大切だと、分かつては、一人一人で仕事をしてきましたが、一人一人で考えられる発想力というものには必ず早い段階で限界がきます。

今回の、調理師研修会での学びでそれを再認識させられました。昨今のビジネスシーンはあらゆる情報が公開される非常にオープンな市場になっていきます。どの業界も競いながらも組んで仕事をするというのがセオリーになりつつあるといつても過言ではありません。

私達、財団法人のような比較的閉鎖された法人も、外部の知識を多く取り入れ、他の企業と並ぶ意識で経営をしていかなければならないと強く感じております。何かを発展させるには目標と目的を明確にイメージする必要があるということ、今回の調理師研修会で強く感じました。

(東京大学医学教育研究支援 一般財団法人 好仁会栄養部 山本 功)

日本人の食事摂取基準 2020年版の主な改定ポイント

はじめに

協会の栄養士委員会が毎年企画している研修会では、今年度統一テーマとして掲げた「日本人の食事摂取基準2020年版概要と改訂のポイント」を取り上げる予定でした。新型コロナウイルス感染症により各支部での開催を中止せざるを得なかった状況でしたが、ソーシャルディスタンスを確保し、参加者のマスク着用を徹底して、関東信越支部会が10月20日に国立オリンピック記念青少年総合センター国際会議室で開催いたしました。当日の研修について、女子栄養大学栄養生理学研究室 上西一弘先生からご寄稿いただきましたのでご紹介します。

改定の概要

日本人の食事摂取基準2020年版は2020年4月から5年間使用されるもので、食事摂取基準としては2005年版、2010年版、2015年版に続く3回目の改定にあたるものである。今回の改定では、2015年版を基本としつつ、「社会生活を営むために必要な機能の維持および向上」を策定方針に加え、これまでの生活習慣病（高血圧症、脂質異常症、糖尿病、慢性腎臓病）の発症予防、重症化予防に加え、高齢者の低栄養、フレイル予防を視野に入れて検討がなされた。本稿では日本人の食事摂取基準2020年版の主な改定のポイントについて紹介する。

厚生労働省のHPでは以下のよう
に改定のポイントが示されている。
これらについて解説する。

【主な改定のポイント】 厚生労働省HPより一部を引用

.....
活力ある健康長寿社会の実現に向けて
 ・きめ細かな栄養施策を推進する観点から、50歳以上について、より細かな年齢区分による摂取基準を設定。
 ・高齢者のフレイル予防の観点から、総エネルギー量に占めるべきたんぱく質由来エネルギー量の割合（%エネルギー）について、65歳以上の目標量の下限を13%エネルギーから15%エネルギーに引き上げる。

.....
 ・若いうちからの生活習慣病予防を推進するため、以下の対応を実施。
 — 飽和脂肪酸、カリウムについて
 小児の目標量を新たに設定。
 — ナトリウム（食塩相当量）につ

いて
 成人の目標量を0.5g/日に引き下げるとともに、高血圧及び慢性腎臓病（CKD）の重症化予防を目的とした量として、新たに6g/日未満と設定。
 — コレステロールについて

脂質異常症の重症化予防を目的とした量として、新たに200mg/日未満に留めることが望ましいことを記載。

高齢者の年齢区分の変更
 これまでの日本人の食事摂取基準では、18歳以上を成人とし、70歳以



女子栄養大学
栄養生理学研究室
上西一弘

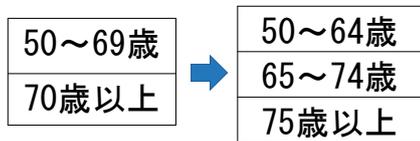


図 高齢者の年齢区分

上を高齢者と区分してきた。今回の改定では、きめ細かな栄養施策を推進する観点から、50歳以上について、より細かな年齢区分による摂取基準を設定することによって、これまでの50～69歳、70歳以上という年齢区分から、50～64歳、65～74歳、75歳以上の3つの区分が作られた(図)。このことにより、これまで70歳以上を高齢者としていた区分から、65歳以上を高齢者とする年齢区分に変更された。

しかし、75歳以上の年齢区分には、100歳を超えるような超高齢者も含まれることになる。さらに、日本人を対象とした高齢者、特に75歳以上のエビデンスは少なく、策定された値の信頼性は必ずしも高いとはいえないものもある。したがって、高

齢者では身体状況にも個人差が大きいこともあり、個人対応が重要となる。表に示された値がすべての高齢者にあてはまるわけではないことに注意が必要である。

たんばく質の目標量

たんばく質は重要な栄養素であり、健康の保持・増進のために不足や欠乏しないようにすることが大切であり、推定平均必要量、推奨量が策定されている。また、エネルギー産生栄養素として、脂質、炭水化物とともに目標量、すなわちエネルギー比率が策定されている。これまでの食事摂取基準ではたんばく質の目標量は1歳以上のすべての年齢階級で13～20%エネルギーであったが、2020年版では、50～64歳で14～20%エネルギー、65～74歳、74歳以上では15～20%エネルギーと下の値が高く設定されている。これはフレイルの予防を考慮してのことである。

生活習慣病の予防のための食塩相当量について

ナトリウムは、細胞外液の主要な陽イオン(Na⁺)であり、細胞外液

表 たんばく質の食事摂取基準 (推定平均必要量、推奨量、目安量：g/日、目標量：%エネルギー)

性別 年齢等	男性				女性			
	推定平均必要量	推奨量	目安量	目標量 ¹	推定平均必要量	推奨量	目安量	目標量 ¹
0～5(月) ²	—	—	10	—	—	—	10	—
6～8(月) ²	—	—	15	—	—	—	15	—
9～11(月) ²	—	—	25	—	—	—	25	—
1～2(歳)	15	20	—	13～20	15	20	—	13～20
3～5(歳)	20	25	—	13～20	20	25	—	13～20
6～7(歳)	25	30	—	13～20	25	30	—	13～20
8～9(歳)	30	40	—	13～20	30	40	—	13～20
10～11(歳)	40	45	—	13～20	40	50	—	13～20
12～14(歳)	50	60	—	13～20	45	55	—	13～20
15～17(歳)	50	65	—	13～20	45	55	—	13～20
18～29(歳)	50	65	—	13～20	40	50	—	13～20
30～49(歳)	50	65	—	13～20	40	50	—	13～20
50～64(歳)	50	65	—	14～20	40	50	—	14～20
65～74(歳) ³	50	60	—	15～20	40	50	—	15～20
75以上(歳) ³	50	60	—	15～20	40	50	—	15～20
妊婦(付加量)								
初期					+0	+0	—	13～20
中期					+5	+5	—	13～20
後期	+20	+20	—	15～20				
授乳婦(付加量)					+15	+20	—	15～20

¹ 範囲に関してはおおむねの値を示したものであり、弾力的に運用すること。

² 乳児の目安量は、母乳栄養児の値である。

³ 65歳以上の高齢者について、フレイル予防を目的とした量を定めることは難しいが、身長・体重が参照体位に比べて小さい者や、特に75歳以上であって加齢に伴い身体活動量が大きく低下した者など、必要エネルギー摂取量が低い者では、下限が推奨量を下回る場合があり得る。この場合でも、下限は推奨量以上とすることが望ましい。

量を維持している。浸透圧、酸・塩基平衡の調節にも重要な役割を果たしている。ナトリウムは、胆汁、腓液、腸液などの材料である。通常の食事をしていれば、ナトリウムが不足することはない。

我が国のナトリウム摂取量は食塩摂取量に依存し、その摂取レベルは高く、通常の食生活では不足や欠乏の可能性はほとんどない。ナトリウムを食事摂取基準に含める意味は、むしろ、過剰摂取による生活習慣病の発症及び重症化を予防することにある。発症予防の観点からは目標量が設定されている。

日本人の食塩摂取量は多く、高血圧症などの生活習慣病のリスクを高めている可能性が大きいことから減塩政策が勧められている。食塩摂取量の目標値は長く10g/日以下という値が用いられてきたが、栄養所要量から食事摂取基準に変わって以降、少しずつその値が低く設定されてきている。

現在、食塩の目標量は、WHOが推奨している5g/日未満という値と、国民健康・栄養調査の結果の中央値の中間の値を基本に策定されている。上記の方法で策定した生活習

慣病の発症予防のための目標量として成人男性でこれまでよりも0.5g低い、7.5g/日未満、成人女性も同様に0.5g引き下げて6.5g/日未満という値が示されている。

今回の食事摂取基準では新たに高血圧症や慢性腎臓病の重症化予防のための数値として、男女ともに6.0g/日未満という値も示されている。対象者に合わせて発症予防の目標量を使用するのか、重症化予防のための値を用いるのかを使い分ける必要がある。

ところで、生活習慣病は食生活以外の生活習慣も関わっていることから、減塩のみがその対策になるわけではない。したがって食事摂取基準では次のような記載がある。

「高血圧の危険因子の一つとしてナトリウム（食塩）の過剰摂取があり、主としてその観点からナトリウム（食塩）の目標量が算定されている。しかし、高血圧が関連する生活習慣としては、肥満や運動不足等とともに、栄養面ではアルコールの過剰摂取やカリウムの摂取不足も挙げられる。ナトリウム（食塩）の目標量の扱いは、これらを十分に考慮

し、更に対象者や対象集団の特性も十分に理解した上で、決定する。」

また、「なお、高齢者では食欲低下があり、極端なナトリウム制限（減塩）はエネルギーやたんぱく質を始め多くの栄養素の摂取量の低下を招き、フレイル等につながることも考えられる。したがって、高齢者におけるナトリウム制限（減塩）は、健康状態、病態及び摂食量全体を見て弾力的に運用すべきである。」とある。

高齢者に厳格な減塩食を提供した結果、摂食量が低下してエネルギーやたんぱく質が不足し、サルコペニアやフレイルにつながるようなケースも予想される。また、摂取量が減少した結果、食塩摂取量も減少してしまい、熱中症につながる可能性も危惧される。

コレステロールについて

コレステロールは、体内で合成され、脂質異常症及び循環器疾患の発症予防の観点から目標量を設定することは難しいが、脂質異常症を有する者及びそのハイリスク者においては、摂取量を低く抑えることが望ましいと考えられることから、脂質異常症の重症化予防のための量が設定

された。

コレステロールについては、飽和脂肪酸の脚注に次のように記載されている。

「飽和脂肪酸と同じく、脂質異常症及び循環器疾患に關与する栄養素としてコレステロールがある。コレステロールに目標量は設定しないが、これは許容される摂取量に上限が存在しないことを保証するものではない。」また、脂質異常症の重症化予防の目的からは、200mg/日未満に留めることが望ましい。」

コレステロールを多く含む食品として鶏卵がある。ちなみに、鶏卵1個（50g）に含まれるコレステロール量は210mgであり、この量は重症化予防のための値である200mg/日を上回っている。しかし、このことは鶏卵を摂取してはいけないということではない。食事摂取基準は習慣的な摂取量を対象としているので、摂取頻度を低くすれば良いということになる。鶏卵以外にもコレステロールを多く含む食品はある。どのような食品に、どのような栄養素が含まれているのかを知っておくことが、食事摂取基準の活用の際に必要なである。

理事会報告

Webによる初めての理事会

2020年度の理事会は、新型コロナウイルス感染症の発生による影響から第1回、2回は書面による決議として開催しましたが、第3回は、山本会長の強い指示のもとWebによる開催となりました。画面を通じてではありますが、久しぶり（7か月ぶり）に顔を見ながらの理事会が開かれ、新型コロナウイルス感染症の予防対策にあたりながら日常の業務に取り組む仲間同士、感謝の言葉がありました。各理事の皆さんもお互いに安心されたのか、安堵の表情が垣間見られました。

日 程 2020年9月29日（金）

時 間 14時～15時

場 所 Web会議

審議事項

(1) 入会（会員）について

1社からの入会申し込みが承認された。

◇株式会社 ピュアフード

代表取締役 岩本 哲朗

埼玉県川口市上青木6-34-13

(2) 第14回治療食等献立・調理技術コンテストについて

2021年8月開催としていたが、東京オリンピック・パラリンピックの1年延期に伴い、コンテストも更に1年延期の2022年8月5日に札幌で開催することが決議された。

(3) 第42回フードタリングショーでの協会セミナーを、「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～」のテーマで消費生活コンサルタントの森田満樹先生に依頼することが承認された。

また、恒例としている「管理栄養士・栄養士による

健康食事相談」については、栄養士委員会の各支部幹事の方々にご協力願って実施することが承認された。

(4) 2021年度総会、理事会等の会場計画について

2015年から総会等を開催している明治記念館が、2021年2月から6月まで、館内の改修工事に着手するため使用不可能となるため、HOTEL椿山荘TOKYOで開催することが承認された。

(5) 外国人技能実習委員会について

外国人技能実習評価試験については累計460名の合格者についての実績報告があった。

(6) 7月30日付で「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱」の通知を会長から発出した。運用ハンドブックの多言語（ベトナム、インドネシア、ミャンマー、中国）版を作成中で10月には販売する。

(7) 次の事項について報告された。

- ・2020年度患者給食受託責任者資格認定講習会実施状況
- ・食品衛生総括責任者講習会実施状況
- ・新規採用栄養士研修会実施状況
- ・調理師研修会計画
- ・令和2年7月豪雨災害への義援金について
全国に対し、日本赤十字社へ100万円
熊本県内会員へ 6社へ総額120万円
- ・（独）高齢・障害・求職者雇用支援機構事業の経過報告

(8) 退会（会員）について

◇有限会社 新宮メディカルフーズ（2020年6月30日付）

その他 2021年新春賀詞交歓会については、新型コロナウイルス感染症の発生状況から判断し、中止が決定された。

会員企業 紹介 no.026



特別養護老人ホーム 福寿乃郷の厨房内。
メディカル事業部長 渡辺絵美さん(下左)、
福寿乃郷 坪沼史子さん(下右)



協同組合 山形給食センター

"おいしい笑顔"を咲かせたい

今回の訪問先は山形県山形市。創業以来、市内を中心に、給食事業で地域に貢献してきた「協同組合 山形給食センター」。新型コロナウイルス感染症予防のため、現場写真をご用意いただくなど、様々なご協力をいただきました。

安全・安心を支える知識と経験

取材日はあいにくの雨模様。最初の訪問先は、特別養護老人ホーム 福寿乃郷。外観撮影の合間、傘を差しながら受託責任者の坪沼史子さんにお話をうかがう。

「入社後しばらくして小規模受託施設の立ち上げに配属されました。その後、直営から委託に切り替わる施設を引き継ぎ、育児休暇を取得。復帰後はクックチルを導入した施設に異動になり、短時間勤務で働きました。育児も落ち着き、3年前にこちらに配属になりました。昨年よりこちらでもクックチルが導入され、これまで経験してきたことが数多く役立つています。」

「コロナ対応が加わって心配りは増えましたか？」
「そうですね、長期にわたり、影響はとて大きいと感じます。自分自身はもちろんですがスタッフの体調も、これまで以上に気にかけています。受託担当者みなさん一緒だと思うのですが、納入業者の方とのソーシャルディスタンスを保ち、短時間での検品を心がけ、職員同士でも休憩中等に密にならないように工夫をしています。」

「コミュニケーションが減った部分は見ることでは補えればと思っています。1人での作業、全体

◎ メディカル事業部 🍴



特別養護老人ホーム 福寿乃郷

1日平均約120食を提供する福寿乃郷。普通食・一口大・刻み・ソフト・ミキサー食など、形態も様々。右はハロウィン時の昼食(普通食)。ハロウィンのイラストをつけるなど、色どりも鮮やか。



病院給食

配膳ミスが命に直結するので、上膳前に必ずダブルチェックを行う体制(2名)。1名は全体を、もう1名はアレルギーなどの個別対応を中心に確認する。



病院のシフトも基本早番・日勤・遅番の3交代制。1日約800食を扱うため、毎日の細かな打ち合わせ・情報共有は欠かせない。

◎ デイリー事業部 🍴



本社工場



本社工場内(デイリー事業部の仕出し弁当部門)の盛りつけ作業。リズム良く、適量を容器におさめていく。



応接室には数々の賞状が並ぶ。「古いものですよ」と謙遜されるが、それだけ長きにわたり地域に貢献してきた証でもある。

現場と本社のチームワークは抜群のようである。

メデイカル給食への転換

本社に到着後、『スーパー栄養士』渡辺さんの表紙撮影をする。その後、代表理事の吉田眞一郎さんをご紹介いただき、最初に創業からの歴史・事業の流れをうかがう。

「当センターは、組合員に対する事業所給食からスタートしました。同業者間の競争が激しく、収益的にも厳しかったので、これまでのノウハウを生かせる新分野に進出しようということになり、1990（平成2）年4月に特別養護老人ホーム、翌年4月に市立病院の患者給食と、メデイカル給食業界に参入しました。その後、メデイカル事業部として、老人保健施設、障がい者施設、デイサービスセンター等福祉系の施設を積極的に開拓してきました。」

代表に就任されたのはいつごろでしたか？

「代表理事になったのは2009（平成21）年5月です。当センターは協同組合組織のため、理事会が経営に関する大きな権限を持ちます。理事は組合員の中から互選され、私

を見てやりにくそうな部分はないか、仕事の量は公平か、スタッフ全員の意見を取り入れて、これまで以上に良い厨房になるように心がけています。とは言え、まだ上をめざせる部分もあると思うので、日々勉強です。」

利用者様への対応で工夫されている部分は？

「おいしく食べてもらえるような献立づくりですね。通年で人気なのは『かぼちゃのいとこ煮』。かぼちゃと小豆の甘味とホクホク・ほろほろとした食感が年代問わず好評です。その他の郷土料理だと『だし（様々な夏野菜を刻んでだし醤油などであえたもの）や『ばっけみそ（ふきのとう味噌）』などは、ごはんが進むので人気ですね。」

会話風景の撮影を終え、本社へ向かう旨をお伝えすると、

「メデイカル事業部の渡辺室長には、当社の受託施設すべてを理解されているので、何でも相談できます。安全でおいしい食事を提供できるよ

う、一緒に考えてくれるんです。私たち、受託施設の職員にとって、本常に頼りになる『スーパー栄養士』ですよ（笑）。」



穏やかな笑顔の代表理事・吉田眞一郎さん。勤続20数年の職員でさえ「怒った表情を見たことはありません」というほどの人格者。

は1993（平成5）年に理事に就任しておりました。組合員としては別会社（株吉田段ボール）を営んでおり、いわば二足のわらじを履いている状況ですね。」

異業種の経営で、たいへんなことが多いのでは？

「そうですね……。本業の段ボール産業は、いかに省力化の投資をして一人当たりの生産性を上げるかがポイントです。一方、給食事業は全国と同業者さん皆同じだと思わのですが固定費（労務費）のウエイトが高く、労務管理をいかに処理するかが極めて重要で、それが収益に直結しています。」

「メデイカル部門は、給食業務を通じてお客様との接点がある中で、その声を聞き取りメニューに反映させるなど、創意工夫できる余地が多いように思います。そのあたりが職員の『働きがい』に結びつくのではないのでしょうか。」

メデイカルとそれ以外の部門との売上の割合は？

「メデイカル事業部は福祉施設・病院給食が主ですが、もう1つのデイリー事業部は、事業所給食、幼稚園給食、仕出し弁当が事業の柱にな

っています。平成22年度には、それぞれ60%、40%の割合でしたが、徐々に、メデイカル事業部の売上に占める割合が増えてきています。」

コロナの影響は継続中

新型コロナウイルスの影響は？

「県内初の感染者が発生したのは、令和2年3月末。同時期に社内対策チームを発足させ、予防策と感染者が発生した場合の対応方法を策定しました。各施設では、今（取材時の令和2年11月現在）もほとんどの施設で入居家族も含めた面会禁止の対応がとられており、当センターも、原則的に各施設の方針に準じた対応をとっています。具体的には、職員が感染拡大地域に居住、滞在した方と濃厚接触した場合、2週間の自宅待機を依頼する、等の対応です。人員不足の場合は、他施設からの応援で調整を図っています。」

「業績的には、大規模イベント（1千食単位の仕出し弁当）がなくなった影響が大きく、デイリー事業部の仕出部門の売上が落ち込んでいます。」

「当社は植樹祭などの大規模イベントへの弁当仕出に対応できる設備



福寿乃郷の施設内の様子。発注などの管理業務にあたる栄養士のワークスペース（上）。昼食のデザートを泡たてる調理スタッフ（下左）。

と体制が自慢でもあり特長のひとつなのですが、こればかりは、感染状況が落ち着くまで不透明な状況ですね。」

「研修や会議は、延期したり、実施する場合でも参加者を極力限定して行っています。4月からは新入社員が4名入社しますが、この新型コロナ対策が続くと想定して、準備しているところです。」

人材採用は厳しい状況ですか？

「地方都市はどれも厳しいのではないのでしょうか。新規採用が難しい一方で、定年後も働く意思のある方は多く、本人の意思を尊重した再雇用を推奨しています。フルタイムだけでなく、時短勤務などですね。今後も地道に地域内でPRを続けていく予定です。」

キヤッチフリーズへの 想いと東日本大震災

『おいしい笑顔を咲かせる』とは印象的なフレーズですね。

「ありがとうございます。当センターは昭和39年の業務開始以来、一貫して「安全・安心」を最優先とし、歴史を積み重ねてきました。栄養士・受託責任者や調理責任者向けに随時

勉強会を開催するほか、衛生研修は原則年1回以上、全職員を対象に行っています。」

「協同組合組織ということで、少し堅苦しいイメージがあったため、1994（平成6）年に、愛称を「デリークック」、キヤッチフリーズ「おいしい笑顔を咲かせたい」を制定し、「安全・安心」にプラスして「おいしさ」も全面に出しました。『食』は私たちの生活にとって極めて重要なので、職員たちには「食」を職業としていることに誇りを持つよう伝えていきます。」

「また、協同組合という互助組織であっても、時代に適合した給食システムを構築するには、きちんとした利益を出すことが重要なので、売上の確保、生産性の向上を全職員に意識付けることに心を砕いています。今期のスローガンは、「稼ぐ力を創意工夫でもっと強くしよう!」です。」

独自で取り組まれている事例は？
「2009（平成21）年7月にHACCPによる一元管理システムを採用し、それまで以上に安全・安心に取り組んだことは大きなことでした。また、2011（平成23）年の

本社前にはずらりと並ぶ配送用小型車（上）。小規模施設への配送が多く、積雪時の配慮もあり、大型車よりも小回りのきく車が選ばれるとのこと。2020年に農林水産大臣賞を受賞した「やまがた食育ネットワーク」はボランティアで食育事業を行う団体で、当センターも会員になっている（下）



東日本大震災時には、地元自治体、被災地自治体と協力し、山形市に避難された方への食事提供や、宮城県警、宮城県東松島市に弁当供給をそれぞれ数か月続けました。それらの対応を評価していただき、山形市及び東松島市と、災害発生時の給食提供の協定を締結しています。」

「当時は未曾有の大惨事に対して情報が錯綜し、右往左往、手探りでの対応でした。電気が止まり、ガソリンが枯渇し、素早い対応ができなかった反省から、危機発生時にかかスムーズに不具合に対応できるかが鍵だと思っています。現在は本社に自家発電装置を導入し、行政とも有事の際の情報交換体制を整えるなど、反省を活かした体制構築を行いました。」

「山形市内には、震災後に福島から移住し、未だ帰ることができない家庭も多くあります。人が生きる上で最も大切な「食の提供」は、今後いつ災害が起きようとも当センターの大きな使命との想いを深くしていきます。」

山形給食センターの「食」への想いは深く、優しく、そしてあたたかい。



協同組合 山形給食センター

【本社】

〒990-0821

山形県山形市北町3丁目2番1号

電話 023-684-5311(代)

総従業員数 373名

(男 102名・女 271名 パート従業員含む)

※令和2年10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。



耳 寄 り 情 報

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.3



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

ダンボールが再利用されている

運搬用のダンボールは調理室に持ち込んではいけません。基本的に粉塵や細菌で汚染されているものとして取り扱います。

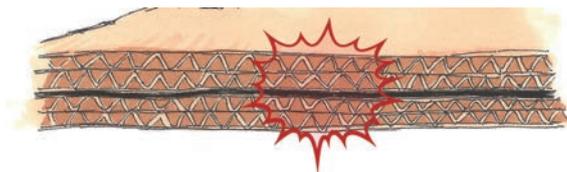
食品・備品等は専用の保管容器に移すなどして厨房内で管理します。

運搬用に限らず、ダンボールは開梱するときにする紙片クズやテープ・留め金、劣化による紙片クズなど、異物混入要素がたくさんあります。再利用するとさらにリスクは高まります。

また、2枚の平らな紙の間に波型の紙がはさまった構造は、保湿性が高く汚れがあっても確認できないので、ゴキブリやハエなどの衛生害虫の棲家や産卵場所として好都合です。

ダンボールは持ち込まず、再利用せず、放置しないようにしましょう。

見えない奥に、ホコリや害虫・害虫の卵がいる危険があります。



まずはチェック！ 入れ物や中敷き、仕切りなどでダンボールを使っていますか？ 厨房内で使用するのであれば、洗浄可能な材質なものにしましょう

Case 2

健康管理の記録に不備がある



手に大きな傷があるにもかかわらず記録上は「問題なし」となっていたり、本来休んでいるはずの人までチェックされていたり、記録と実際の状況に整合性がないことによる指摘が多くあります。

記録は、「何か問題が発生したときの証明」だけでなく、異常をいち早く察知するためにも有用です。また記録を定期的にチェックすることにより、衛生管理がきちんと実施されているか検証し、改善につなげることができます。

いいかげんな記録は、すべての衛生管理の信用度が低下するだけでなく、予兆や改善点を見逃す危険があります。

記録は、変更や対応処置なども含め、ありのままを正確に記載しましょう。正確な記録を保存するという行動は、衛生管理において最も重要なことのひとつであり、今後 HACCP 手法による衛生管理が主流になれば、ますます重要となります。



秋から冬にかけてはノロウイルス食中毒の警戒が必要なシーズンです。作業に従事する前にしっかりと健康チェックを実施し、体調不良者がいた際は、その対応を記録しておくことも、重要なノロウイルス対策の一環です。記録をつける意味は、皆でしっかりと共有しましょう。

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、今回の指摘項目は多くの食品製造・調理の現場で共通するものです。

セルフチェックを習慣にして、食品の衛生を脅かすリスクを低減しましょう。



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.mhd.jp>



PERRY JOHNSON
REGISTRARS, INC.
ISO 9001:2015



FJA
Testing
Accreditation #81094
ISO/IEC 17025:2017 準



14300048



<https://www.mhcl.jp>



耳 寄り 情報

つまり 「HACCPに沿った衛生管理の制度化」 とは何なのか？



2021年6月の「HACCPに沿った衛生管理の制度化」完全施行に向け、HACCPや衛生管理に関する情報が活発に発信されています。「ハサップとはそもそも宇宙食を安全に作るために開発された…」とか、「毎日の記録と文書管理…」や、「衛生レベルを上げるメリット…」などなど情報や疑問が玉石混交としています。

そこで今回「HACCPに沿った衛生管理の制度化」について、ざっくりばらんに解説してみます。

まず HACCP ですが、食品の安全性を確保するために効果的・効率的な食品衛生管理の方法の一つです。世界各国で義務化が進められており、食品における衛生管理手法の国際標準となっています。多くの国々で採用され、実際に運用される中で、常にブラッシュアップされている仕組みです。

日本では以前から、海外にサプライヤーやバイヤーを持つ大企業を中心に、食品製造業で導入・運用されてきました。

国内における食の安全に係るハザード（危害）は、80年代の腸炎ビブリオ、90年代の腸管出血性大腸菌、00年代に入ってから、BSE、ノロウイルス、放射性物質や食品偽装など、世間を揺るがした事件や事故をきっかけにして、新たに認識が広がり、情報が共有、蓄積されています。

将来的にも、新しいものや再興するもの、今まで見えていなかった脅威が現れるでしょう。

従来は、そのようなハザードに対して、国や自治体が基準・規制を設けて対応していました。しかし、生産から食卓まで連なるフードチェーンが、より細分化され多層へ、かつ海外を含めたより広域になる可能性に対しては、脅威に対してよりスピーディで効果的な対応が求められます。そのためには、フードチェーン内で衛生管理の目線を合わせるとともに、事業者自らハザードの情報を収集・管理し、適切にコントロールすることが有効であると考えられています。

そのような背景から HACCP の制度化は進められました。



では実際どう変わるのか？

これまで行ってきた管理を確実に続けていけば、2021年6月からいきなり厳罰化されることはまずありません。体制や設備の変更・投資は有効ではありますが、必須ではありません。実施すべきことも、全く新たな取り組みというより、特に食品安全の観点から、第三者や働いているスタッフに明確に伝えることができる様に「整理しなおす」「見える化する」というイメージです。現時点で明文化されていない、もしくは設定・実施していない要素は、これから作っていけば問題ありません。まずは現時点を整理し直すことが近道です。

今回の制度化にあたって事業者求められるものは厚生労働省によると、

1. 衛生管理計画を作る
2. 必要に応じて清掃や食品取扱の手順書を作る
3. 衛生の実施状況を記録し、保管する
4. 1と2の効果を定期的に検証して、必要があれば見直す。



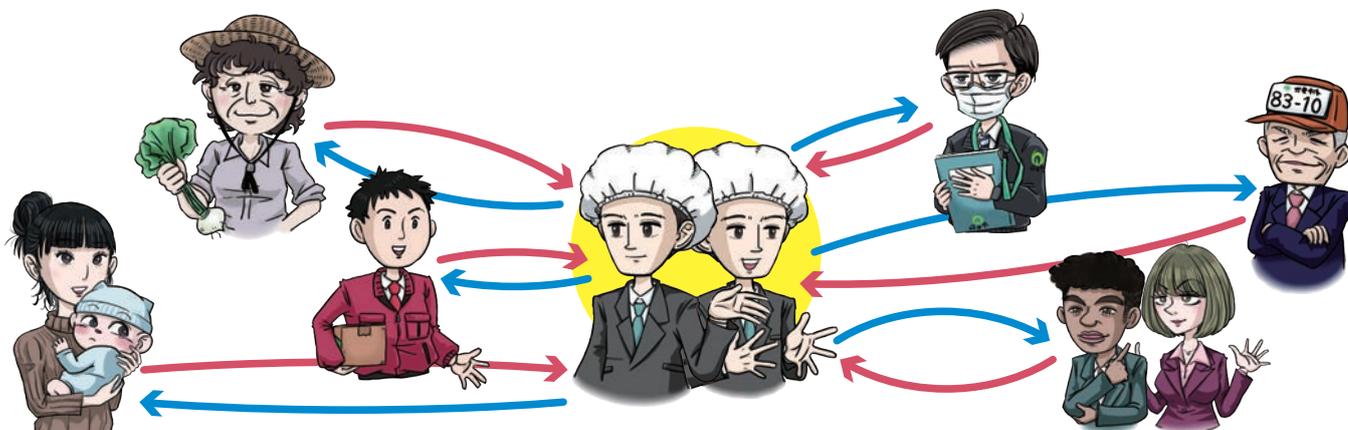
となっております。

衛生管理計画とは、字の通り「衛生を管理するために実施する計画」です。しかし、取り扱う食品や業種、事業者の規模などで、その求められる内容も様式も考え方も様々になります。そのため、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品関係の各業界団体から「手引書」が作成されています。事業者は、自分たちの業種や施設にあった手引書を選択して、衛生管理計画の作成や、記録内容について検討が可能となっています。給食業界の「手引書」は2021年中に発行される予定と聞いております。

HACCPシステムの重要なポイントは自らそのシステムを動かすことです。衛生管理計画書を作り上げることに以上に、衛生の仕組みが機能し動いていることが大切です。盲目的に手引書に従うのではなく、体制や施設の中に合った効果的なものを採用し、運用しながら改善・充実させていくとよいでしょう。

今後、フードチェーンにおいて「HACCPに沿った衛生管理」は共通言語となります。

そして生産から食卓までのフードチェーンの繋がりの中で、消費者やサプライヤー、ベンダーとの必要な情報のやり取りに、「HACCPに沿った衛生管理」が有効に働き始める事でしょう。これから安定した信頼ある食品ビジネスを展開するためにも、HACCPを使いこなし、日々の衛生管理に取り組みましょう。



厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所

MHCL 株式会社 **町田予防衛生研究所**

MACHIDA HYGIENIC CONTROL LABORATORY

電話：042-725-2010 (代) <https://www.mhcl.jp/>

 **PERRY JOHNSON REGISTRARS, INC.**
ISO 9001:2015

 **FJLA**
Accreditation#B1094
ISO/IEC 17025:2017 認定

 **JALIC**
14300048



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



サスティナブル

製品の濃縮による小型化、軽量化や潰せる容器などにより廃棄物の発生を減らしています。シーバイエスは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



製品とサービス

私たちは清潔や美観の追求にとどまらず、安全・安心・環境に配慮した製品とサービスを通じて、信頼をお届けいたします。



コンサル

皆様のニーズに合わせてHACCP 制度化を踏まえた食品衛生の仕組み作りや導入のサポートをいたします。



教育

eラーニング・WEBセミナーといった教育マネジメントシステムを作成いたします。

大切な場所には、きっと。



シーバイエス株式会社

2014

ディバーシー

2010

ジョンソンディバーシー

2002

ティーポール

シーバイエスは業務用洗剤業界で長年の歴史と経験があり、人や企業が活動するあらゆる空間をきれい・安全・安心に保つ事が仕事です。お客様に寄り添い、ニーズや状況に応じた最適な答えへと導くお手伝いをさせていただきます。

お問い合わせ

〒231-0023

横浜市中区山下町22番地(山下町SSKビル)

お客様ご相談窓口 TEL.045-640-2280

FAX.045-640-2216

<https://cxs.co.jp>



除去率
99.99%
以上

細菌
ウイルス

同時に
汚れも
除去

あのクルーズ船の洗浄に採用された製品です

0.5%加速化過酸化水素・HP Teck

オキシライト

さまざまな細菌・ウイルス除去が可能なことから病院でも採用されている加速化過酸化水素。次亜塩素酸ナトリウムやアルコールといった他の除菌液剤と比べても、洗浄効果や液剤安定性に優れています。

菌・ウイルスと
汚れをまとめて
同時に除去できます

	除菌・除ウイルス			時の除菌性 汚れがある	洗浄性	金属腐食性	臭気性	安定性	引火リスク への安全性
	一般細菌	ウイルスエンベロープあり	ウイルスエンベロープなし						
加速化過酸化水素 オキシライトPro	○	○	○	○	○	△	△	○	○
次亜塩素酸ナトリウム	○	○	○	×	×	×	×	×	○
アルコール	○	○	△	△	×	△	△	○	×
第四級アンモニウム塩	○	△	×	○	△	△	△	○	○

ウイルスに対する試験	ウイルスの種類		接触時間	除去率	対数減少値
	エンベロープのあるウイルスA ※1		30秒	>99.9%	>3
	エンベロープのあるウイルスB ※2		30秒	>99.99%	>4
	エンベロープのないウイルス ※3		30秒	>99.99%	>4

※1 試験機関：厚生労働省 国立感染症研究所 動物管理室

※2 試験機関：一般財団法人 日本食品分析センター

※3 試験機関：新潟薬科大学 応用生命科学部

いのちをつなぐ

SARAYA

STOP!! コロナ第3波
ウイルスを持ち込まない!!

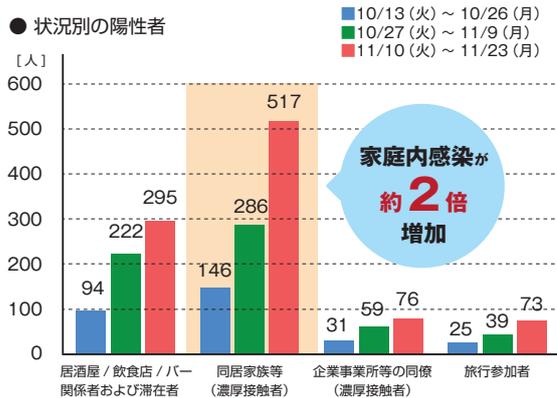
家庭内感染
 増えています

玄関で手指消毒

コロナウイルス第3波、家庭内で多く子供が感染

現在のコロナウイルス感染拡大「第3波」は家庭内での感染が広がっており、小児は家族から感染している傾向があります。家庭内感染拡大には、一人ひとりの感染対策がポイントです。

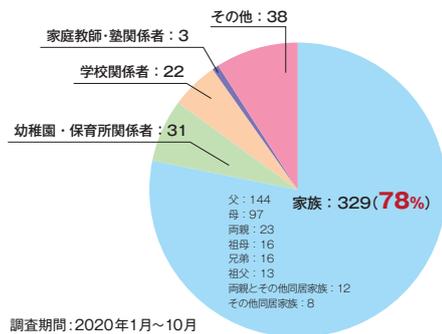
状況別の陽性者、クラスターの発生状況



第30回大阪府新型コロナウイルス対策本部会議 (2020年11月24日) 【資料 1-1】現在の感染状況・療養状況についてより抜粋

国内小児 COVID-19 症例の先行感染者

感染源が判明した 423 症例の小児 COVID-19 のうち、**78%** は家族からの感染 (父親が最多)



厚生労働省 第10回新型コロナウイルス感染症対策アドバイザーボード (2020年10月13日) 資料 2 より抜粋

従業員の家庭内感染を防ぐために、玄関消毒を徹底しよう

あらゆる場所で感染予防対策が図られるなかで、心配されているのが**家庭内感染者の増加**です。特に免疫力が低下している方や子供や乳幼児がいる家庭では、**ウイルスや菌を家の中に持ち込まないことが大切です**。そのためには、外から帰ったらすぐに**玄関で手指消毒**をすることを習慣にしたい。家に入って部屋のドアノブや電気のスイッチに触れる前に手を消毒することで、**ウイルスを広げるリスクを減らせます**。その後に洗面所できれいに手洗いし、さらに消毒すると安心。「ただいま」と子供を抱っこする前にしっかり手指消毒。それが家族への感染を予防する第一歩。



玄関での手指消毒には 飛び散らないジェルタイプがおすすめ!



手指消毒用 アルコールジェル サラヤジェルSH1

指定医薬部外品

原液 ジェル状 火気厳禁
PRTR制度対応品

有効成分: クロルヘキシジングルコン酸塩 0.1w/v%

規格: 1L

1個標準価格: オープン価格

(1ケース入数: 10)



火気厳禁

引火性

危険物第4類アルコール類(エタノール)
水溶性・危険等級II



79vol% エタノール含有
(溶剤として)

クロルヘキシジン
グルコン酸塩 0.1w/v% 配合

プロの現場で選ばれています

手肌をやさしくいたわりながら、しっかり消毒
保湿成分としてアジピン酸ジイソブチル、アラントイン、グリセリン
を配合しました。手荒れ防止に配慮した手指消毒剤です。

消毒効果が持続します

使用後も、有効成分のクロルヘキシジングルコン酸塩が、消毒持続
効果を発揮します。

さらっとした使用感でべたつきません

サラヤジェルSH1の新型コロナウイルスに対する効果について試験し、 検出限界以下 (99.99%以上) に減少

表 サラヤジェルSH1の新型コロナウイルスに対する効果

ウイルス	コントロール感染価 (TCID ₅₀ /mL)	作用 時間	減少率 (%)
新型コロナウイルス SARS-CoV-2	2.0×10 ⁶	15秒	>99.99

検出限界以下 (99.99%以上)



図 サラヤジェルSH1の新型コロナウイルスに対する効果

試験方法

「サラヤジェルSH1」の新型コロナウイルスに対する効果について、EN14476
(欧州の標準試験法)に準拠した評価を行った。

試験結果

「サラヤジェルSH1」は、新型コロナウイルスの感染価(TCID₅₀)を検出限界以下
(99.99%以上)に減少させた。新型コロナウイルスに対する高い効果が期待できる。

試験実施場所

大阪大学 微生物病研究所 感染症共同実験室

安心のブランドで職場やご自宅の感染対策にご活用ください

ご購入希望の方はこちらよりお申込みください
<https://shop.saraya.com/lp/pro/genkan/index.html>



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、入場方法・事前登録については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」を西1ホールW1-V35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・クレンジング・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

H C J

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。

H C J 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]

H C J 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)



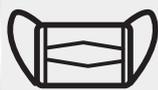
- 会場入り口への消毒液の設置ならびに共用部の巡回清掃・消毒



- 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

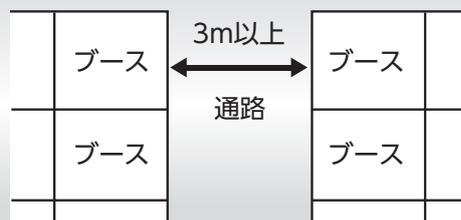


- サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定



- 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)



受託責任者を訪ねて。

no.26



株式会社 ロハスフード
特別養護老人ホーム ヴェイムトピア知立
なかしまのぶお
中島信男さん

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29年6月より

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

現在18名在籍しております。

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。

業務内容は、仕込み・調理・盛付など安心安全な食事提供を行うことはもちろんですが、献立の確認、検品や在庫管理、従事者の育成、事務処理、施設側との打ち合わせや調整など様々です。

人員管理では、日々のコミュニケーションを多く持つことを意識して体調や精神面での変化に気を配っています。個々に合ったアドバイスを行う事で能力を引き出し、チームが丸となって取り組めるような雰囲気作りに努めています。

Q4 仕事をされていて、大変なことは何ですか？

嚥下機能が低下している方々への対応は日々変化するので、食べやすい硬さ、形状など、対応に難しさを感じます。また、お客様がイメージする献立名と、提供した食事のイメージの相違が少なくなるよう調整しています。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

お客様が安心して委託できるように、

また業務が円滑に遂行できるように努めています。また、衛生管理、感染症の予防対応など、従事者への教育、指導を行っています。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

感謝と気配り、挑戦の気持ちを常に心構えとして持っています。どんな仕事も一人ではできません。ありがとう、助かったと感謝を伝えることで人間関係が円滑になり、チームワークも強まることでさらに良いサービスにつながると思っています。

Q7 委託先の責任者、または担当者とのようにコミュニケーションをとっていますか？

毎朝、前日のお客様の反応や感想、支援スタッフからの反省点や改善策について共有し、当日の食事の確認を行います。翌日のメニューについては、午後の仕込みの時に確認を行い調整しています。様々な意見や要望にも「出来ない」で終わらせるのではなく、どのようにすれば希望に近づけるかをまず考えます。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

すぐに解決が必要な件は、委託側の責任者や各部署責任者と都度調整を図ります。

その他の意見や要望については、月1回の委託側との会議で方針を話し合います。会議後には社内関係者と再度打ち合わせを行い、調理プロセス

を見直しています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

衛生管理・品質管理は責任者として重要な役割だと思っています。身だしなみ、消毒、温度管理、洗浄、保管管理など、一つ一つの作業に気を配ります。また、確認作業を複数回行うことで、異物混入や誤配膳とならないように努めています。

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？

献立内容やチームメンバーの動きなど、一日の流れを考え、物事を多面的にとらえることが大事だと思います。そうすることで、何か問題が発生したとしても、その場に合った問題解決が冷静に行えます。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

会社や受託先チーム全体の状況確認を行うようになりました。また、日々変化する状況に戸惑わないように、常に平静を保ち、心に余裕を持って関われるよう意識するようになりました。

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。

皆さまの様々な努力と努力はお客様にも伝わっていると思います。初心を忘れずに取り組み、お互いに頑張ります。

病院の患者給食における フードロス問題

昨今、食品の安全性を追い求めるあまり規制が厳しくなり、多くの食材が廃棄処分になっています*。

フードロスとは何かということを考えてみると、考え次第では廃棄すらも必要な消費として捉えることも出来るかも知れません。

しかし、病院給食を生業とする調理師の私が敢えてフードロスの定義として一つ答えを出すとするならば、それは「目的と異なる使用方法で消費されたものが「フードロス」となるのではないかと考えています。それにはもちろん、廃棄処分も含まれます。

例えば、飲食店で商品として売れ残ったものを従業員のまかないとして消費することがあると思いますが、これもフードロスと考えられるのではないのでしょうか。つまり、何が言いたいかというと、目に見えないところでもフードロスというのは、多く発生しているというのではないかと思います。

病院の患者給食は、厳格な安全性が求められることから、フードロスとは無縁ではありません。私の勤める病院では、

ニュークックチルシステムという、衛生管理に秀でた運用システムを導入していますが、その代償としてフードロスを出してしまうことが課題の一つです。

ニュークックチルシステムは、ひと言で言うところ「作り置き」です。生産後、直ちに冷却し、提供直前に再加熱することにより、食中毒のリスクを大きく減らす効果があります。また作業する人が少数で済み、配膳時刻に追われることがないなど、人にやさしいシステムとも言えます。

ただし、平均800名の入院患者や100を超える食種が日々入り乱れる病棟の現場では、予想をもとに計画生産しなければならぬ側面があります。およそ10日前の受注と当日の食数が一致することはほぼなく、足りない分は追加調理、余った物はフードロスになります。フードロスを減らすために、日々細やかな調整が必要のため、クックチルシステムを導入した現場は、従来のクックサーブとは違うこの課題に難渋しているのではないのでしょうか。

集団給食において食品の安全性の担保



(一財)好仁会 栄養部
山本 功

が最優先なのはもちろんです。フードロス問題は現場努力だけではなく、会社や地域全体で具体的な対策を考えていかなくてはいけない状況にきていると思います。

わが国の病院給食は諸外国に比し、非常に高いレベルで管理がなされているため、ある程度のフードロスはやむを得ないかも知れませんが、献立の構造や安全性の意味を今一度立ち帰り、検討することで解決できる問題もあるのではないかと思います。今後、入院時食事療養制度や食事基準、フードロスについてなど、読者のみなさんとともに考える機会を設けていただくことを強く希望します。

*食品ロス削減推進法及び食品ロス削減の取組の概要（農水省）
https://www.maff.go.jp/j/chikusan/sinko/lin/l_siryo/attach/pdf/ecofeed-87.pdf

日本の雪景色

Photo by

吉田 雄次 *Yuji Yoshida*

(セントラルキッチン研究所 所長)



①大内宿（おおうちじゅく）：福島県南会津郡下郷町

大内宿は、江戸時代に会津西街道（別称：下野街道）の「半農半宿」の宿場として栄えました。明治期の鉄道開通に伴って宿場としての役割を終えましたが、今も茅葺（かやぶき）屋根の民家が建ち並ぶ、美しい集落を見ることができます。特に、雪景色に浮かぶ花火は、凛とした空気感もあり、夏の花火とはまた違う味わいです（2013年2月9日）。

②柿の雪化粧：山形県山形市関沢

仙台から笹谷トンネルを超え山形へ、関沢インターで降り山形市内に行く途中のとある民家。そこには、古くからある蔵の横に、熟れた枝に残った柿が雪化粧されている風景がありました。雪と柿のコントラストの美しさに魅かれ、思わず車を止め、撮影しました（2014年12月5日）。

③冬の富士：山梨県南都留郡富士河口湖町

富士河口湖町は標高が高く、中心駅の河口湖駅はなんと標高857mにあります。富士山の景勝地も多く、環境省選定の「富士山がある風景100選」では町内だけで22か所も選ばれているほど。何度も訪れたものの、冬場はなかなか良い天気には恵まれません。この日は久しぶりの晴れ間で、撮影では嬉しくて何枚もシャッターを切りました（2018年1月26日）。

編集後記



Withコロナと感情のはざままで…

今般のコロナ禍における感染者拡大地域への風評には、何とも言葉にできない忘れかけていた感情が沸いてくる。私は東日本大震災直後に宮城県と福島県境の山元町の病院に転勤した。4月1日付の異動であったが、3月30日に山元入りした。現場の方々はどのような思いでいるのだろうかと考えると1日も早くという思いとは裏腹に高速道路は一般車両の乗り入れはなかなか許可が下りずに数週間待った。弘前から東北自動車道を南下。水と食糧と寝袋と着替え、洗面具しか持たなかった。仙台南部道路から仙台東部道路に進むとあり得ない風景に思わず絶句した。高速道路を挟み海側と山側との景色があまりに違う光景に表現できない感情がカラダの芯を揺さぶり、なぜか涙があふれて止まらなかった。阿武隈川を越えて亘理ICを降りて、国道6号に進み、仮契約のアパートを探した。しかし、津波による影響があまりに甚大でとても居住可能な状態ではないことを確認して、山元町の病院に向かった。

現場の調理師さん達は突然の着任前の赴任にびっくりしつつも喜び暖かく迎えてくれた。調理師さん達は休憩室で雑魚寝していたので自分も寝袋と一緒に寝食を共にした。地割れするような余震が続き、眠れない日が何日も続いた。街はガレキが積まれ、戦争の空爆を受けたような悲惨な光景は今でも忘れることができない。夜になると、海に近い家屋は2階に照明が灯り、1階は真っ暗の集落が目立つ。それは津波が1階部分を襲ったことによるものだった。また、隣は南相馬町ということで、原発の風評被害にも心を痛めた。見えない放射能への恐怖と震災被害の疲弊が複雑に絡む町の雰囲気。

「!？」これって、現在コロナ禍の東京にいる自分の心に何かを突きつけてくる忘れていた何かを感じた。見えないものに対する恐怖とやり場のない感情は同様だが、日本だけの被害ではなく、全世界で猛威をふるい続けている。街並みは平時の風景であるがために自分を律することを試すように人々の心を欺く。一番大事にしてきたはずの仲間と食事を楽しむことや、顔を合わせての空気感にもひと工夫と規律が求められる。そして、世界も一様に変化を求められている。感染拡大防止策の対応は、帰省をはじめ余暇の過ごし方や娯楽等。もっともな理由で意欲を削ぐコロナ禍の状況を逆にチャンス到来と受け止めて挑戦していることがある。一大発心し、10年ぶりに波乗りを復活して休日の海で溺れているが(汗)これ以上、ブランクが空いたら2度と戻れないと感じつつ、越冬も計画中だ。そもそも、波乗りを始めたのは某委託会社で食器洗浄の毎日に世の中の厳しさを感じていた時、ある先輩調理師から教わったことがきっかけだ。転勤の度にブランクが生じるが「迷ったときには基本に戻ることを」気づかせてくれる。その先輩と15年ぶりに令和2年の元旦に函館で再会した。今も朝2時に起き、1時間クルマを運転し朝食を守っているとのこと。改めて敬意を感じた昨年元旦。みなさまにとって、令和3年の元旦はいかがでしたか？

今年こそ、みなさまと一緒に良い年になるよう祈念したいと思います。

篠島 良介



医療関連サービスマークは



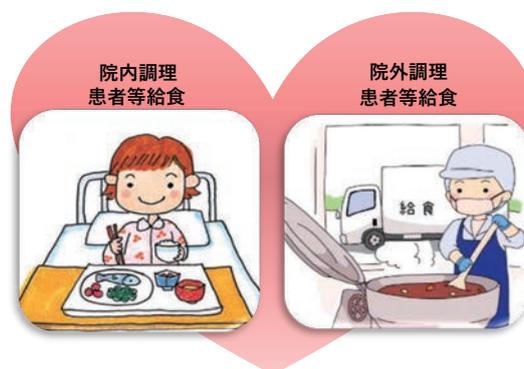
安心と信頼の目印

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



原稿募集



機関誌「笑食改善」は、会員の皆様からのご原稿を募集しています！

募集テーマ

- 写真募集** 研修レポート（お写真と研修内容400字）
- 写真募集** 我が社の行事食・特別食（お写真とレシピ紹介400字）
- 川柳** 募集テーマは「笑顔」「給食」「快活」「一膳」
- TOPIC** フードロスについて（〈発生抑制〉または〈再利用〉の実践報告 1,200字以内）
- 自由投稿** 「TOPIC」で取り上げてほしい課題についての考察（1,200字以内）
- 趣味を語る** 趣味にまつわるエッセイ（1,200字以内）+お写真1～2点

原稿書式など

◆原稿書式

Word形式の文書をE-mailで下記アドレスにご送付ください。お写真はできるだけ高解像度のものをお送りください

◆掲載の決定について

- ・表現や体裁、文字量の削減をお願いすることがあります
- ・個人を誹謗中傷する等公序良俗に反するもの、不正確・未確認な記述のあるもの、読者が理解困難である等、編集委員会が判断し、掲載をお断りすることがあります

◆原稿料

薄謝を進呈します

◆著作権

- ・他の著作物から図表等を転載する場合は、ご自身で転載申請を行ってください
- ・本誌に掲載された記事の全部、または一部を転載、または頒布される場合は、当協会の承認を必要とします

投稿先

（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

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。

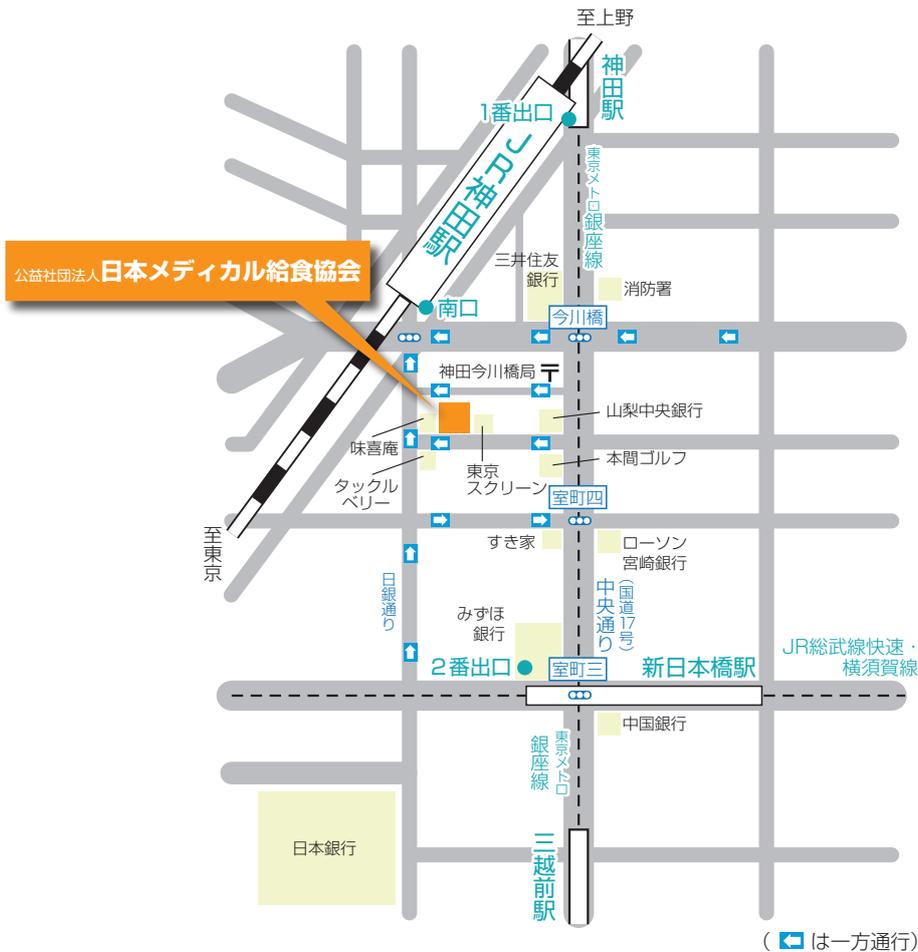
研修・講習会の情報・機関誌が更に見やすくな
っております。特に、お問合せの多い研修・講
習会の日程もかんたんにチェックできるよう
になりました。

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

(2021年1月発行)