

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう しょく かい ぜん
笑 食 快 膳

さまざまな工夫で
お客様に楽しんでもらえる食事づくりを。

「表紙の人インタビュー」
株式会社トモ愛知 栄養士 岡部 幸恵さん



2021
No.174

4
月号

発行/公益社団法人 日本メディカル給食協会

〔特集1〕 第42回フード・ケータリングショー	協会セミナー情報	2
〔特集2〕 第42回フード・ケータリングショー	健康・食事相談感想文	14
■ 巻頭言	■ 賛助会員紹介	1 26
■ 協会だより	■ 受託責任者を訪ねて	17 28
■ 会員企業紹介	■ Photo Gallery	18 29
■ 耳より情報	■ 編集後記	24 30

表紙の人 インタビュー

介護施設、学校給食、その他事業所など、数々の現場経験の後、産休・育休に入り、2年前に復職されたという岡部さん。ご多忙な中、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？

2年前に復職してからは、担当する事業所の献立作成をしたりと本社内でのデスクワークが中心です。もちろん、サポートが必要な現場があれば手伝いに行きます。以前と比べると利用者様と直接お話する機会は減りましたが、イベント食や特別メニューの際は、ご感想やリクエストをうかがったりして献立作成に活かせるようにしています。

新型コロナウイルスの対応でたいへんだったことは？

やはり一番は食数の変動です。発注と在庫の管理はもちろん、メニュー変更があった施設もあり、細かな調整がたいへんでした。季節ごとに行っていた行事食やイベントも中止になってしまったので、盛り付けを変えたりすることで、通常メニューとは違う「特別感」を出せるよう工夫してきました。



仕事をしてきて“よかった”と思えた瞬間は？

調理師さんも栄養士の方もみなさんそうだと思うのですが、やはり利用者様・お客様に「おいしかった」と言われることが一番ではないかと思います。担当施設の中には、居住者の方々が敷地内の農園で野菜を作られているところがあります。訪問した際に、「こんな野菜が収穫できたんだけど、なにかいい献立はないですか？」と相談を受け、そのまま厨房で試作してみたりすることもあります。最近では「里芋の天ぷら」がすごく好評だったのですが、手間がかかるということで残念ながらお蔵入りになりました。そんなコミュニケーションをはじめ、「栄養士になってよかった」と感じることはたくさんあります。

これからの目標を教えてください。

栄養士に必要な経験は、知識だけでなく、やはり現場での調理経験が必要ではないかと思います。私も入社後、さまざまな現場経験のおかげで、今の自分があります。これからも現場スタッフとのコミュニケーションやお客様への対応に心を配り、「おいしい」と喜んでもらえる食事づくりをしたいです。また、若い栄養士の後輩たちがよりよい環境で働けるよう、サポートしていきたいと思っています。

株式会社トモ愛知
 栄養士
 おかべ さちえ
岡部 幸恵 さん（入社7年目）



正しいクレーム対応

東京ティームス法律事務所 弁護士
日本メデイカル給食協会 顧問弁護士

村田 明彦



日本メデイカル給食協会の顧問弁護士を務めております、村田と申します。

この原稿を書いている2021年2月中旬の東京は、緊急事態宣言が3月7日まで延長され、飲食店では営業時間短縮措置が取られています。そして、残念ながら、社会情勢の変化によりクレーム問題が多くなっているように感じます。

私は、協会以外にも飲食店チェーンの顧問弁護士を務め、介護施設事業者向けに事故対応について講演をしてまいりました。そこで、私が考える正しいクレーム対応について、お話しさせていただければと思います。あくまで「私の考える」正しいクレーム対応であることにご留意いただければ幸いです。

まず、ほぼ100%「謝罪して良いのか」、「謝罪したら責任を認めたことになり、補償しなければならぬのか。」と相談されます。我々法律

家の世界では、謝罪することと、責任があること（過失や債務不履行責任がある等）は、全く無関係であるという考えが一般的です。また、「録音を裁判で提出されたらどうするか」と質問されることもあります。謝罪音源を理由に法的責任があるという雑な認定をする裁判官はいません。

例えば、医療施設内で働く従業員が新型コロナウイルスに感染し、施設側の管理栄養士が濃厚接触者として自宅待機になってしまった場合、事業者が感染対策を取っていたにもかかわらず感染してしまったのであれば、事業者には法的責任はありません。それでも、施設側はクレームを言ってくるでしょう。このとき「コロナは、不可避的ですから、仕方ありません」と言ってしまうと火に油を注ぎますので、お詫び自体は、今後の関係を円滑にする意味で有効だと思います。

では、謝罪だけすれば良いのでしょうか。謝罪で納得していただけるのであれば良いのですが、「謝罪だけ」は間違いです。①調査する、②調査結果、対策防止策を説明する、③法的責任の有無について伝えるという対応が必要でしょう。

先に挙げたコロナ感染の例を取るのであれば、従業員が感染防止策を遵守していたかどうかを調査し、結果を伝える。そのうえで、法的責任の有無を説明することが必要になると思います。法的責任の有無は、「事業者として行うべきことを行っていたか」で決まります。法的責任の有無を明確に判断できない場合は、お知り合いの弁護士、又は当方にご相談いただければと思います。

医療給食という性質上、衛生面、異物混入防止を含めた安全について万全を期すべきことは当然です。しかし、事故自体はゼロにすることは困難です。法的な過失の有無にかか

わらず責任を負う考えを「結果責任」と呼びますが、法律上、結果責任は否定されています。つまり、事故が生じても全て事業者側が法的責任を負うわけではないのです。

最初から弁護士に法的責任がないことの説明をお願いしたいと言われることがあります。ケースバイケースですが、一次的には事業者から説明することが円満な解決につながるものが多いです（逆の立場で、いきなり弁護士が出てきたらどう思われますか？）。しかし、怒鳴りちらし聞く耳を持たないという方もいるので、その場合は最初から弁護士に依頼することも考えなければなりません。頼めることも考えなければなりません。

感染症が落ち着いても、クレームはなくなりません。今回の内容が少しでも皆様の対応に役立てれば幸いです。

第42回フード・ケータリングショー 協会セミナー情報

食品表示の最新動向 アレルギー表示、原料原産地表示、健康食品表示 などを中心に

2021年2月16日から2月19日まで、東京ビッグサイト西展示棟・南展示棟にてフード・ケータリングショーが（一社）日本能率協会の主催と当協会の協賛で開催される中、2月18日の14時30分から、公益社団法人日本メデイカル給食協会としてセミナーを開催しました。

今回の講演のテーマは、食品表示について消費者庁が一元化して2015年4月に施行してから5年が経過し、2020年4月から完全義務化となった義務表示項目、栄養成分表示の義務化など詳細に解説いただく『ここが変わった食品表示法〜アレルギー表示・健康食品関連の表示〜』です。当日の講師、消費生活コンサルタント、一般社団法人Food Communication Compass代表 森田 満樹様より講演の概要についてご寄稿いただきましたので、掲載します。



（一社）
Food Communication Compass 代表
消費生活コンサルタント
森田 満樹

はじめに

食品表示は、消費者が食品の内容を正しく理解して選択し、安全に食べるための大事な情報源です。また万が一、事故が発生したときに、その原因追究や製品回収などを行うための手がかりとなります。このため、食品表示はわかりやすく、誤解されることなく消費者に伝えられる必要があります。一定のルールが定められ、食品事業者はそれを遵守しなければなりません。

わが国の食品表示制度は、消費者庁のもと「食品表示法」によって規定されています。それまでは食品衛生法、JAS法、健康増進法のそれぞれで定められていましたが、2009年に消費者庁が発足した際に移管され、その後、3法が一元化された食品表示法が2013年に告示され2015年4月に施行されました。経過措置期間が5年間設けられ、2020年4月1日からは、完全義務化となっています（図1）。

新法は、これまでの法律を単一につにただけでなく、アレルギー表示の改正、栄養成分表示の義務化、

用語や定義の統一など細かく見直しが行われています。また、施行後も新たに原料原産地表示が加わり、アレルギー表示の変更や、新原料原産地表示、健康食品の表示制度なども改正されています（図2）。本稿では、項目ごとに最新動向について紹介します。

食品表示法

旧法からの主な変更点

食品表示法の具体的な制度の詳細は、下位法令である食品表示基準、施行通知、食品表示基準Q&Aで示されています。生鮮食品は旧法からほとんど変更はなく、名称・原産地

食品表示の関連法律

- ① JAS法
- ② 食品衛生法
- ③ 健康増進法

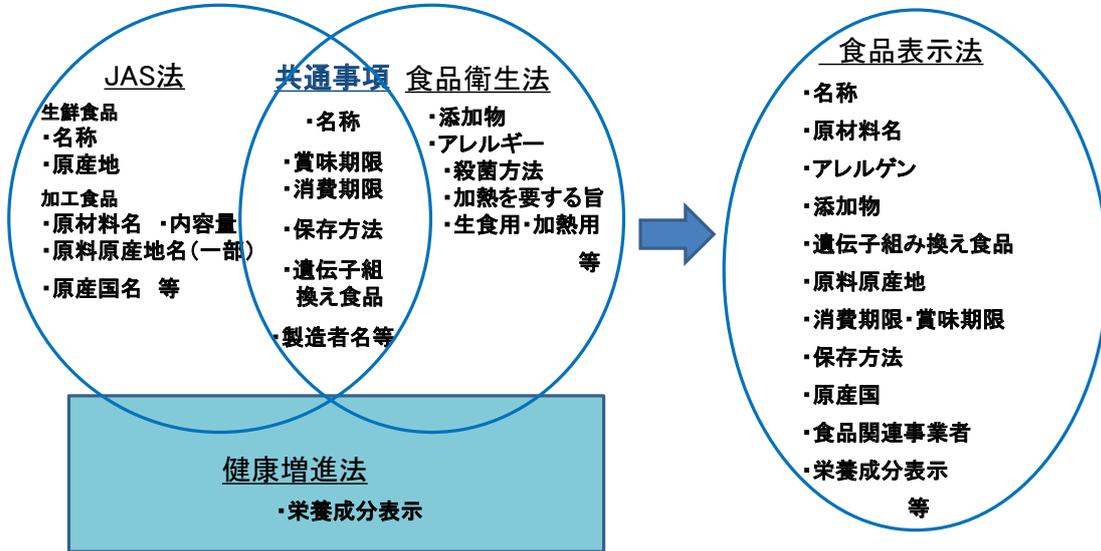
消費者庁のもと
2015年4月より新しい**食品表示法が施行された**

- ④ 不当景品類及び不当表示防止法
- ⑤ 健康増進法
- ⑥ 薬機法（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律）
- ⑦ 計量法
- ⑧ 不正競争防止法

* 他にもトレーサビリティ法、容器包装リサイクル法、PL（製造物責任）法など

図1 食品表示の関連法律

旧法と新法(食品表示法)のイメージ 3つの法律が1つになり、同じ目的のもとに一元化された



旧法は3つの法律で食品表示の項目を規定していたが、内容が重なるものもあり、消費者、事業者双方にとってわかりにくく複雑になっていた

新しい食品表示法は、3法を一元化し、表示項目を1つの基準として定めた。

図2 食品表示法の改正イメージ

生鮮食品の義務表示(新法でも同じ)

「品名」と「原産地」を表示



トマト
青森県産
100円

名称…一般的な名称

- ・農産物：トマト、男爵、九条ネギなど
- ・畜産物：牛肩ロース、地鶏モモ肉など
- ・水産物：クロマグロ、ブリなど



牛ロース (三重県産)
100gあたり 350円

原産地…一般的な地名

- ・農産物：都道府県名
- ・畜産物：国名
- ・水産物：海域名(水揚げ名または県名、養殖場のある県)

図3 生鮮食品の義務表示(名称・原産地表示)

食品表示法による加工食品の変更点

名称	洋菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、植物油脂、卵黄、砂糖、生クリーム、ごま、油脂加工品、加工でん粉、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆を含む)
内容量	100グラム
賞味期限	欄外上部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください
販売者	森田食品株式会社 東京都千代田区〇〇1の1の1

製造所 FOOCOM食品(株) 福岡県福岡市東区〇〇1の1

栄養成分表示 100gあたり

エネルギー	298 kcal
タンパク質	11.4 g
脂質	10.9 g
炭水化物	38.5 g
食塩相当量	0.3 g

原材料名は原材料と添加物の分け目に記号／(スラッシュ)で区分する

アレルギー表示は、省略せずに書く

原料原産地表示ルール(2022年4月より完全義務化)

製造所、製造所固有記号のルール変更

栄養成分表示が義務化、ナトリウムから食塩相当量に

図4 食品表示法による加工食品の変更点

を表示します(図3)。加工食品は旧法から大きく変更されましたが(図4)、主に次の2点があげられます。

【アレルギー表示の表示方法の変更】
アレルギー表示の表示方法について、原則としてアレルゲンとなる原材料1つひとつに含む旨を表示する

個別表示がされることになりましたが、個別表示がなされない場合は(一部に〇〇、〇〇を含む)という一括表示をすることができます。一括表示ではアレルゲンは省略できません。また、これまでは特定加工食品(たとえばマヨネーズのように原材料にアレルゲンである卵が使われていることがいわば常識として知られているような加工食品のこと)に分類された場合、アレルギー表示を省略できましたが、新法では特定加工食品のルールが廃止され、アレルギー表示が必須となりました。

【栄養成分表示の義務化】

新法では原則として、一般用加工食品と添加物に栄養成分表示が義務付けられました。

義務表示となった栄養成分等は、熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5つですが、ナトリウムは「食塩相当量(g)」で表示されることになりました。

食品表示法の対象食品

食品表示法は、外食のように設備

を設けて飲食される場合は適用されません。また、食品表示は原則として「容器に入れ、包装されたもの」が対象となり、同一施設の製造販売やばら売りの場合は、表示が免除されます。対面販売で客の求めに応じて弁当、総菜をその場で容器に詰めて販売する場合も表示義務は課せられません。また、栄養成分表示は、小規模事業者が販売するもの、日替わり弁当のようにごく短時間で原材料が変更されるもの等は免除されています(図5)。

【テイクアウト、デリバリー商品の食品表示】

新型コロナウイルスの影響を受けて、外食店でテイクアウトやデリバリーを新たに始めるところが増えていきます。法律上は外食のメニュー表示と同じ扱いとされ、表示義務はありません。一方、駅弁やコンビニ弁当は表示が必要です。食品表示基準では、別の場所で製造・加工したものを仕入れて販売する場合は表示が必要とされているからです。

なお、厚生労働省は2020年5月に「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」とす

食品表示の表示箇所と対象範囲

食品形態別	容器包装	製造場所	表示項目
生鮮食品	なし	別の場所で販売	名称、原産地
	あり	別の場所で販売	名称、原産地、(ものによって)添加物、生食用、保存方法など
加工食品	あり	別の場所で製造	名称、原材料名(添加物、アレルギー含む)、内容量、期限、保存方法、製造者、栄養成分表示等
		同じ店内で製造 (安全性の表示のみが義務表示)	原材料名、栄養成分表示、原産国名、原料原産地表示等は省略可能だが、添加物やアレルギー等は必要
	なし	—	義務化されていない

■店頭POPやホワイトボードも可能
(未包装の生鮮食品)



■表示が免除される場合

- 量り売り
 - 陳列販売
 - セルフ販売
- ※/店、弁当店、惣菜店



業務用食品(給食用食品)は対象外(情報伝達のみ)

図5 食品表示の表示箇所と対象範囲

る通知を出して、飲食店における一般衛生管理に加えて、以下の点に留意して指導するよう求めています。

- ・持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること
- ・施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- ・加熱が必要な食品は、中心部ま

ユリーを選定すること
施設設備の規模に応じた提供食数とすること
加熱が必要な食品は、中心部ま

アレルギー表示の対象品目

食物アレルギーの患者が、アレルギー(アレルギーの原因となる物質)を含む食品を避けることができるように、厚生労働省は2001年に加工食品の食物アレルギー表示制度をつくり、その後、時代にに応じて対象品目が追加されて、食品表示法に引き継がれました。

現在は、表示が義務化される「特定原材料が」7品目、表示が推奨される21品目が「特定原材料に準ずる」

で十分に加熱すること
調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯(約20~50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上での保存)を行うこと

(例)小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など

・消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること

もの」となり、合計28品目が対象品目となっています(図6)。この28品目だが、2019年9月に追加された「アーモンド」で「特定原材料に準ずるもの」です。

アーモンドは粒のままやクラッシュ状態など見える形で食品に含まれるものもあり、アーモンドミルク、アーモンドオイルなど加工されて含まれるものもあります。思わぬ食品に使われているケースもあり、たとえば中華料理などにつかう調味料の「醬(ジャン)」。豆板醬、豆鼓醬、甜麵醬などの隠し味にアーモンドペーストが微量に使われることもあるそうです。アレルギーの確認のために原材料をさかのぼって調べる必要があり、原料カルテの規格書なども作り直すケースもでてきます。

また、現在推奨品目の「くるみ」は、アーモンドとともに健康志向で消費量、輸入量が増えており、こうしたブームがアレルギー症例の増加につながっています。特にくるみの症例数が著しく増えており、ショック症例も急増していることから、特定原材料への格上げが検討されています。

また、2019年義務表示品目(特

定原材料) 7品目のうち「落花生」を「落花生(ピーナッツ)」と変更し、落花生のかわりにピーナッツと表示できるようにしました。

アレルギー表示制度は複雑な制度ではありますが、事業者の努力の積み重ねが、食物アレルギーの事故を減らすことにつながります。

新しい原料原産地表示制度

食品表示に関する大きな変更として、2017年9月に施行された新しい原料原産地表示制度があげられます。全ての加工食品の重量割合1位の原材料について原産地表示が義務

付けけるもので、4年半の経過措置期間が設けられ、2022年4月からの完全義務化となります(図7)。表示方法は、原則表示か例外表示のどちらかを選びます(図8)。

ただし、輸入品(輸入後の国内での加工行為等が、実質的な変更をもたらししていないものを含む)については、従来どおり輸入品としての「原産国名」の表示が必要で、原料原産地表示の表示は必要ありません。また、「外食」「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」「不特定又は多数の者に対して譲渡する場合」「容器包装に入れずに販売する場合」は、原料原産地表示が不要です。表示面積がおおむね30cm²の場合も、省略することができます(図9)。

【原則となる表示方法】

対象原材料(使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料)の原産地を、原材料名に対応させて、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する「国別重量順表示」が原則です。また、原料原産地名欄を設けて、原材料名に対応させて原料原産地表示を表示する方法でも表示できます。対象原材料が生鮮か、

加工かによって表示方法が異なります。原材料が生鮮食品の場合は「国産」、「アメリカ産」等の産地が、加工食品の場合は「国内製造」、「フランス製造」等の製造地が表示されます(図10)。

(生鮮食品の場合)

原材料が国産品である場合は「国産」、輸入品であるものは「原産国名」を表示します。「国産」のかわりに都道府県名その他一般に知られている地名などに代えることもできます。2か国以上ある場合は、対象原材料に占める重量割合の高いものから順に表示し、3か国以上ある場合は、3か国目以降の原産地を「その他」と表示することもできます。

(加工食品の場合)

国内で製造された場合は「国内製造」と、輸入品であるものは「○○製造」(○○は原産国名)と表示します。○○製造に代えて、○○加工と表示することはできません。製造地表示をする国が2か国以上ある場合は、対象原材料に占める重量割合の高いものから順に2か国以上表示し、その他の製造地を「その他」と表示することができます。

特定原材料と特定原材料に準ずるもの

特定原材料 (7品目)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	発症数、症状が重篤なため、義務表示とする
特定原材料に準ずるもの (21品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいち、りんご、ゼラチン	症例が一定数報告されているが、特定原材料と比べると少ないもの。表示が推奨される。

2019年9月基準改正

- * 落花生はピーナッツと表示しても可能に。
- * アーモンドが追加されて、全部で28品目
- * くるみが数年後に特定原材料になる

図6 特定原材料と特定原材料に準ずるもの

原料原産地表示

消費者庁チラシより

ご存じですか?!

※平成29年9月1日から順次

全ての加工食品の
原材料の産地が
表示されます!

～産地を見て、商品を選べます～

※令和4年3月31日までは、食品メーカー等が準備をする猶予期間としています。



名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産、 <u>国産</u> 、 <u>デンマーク産</u>)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na, K)...
内 容 量	150g
賞味期限	30.9.30
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇株式会社 東京都千代田区霞が関 〇-〇-〇

図7 原料原産地表示 (出典：消費者庁)

表示方法 2つの原則表示と3つの例外表示

1) 原則は国別重量順表示

1か国の場合 原材料名 豚肉(国産)

2か国の場合 原材料名 豚肉(国産、アメリカ産)

3か国以上の場合 原材料名 豚肉(国産、アメリカ産、その他)

注: この原材料の豚肉は、「国産とアメリカ産の両方を必ず混ぜて使われ、国産の方が量が多い」ことを意味する。

2) 製造地表示の国別重量順表示

名称 干しそば
原材料名 そば粉(国内製造)、小麦粉、食塩

例外表示 1) 又は表示

名称 ウインナーソーセージ
原材料名 豚肉(国産又はアメリカ産)、...

* 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

3) 大括り表示+又は表示

名称 ウインナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入又は国産)

* 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

2) 大括り表示

名称 ウインナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入)、...

* 又は表示「A国又はB国」とは、「A国のみ、B国のみ、混合(A>B、B>A)」の4パターンを示す

* 又は表示の場合は、枠外に使用実績順や使用計画順の注意表示が必要となる

* 大括り表示は3か国以上使用の場合

図8 2つの原則表示と3つの例外表示

まずは対象食品・原材料の確認から(イメージ図)

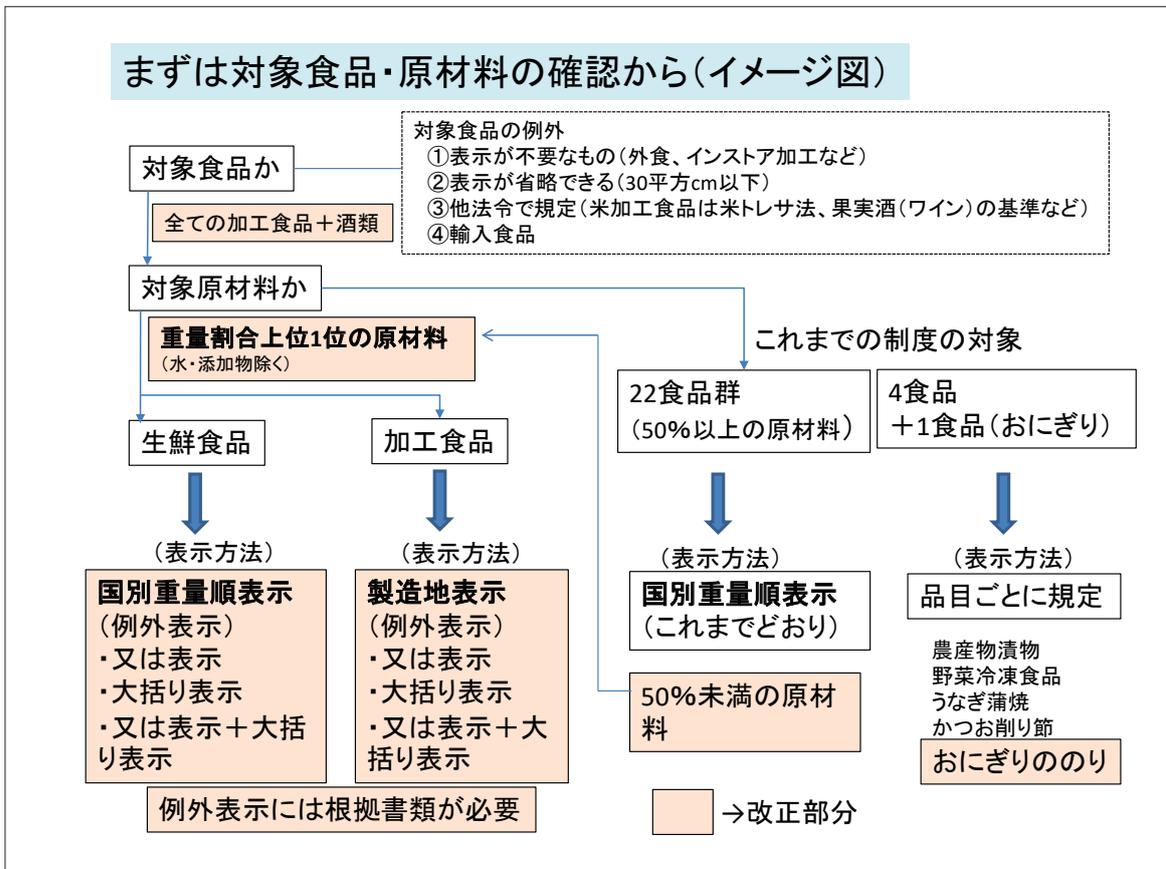
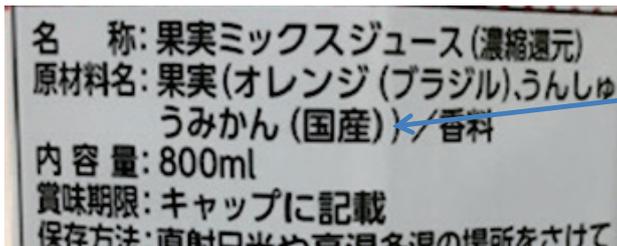


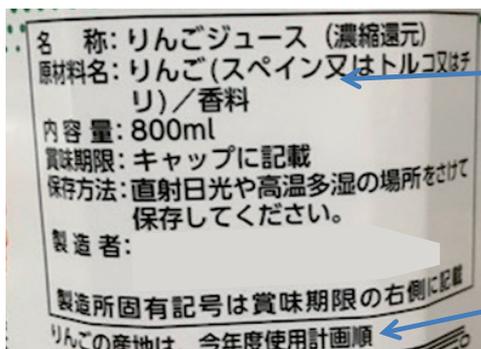
図9 表示方法の確認 (イメージ図)

「国別重量順表示」の事例



二番目に多い原材料でも、原料原産地を表示することは可能。この場合も新制度のルールに則って表示する

「又は表示」の事例



使用が見込まれる重量割合の高いものから順に、又はでつないで表示をしている。3か国以上なので、大括り表示の(輸入)でも可能。

又は表示の場合、過去の使用実績か、これからの使用計画が注意書きで表示される。

図10 「国別重量順表示」と「又は表示」の事例

【例外表示による表示方法】

国別重量順表示が困難な場合は、必要な条件を満たせば「又は表示」「大括り表示」「又は表示+大括り表示」の表示が可能です。いずれも表示の根拠となる資料の保管が必要となります（図10）。

（又は表示）

原材料の産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別計画における重量割合の高いものから「又は」でつないで表示します。使用実績などの注意書きが必要なほか、使用割合が少ない場合の原産地は（5%未満）の表示が必要です。

（大括り表示）

3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示します。

（又は表示+大括り表示）

輸入と国産の両方を使う場合に重量順に変更がある場合は、輸入と国産を産地別使用実績または使用計画における重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示します。

【別表に掲げる対象品目の表示】

従来の食品表示基準において対象

とされていた22食品群と個別の4品目については、引き続き従来の基準に従い表示します。なお、22食品群の加工食品に該当するものの、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の生鮮食品がないものについては、新たな原料原産地表示制度に基づいて表示します。また、個別の4品目に新たに「おにぎりのり」が枠割5品目になり、のりの原産地を表示します。

栄養成分表示の変更

食品表示法における栄養成分表示は、健康づくりに関する施策や国際的な基準（CODEXなど）との整合性を図りつつ定められています。健康づくりにおいて、高血圧の予防や管理では継続的に減塩を実践することが求められ、消費者一人ひとりが減塩に取り組めるように、ナトリウム表記から食塩相当量となりました。

栄養成分表示は、原則として容器包装に入れられた全ての加工食品、添加物に義務付けられています（図11）。ただし、以下の場合には栄養成

分表示を省略できます。

- ア 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
- イ 酒類（酒税法第2条第1項に規定する酒類）
- ウ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- エ 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む）が変更されるもの

※次のa、bのいずれかの要件を満たすものとします。

- a 日替わり弁当等、レシピが3日以内に変更される場合（サイクルメニューを除く。）
- b 複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの

オ 消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの。ただし、当分の間、「中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模事業者が販売するもの」も省略できるものとします。なお、小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合は省略できません。食品表示

基準において「販売」行為を行っているか否かは、「食品の所有権の移転」が行われるか否かで判断します。

【表示方法】

栄養成分等の含有量は、販売される状態における可食部分の100gもしくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位（以下「食品単位」という。）当たりの量を表示します（図12）。「食品単位」は、「栄養成分表示」というタイトル文字の次に表示します。

なお、食品単位を1食分と表示する場合は、その量（g、ml又は個数等）を併せて記載します。この場合の1食分の量は、通常人が当該食品を1回に摂食する量として、事業者等が定めた量とします。表示項目と順番は、基本5項目のみ表示する場合は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量をこの順番で表示します。表示5項目以外の場合も表示方法が定められています。たとえば、消費者に関心の高い糖質及び食物繊維は炭水化物の内訳成分であることが分かるように、さらに糖類は糖質の内訳であることが分かるよ

栄養成分表示の表示方法

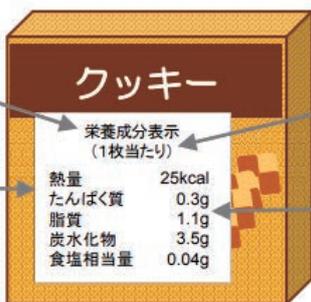
消費者庁2018年パンフレットより

表示方法には、決まりがあります

【例】

必ず「栄養成分表示」と表示します。

熱量及び栄養成分の表示の順番は決まっています。



栄養成分表示 (1枚当たり)

熱量	25kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	1.1g
炭水化物	3.5g
食塩相当量	0.04g

食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。

表示される値は分析の他、計算等によって求めた値を表示することが可能です。

お問合せ先

消費者庁食品表示企画課

東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館6F
03-3507-8800(代表)
<http://www.caa.go.jp/foods/>

表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合、消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法に規定する小規模事業者が販売する場合※、食品を製造し又は加工した場所で販売する場合等、栄養成分表示が不要場合があります。

※ 小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等の販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示が必要です。

図11 栄養成分表示の表示方法 (出典：消費者庁)

表示方法

• 基本5項目のみ

【表示例①】

栄養成分表示 [1個 (〇g) 当たり]	
1	熱量 ○kcal
2	たんぱく質 ○g
3	脂質 ○g
4	炭水化物 ○g
5	食塩相当量 ○g

• 基本5項目以外も

【表示例②】

栄養成分表示 [1個 (〇g) 当たり]	
1	熱量 ○kcal
2	たんぱく質 ○g
3	脂質 ○g
	- 飽和脂肪酸 ○g
	- n-3系脂肪酸 ○g
	- n-6系脂肪酸 ○g
	コレステロール ○mg
4	炭水化物 ○g
	- 糖質 ○g
	- 糖類 ○g
	- 食物繊維 ○g
5	食塩相当量 ○g
	ビタミン類、ミネラル類 (ナトリウムを除く) ○mg、○μg

書き方の順番や表示方法は決まっている

東京都「栄養成分表示ハンドブック」より

図12 栄養成分表示の表示順

2通りの栄養成分表示ルール

栄養成分表示 【1個（〇g）当たり】	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

栄養成分表示 【1個（〇g）当たり】	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

この表示値は、目安です。

「推定値」でも可能

①許容差に収まる場合
(ばらつきがない場合)

②許容差に収まらない場合
(ばらつきがある場合)

合理的な根拠に基づく「推定値」等の表示が認められ、**根拠資料が必要**

東京都「栄養成分表示ハンドブック」より

図13 栄養成分表示ルール（ばらつきの有無による違い）

エネルギー計算方法の変更

七訂までのエネルギー産生成分

窒素量の分析値に一定の換算係数（6.25等）を乗じて計算される「たんぱく質」

有機溶媒可溶性成分の総質量である「脂質」

100gから他の一般成分等の成分値を差し引いて計算される「炭水化物」

八訂以降のエネルギー産生成分

たんぱく質を構成するアミノ酸（約20種）の残基量の合計から算出される「アミノ酸組成によるたんぱく質」

飽和・不飽和等の脂肪酸の分析値を換算した「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量」

下記の組成成分毎にエネルギー換算
・エネルギーとして利用性の高いでん粉、単糖類、二糖類からなる「利用可能炭水化物」
・エネルギーとして利用性の低い炭水化物である「食物繊維」、「糖アルコール」

「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」のエネルギー計算方法が変更（国際的動向等踏まえてより正確に）

図14 日本食品標準成分表の改訂（エネルギー計算方法の変更）

健康食品の表示

厚労省の国民健康・栄養調査によると、サプリメントなど健康食品を

使用する消費者は増加傾向にあり、健康食品の表示に関するお問い合わせも増加しています。八訂の中に七訂に基づく数値も示されているので参考にされるとよいでしょう。

「図14」一方、食品表示基準は別表に分析法や計算方法が定められていますが、そちらは七訂の考え方に基

づいていきます。

八訂はエネルギー計算方法が大きく変更されており、エネルギー値も変わっています。八訂はエネルギー計算方法が大きく変更されており、エネルギー値も変わっています。

【計算等により値を得る場合】
表示値を計算で求める場合、データベース等の値を用いること、またはデータベース等から得られた個々の原材料の値を計算して表示値を求めることも可能です。データベース等の例としては、日本食品標準成分表があり、食品事業者団体が作成したデータベース、加工用原料製造者等による原料の栄養成分表示値等があります。

うに記載しています（内訳であることが分かりやすく表示されていれば、「-」は省略しても差し支えありません。）。

【表示値の求め方】

表示する値は分析や計算等によって得られます。表示値は、必ず分析を行わなければならないのではなく、結果として表示された含有量が許容

差の範囲内であれば表示基準違反にはなりません。当該食品の賞味（消費）期限内において、どの商品をとっても「測定及び算出の方法」（食品表示基準の公定法）による分析値が、表示値を基準とした「許容差の範囲」（基本5項目は±20%以内）である必要があります。期限内で栄養成分の量が減る、原材料に個体差があり、同一商品であっても栄養成

分にバラツキがある場合には、注意が必要で、バラツキがある食品で、表示値が定められた分析方法によって得られた値と一致しない可能性を示す場合は、①「推定値」②「この表示値は、目安です。」のいずれかを含む文言を栄養成分表示の近接した場所に表示します（図13）。

健康食品とは？

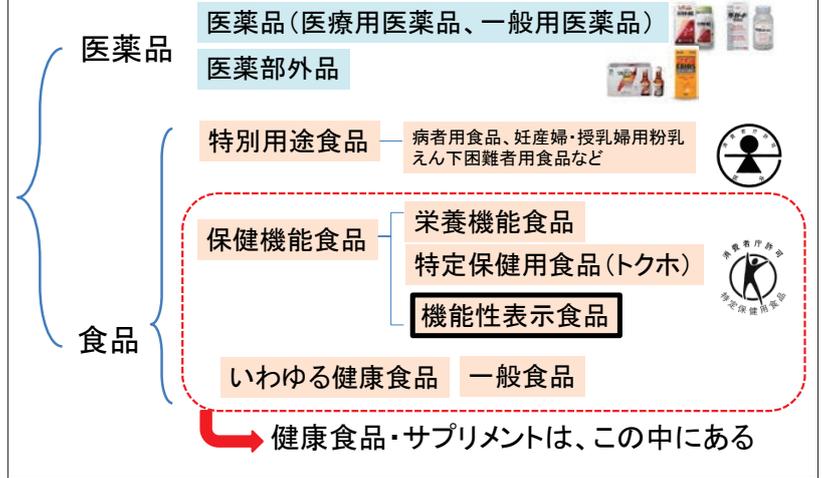


図15 健康食品とは

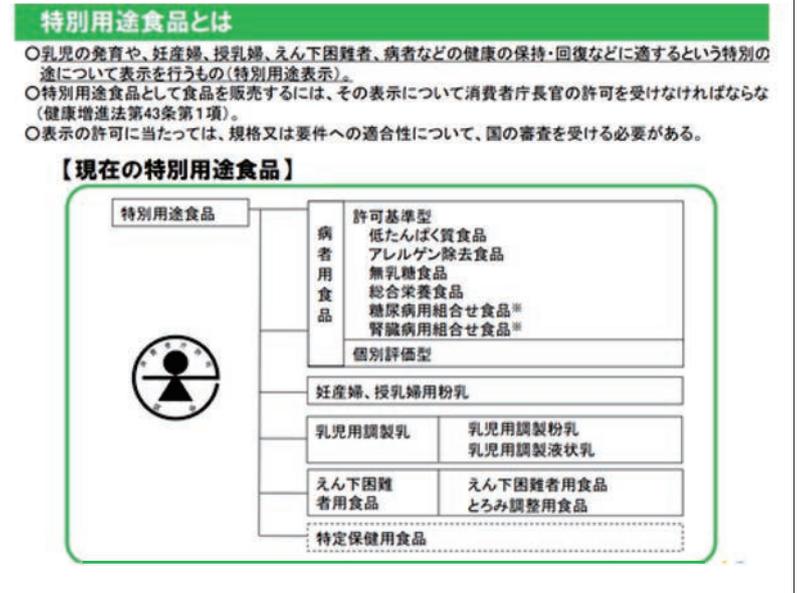


図16 特別用途食品とは

摂取している人の割合は男性が30%、女性が38%と、多くの方が利用しています。

健康食品は、国が定めた保健機能食品制度と、特別用途食品制度があります(図15)。

【保健機能食品制度】

保健機能食品制度は、①「特定保健用食品」、②「栄養機能食品」、③「機能性表示食品」の3つのカテゴリー

リーに分類され、国が安全性や有効性を考慮して設定した基準等を満たしている場合に称することができ、これらは消費者が安心して生活の状況に応じた食品の選択ができるよう、適切な情報提供をすることを目的とした制度です。なお、保健機能食品以外の健康食品は、有効性などを表示することはできず、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語の表示は

禁止されています。

このうち③の「機能性表示食品」は2015年4月の食品表示法施行と同時にスタートした制度です。安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任において、疾病に罹患していない者(未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。))及び授乳婦を除く。)に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資す

る特定の保健の目的(疾病リスクの低減に係るものを除く。)が期待できる旨を容器包装に表示する食品です。毎年届出が増加しており、2020年末に3千件以上の届出が受理されており、市場には様々な食品が販売されています。

【特別用途食品制度】

特別用途食品は、乳児、幼児、妊産婦、病者などの発育、健康の保持・回復の用に供することが適当な旨など特別の用途に適する旨について表示するもので、健康増進法に規定されています。特別用途食品として食品を販売するには、その表示について消費者庁の許可を受ける必要があります。「病者用食品」、「妊産婦、授乳婦用粉乳」、「乳児用調整乳」及び「えん下困難者用食品」があります(図16)。表示の許可に当たっては、許可基準があるものについてはその適合性を審査し、許可基準のないものについては個別に評価を行っています。

この中で最近話題になった特別用途食品は、乳児用調整乳の中で新たにできた乳児用調整液状乳、いわゆる乳児用液体ミルクです(図17)。



厚生労働省をはじめとする関係省庁が連携して、国内で製造・販売するための安全基準や表示許可基準を定める手続きに取り組み、平成30年8月8日、厚生労働省及び消費者庁において関連法令が改正・施行され、事業者がこれらの基準に適合した乳児用液体ミルクを国内で製造・販売

普及が望まれました。
災害によってライフラインが断絶した場合でも授乳できるため、被災により多くの不安を抱える乳児の保育者にとっても大きな安心につながることに加え、これまで育児に携わってこなかった男性の育児への参画を促進するという観点においても

おわりに

以上、食品表示に関するここ数年

することが可能になりました。また、えん下困難者用食品の中に「とろみ調整用食品」(図18)も加わり、メデイカルなど特別の用途で表示可能な食品が増えています。

の動向を中心に紹介しました。消費者庁のもと、食品表示制度は消費者視点に基づいて次々と改正され、食品事業者は改正に応じた表示の対応が求められています。食品表示は、消費者の選択の拠り所であり、その食品を安全に利用する情報源となるものですので、適切な対応をお願いしたいと思います。

乳児用液体ミルクってなに？

液体ミルクは母乳代替食品です

母乳代替食品とは…
赤ちゃんにとって最良の栄養は母乳ですが、母乳が不足した場合、母乳継続が困難な場合に母乳の代替品として使用することができるものです。乳児の発育に必要な栄養条件を満たすよう、特別に製造された食品(粉ミルク、液体ミルク)のことをいいます。国で許可したのものには**特別用途食品のマーク**が表示されています。

粉ミルクと何が違うの？

- ・調乳の手間がなく簡単。温め不要でそのまま授乳できます。
- ・栄養組成は調乳後の粉ミルクと同じです。
- ・滅菌済で衛生的ですが、飲み残しは雑菌が繁殖しやすいので与えないでください。

必ず表示されている事項

- 母乳の代替食品として使用できるものである旨
- 乳児にとって母乳が最良である旨
- 医師、管理栄養士等の相談指導を得て使用することが適当である旨
- 標準的な使用方法
- 乳児の個人差を考慮して使用する旨

図17 特別用途食品(乳児用液体ミルク)

とろみ調整用食品ってなに？

とろみ調整用食品は、えん下を容易にし、誤えんを防ぐために、**液体にとろみをつける食品**です。とろみ調整用食品は、**特別用途食品**の1つであり、左記のマークが表示されています。

とろみ調整用食品を活用される際は、医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等と相談し、指導に沿って使用することが適当です。

必ず表示されている事項

- 「とろみ調整用食品」の文字
- 1回の使用量
- 喫食の目安となる温度及び喫食温度による粘度の違いに関する注意事項
- 1包装当たりの重量
- 1回の使用量又は1包装当たりの熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量
- 医師、歯科医師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士等の相談指導を得て使用することが適当である旨
- とろみをつける食品に関する注意事項
- とろみ調整用食品を加える手順
- 摂取する際の注意事項
- その他必要な特記事項

図18 特別用途食品(とろみ調整用食品)



第42回 フード・ケータリングショー 健康・食事相談感想文

「国際ホテル・レストランショー」「フード・ケータリングショー」「厨房設備機器展」の3展示会が（一社）日本能率協会の主催で行われました。新型コロナウイルス感染症で行動制限が実施される中、2020東京オリンピック・パラリンピック開催のため会場の変更を余儀なくされるなど、様々な課題をクリアし、東京ビッグサイト西展示棟4ホール、南展示棟4ホールで無事開催されました。当協会も主催団体の一員として2021年2月16日（火）～19日（金）まで参加しました。

今年の開催期間中は、一都三県で緊急事態宣言が発令中でしたが、3密を回避するなどの感染防止対策を遵守し、開催の日を迎えました。

展示ブースは、今年も能率協会からの強い要望を受け、「管理栄養士・栄養士による健康食事相談コーナー」を設置。（公社）日本給食サービス協会、（公社）日本弁当サービス協会と一体化したスペースを確保しました。

昨年度までの来場者と接触する健康機器を変更し、骨健康度測定器・体内AGEs測定装置・体力測定機器・歩行姿勢測定システムを駆使し、動線を一方通行にするなど、密を避けるレイアウトが組み込まれました。

ブース運営にあたっては、関東支部栄養士委員会の幹事の方々を中心に、会員企業LEOC、グリーンヘルスケアサービスの応援を仰ぎ、マスク着用、体温測定、手指消毒の徹底を図りながら来場者の皆様に対応しました。

歩行測定では「もう老人の歩き方だって！」とか、「日常生活、食事生活を変えないと駄目みたい」という会話がもれ聞こえるなど、一喜一憂する来場者の皆さんの様子がうかがえました。

また、展示会全体の参加者は、24,196名（昨年：40,255名）と、運営側の人員が多く感じられる状況で、例年にはない人出の少なさでしたが、398名の来場者アンケートの回答を得ることができました。

当協会主催の給食セミナーでは、消費生活コンサルタント（一社）Food Communication Compass代表の森田満樹氏に「ここが変わった食品表示法～アレルギー表示・健康食品関連の表示～」の演題でご講演いただきました。

新型コロナウイルス感染症のため事前登録を義務づけられていましたが、当日の入場を許可し、76名の方に聴講いただきました。森田先生の当日の要約内容は「セミナー報告」で掲載しております。

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





株式会社LEOC 吉田 咲菜

お世話になっております。

この度は、このような貴重な機械に参加させていただき、大変勉強となりました。感謝申し上げます。

日頃、病院内厨房にて盛付業務を行っており、管理栄養士として栄養相談などの業務を行ったことがなかったため、不安でいっぱいでした。測定の合間に来場者様と多少お話しをさせていただき、軽い内容ではありますが、栄養に関する質問にお答えしたりと、非常に楽しく、また、自分の知識の乏しさを痛感いたしました。管理栄養士として栄養相談が出来るようになります、と強く感じ、今後の働き方を見直すきっかけとなりました。

また、スタッフの皆様が非常に明るく優しく、緊張もとけ、また、皆様のような存在になりたいと感じました。ありがとうございました。また機会がございましたら、是非参加させていただきたく存じます。

誠にありがとうございました。

株式会社LEOC 山下 紗恵

初めてフード・ケータリングショーに参加させていただき、改めて人に指導する楽しさを学ぶことが出来ました。

骨ウェーブで、少し評価が悪かった方に、短い時間でどのように指導するのが良いのか、その指導もモチベーションが上がるようにするにはどうすれば良いか、とても悩みました。しかし、少しずつ経験を積むことで、日常で気軽に実践できることを、参加者の方から学んだり、会話を重ねることで指導方法を自分で考えて学んだり、普段の仕事では得られない知識を学ぶことが出来ました。

今回、このような貴重な経験をさせていただき、とても感謝しております。本当にありがとうございました。

株式会社グリーンヘルスケアサービス 日比野 愛

コロナ禍での開催でしたが、想像していたよりも出展企業や来場者がいておどろきました。

食事のアドバイスだけでなく、自分自身の体のことを知ることが大切だなと感じました。外出する機会も減り、体をうごかすということが減った現在、今の状況を知ることができる良いブースだったと思います。

食事相談ブースには行きにくいですが、体力や骨密度は気になるという方が多いと思うので良いと思いました。委託会社の方たちは、食事相談をするという機会がないので、レシピ提案などをやっていったほうがいいのかと思います。

また、アンケート用紙なども、紙ではなく、こちらで実施した人数をカウントする方が、来場者の方の手間にならずに済むかと思いました（荷物をたくさん持っている方が多いので）。

株式会社LEOC 高橋 ひかる

今回初めてフード・ケータリングショーの健康、食事相談コーナーに参加させていただきました。私が担当したのは「骨健康度測定」でした。日頃、事業所勤務のため、お客様と接する機会が少なく測定結果に対してアドバイス等できるか不安でしたが、自分の中では思ったことを伝えることが出来たと思います。この経験を自身の成長につなげていきたいです。また、他社の栄養士の方とお話を出来たのはとてもプラスになり学ぶことが多かったです。

今回このような貴重な経験の場を設けていただきありがとうございました。





株式会社グリーンハウス 庄司 智子

今年もフード・ケータリングショーの展示に参加し、貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。私は体内AGEs測定を担当しました。健康測定機器の担当になるのは久しぶりだったので、楽しみにして当日挑みました。

例年より参加される人数は少なかったと思いますが、皆様あまり経験の無い測定のように、新鮮な驚きをされる様子や興味深く結果を受け取る様子を感じました。

今回は食事相談のように食事の話を深くすることはありませんでしたが、測定の実施で食生活や健康の関心が高まり、改善へとつながれば幸いです。

公益社団法人日本メディカル給食協会 植田 貴大

初めて参加をさせていただきました。コロナ禍の中、お客様の来場がどれほどになるのか想像も出来ませんでした。当日は白衣に着替えました。

人生で一度も白衣を着たことがなかったので、戸惑ってしまいました。会場では検温とアルコール消毒を全来場者に行い、適切な衛生対策を行いながら開始されました。

私の担当はお客様の『垂直飛び』を計測することでした。最初は測定する機械をみるのが初めてでしたので『どうやって測るんだろう?』と思ったのですが、実際に自分で試してみましたので、とても合理的な機械だなと感じました。垂直飛びは若干時間を要するため大忙しの日々でした。お客様の世代は30代後半から60代くらいの方まで様々でした。中には他のブースのご担当者の方も計測にお越しいただけたことが印象的でした。お客様のお言葉はほとんど共通で『最近跳んでいないなあ』でした。実際に計測を2度行ってみると、お客様の体力年齢が実年齢より10歳以上の方が多い印象でした。

反省点としては、機械に備えつきの糸にお客様の足が引っかかることが何度あったので、事前にアナウンスをすれば良かったです。

この反省と経験を生かして今後の業務に生かして参りたいです。

また、会場には『歩行測定』もありました。これは、歩き方やスピードを機械が感知して、歩行の年齢を測るというものでした。お客様にもきっと楽しんでもらえるのではないかと開催前から感じておりました。

コロナの影響で、人々の運動不足が加速しているんだなと測定しながら、私自身が肌で感じることでできる貴重な体験をさせていただきました。

最後に、お客様やチームの方々と交流させていただきながら、健康と運動の重要性に気付く機会をいただいたこと、困ったときに助けて下さった関係者の方々に御礼を申し上げます。

公益社団法人日本メディカル給食協会 寺内 佑太

今回の協会のブースは相談員の人数を絞っての参加となりました。フード・ケータリングショーは全四日間開催されますが、私はその内の二日間の参加となりました。例年では協会事務員として参加していましたが今回の協会のブースは相談員の人数を絞って開催するため、初の測定スタッフとして参加で、実測を行い、来場者の方といつもとは違う立場で接する機会を得られました。

また、感染症対策のため、例年行っていた内容を変更しできるだけ接触の少ない測定機器へ変更となりました。新しい機器として歩行測定、体力測定(垂直飛び・全身の反射測定)があり、昨年よりもお一人にかかる時間が長いものになりましたが測定をされる方も少人数であったため、特にトラブルも無くご案内できたと思います。

普段とは異なる業務での参加だったため、不安はありましたが、今後の運営がより良いものになるように今回の経験を活かせればと思います。

株式会社グリーンハウス 田山 有香

今回初めて参加し、当日は体内AGEs(糖化度測定)を担当いたしました。

初めて扱う機器でしたが、事前に資料をいただいていたので安心して対応することが出来ました。

ブースに立ち寄られた方は、測定結果に一喜一憂しながらも、今後の食事・運動に意識を向けられていた方が多くいらっしゃり、価値のあるコーナーだったと思います。

自分自身も、人にわかりやすく伝えられるよう、言葉選びや話すスピード、声のトーンも気にしながら行えました。

他社の方との交流も新鮮で、有意義な1日でした。このような機会をいただき、ありがとうございました。



理事会報告

2021年新年賀詞交歓会は新型コロナウイルス感染症の発生状況からの緊急事態宣言発令のため中止となり、理事会は、前回に続きWEBにより開催しました。

2020年度第4回理事会

日 時 2021年1月22日(金)
理 事 会 11時～12時
会 場 WEBによる開催

審議事項

- (1) ●正会員の入会について
 2社からの入会申込みが承認された。
 ◇エア・ウォーター東日本株式会社
 代表取締役社長 永田 實
 東京都港区虎ノ門3-18-19
 ◇エヌフード株式会社
 代表取締役 今井 香里
 大阪府大阪市淀川区十三東1-18-30 淀川産
 業会館2階
 ●賛助会員の入会について
 ◇株式会社日本給食業経営総合研究所
 代表取締役 野間 元太
 神奈川県横浜市神奈川区富塚町1-13-1004
 ◇株式会社TAKUMI
 代表取締役 佐藤 英明
 宮城県名取市ゆりが丘5-23-1
- (2) 2021年度定時総会記念講演について
 (株)セブン&アイ・フードシステムズ顧問の大久保恒
 夫氏に「食を求める経営改革は」、「医療・福祉業務を
 通じる経営改革と成長戦略」のテーマで講演いただく
 ことが承認された。
 ・日 時 2021年5月21日(金)
 15時30分から16時45分
- (3) 2021年度の理事会予定日について、開催日が決
 定しました。
 第1回 2021年4月20日(火) フォレストテラス明治神宮
 第2回 2021年5月21日(金) HOTEL椿山荘TOKYO
 第3回 2021年8月20日(金) 岡山市内ホテル
 第4回 2022年1月21日(金) 明治記念館
 第5回 2022年3月24日(木) 調整中
- (4) 外国人技能実習生の受入れについて
 42会場において557名の合格者であったことが、

菅井委員長から報告された。

(5)2021年度の講習会・研修会日程(予定)について、
 計画案で実施することが承認された。

報告事項

- ・正会員の退会について
 1社の退会が報告された。
 ◇甲信越エア・ウォーター(9月30日付)

2021年度講習会・研修会日程について

- 1) 患者給食受託責任者資格認定講習会
 2021年6月10日(木)・11日(金) 東京
 2021年6月17日(木)・18日(金) 札幌
 2021年6月21日(月)・22日(火) 大阪
 2021年6月29日(火)・30日(水) 福岡
 - 2) 新規採用栄養士研修会
 2021年7月6日(火) 福岡
 2021年7月9日(金) 名古屋
 2021年7月16日(金) 大阪
 2021年7月26日(月) 東京
 2021年7月30日(金) 札幌
 - 3) 食品衛生総括責任者講習会
 2021年9月7日(火) 大阪
 - 4) 患者給食受託責任者継続講習会
 2021年10月12日(火) 東京
 2021年10月18日(月) 福岡
 2021年10月22日(金) 大阪
 2021年10月26日(火) 札幌
 - 5) 調理師研修会
 2021年11月11日(木) 東京
 2021年11月18日(木) 大阪
 - 6) 管理栄養士国家試験受験準備講習会
 2021年7月10日(土)・11日(日)、11月13日(土)・
 14日(日)
- ◇全国公開模試
 2021年11月21日(日)第1回全国公開模擬試験
 2022年1月16日(日)第2回全国公開模擬試験
〈東京アカデミー(7会場)〉
 札幌校・仙台校・東京校・名古屋校・大阪校・
 広島校・福岡校

会員企業 紹介

no.027



障がい者支援施設 愛厚半田の里の厨房内。
営業部 マネージャー花井弘彰さん（下右）、
営業部 栄養士 岡部幸恵さん（下左）



株式会社 トモ愛知

together&tomorrow ~ともに明日を~

今回の訪問先は愛知県知多市。創業以来、愛知・三重・岐阜と給食事業で地域に貢献してきた株式会社トモ愛知。事前にアンケートにお答えいただいたなど、当日の接触を最小限に減らした取材・撮影に多方面でご協力いただきました。

磨かれるチームワーク

待ち合わせ場所は、名鉄青山駅。案内してくださったのは営業部・マネージャーの花井弘彰さん。お話をうかがいながら障がい者支援施設「愛厚半田の里」へ向かう。施設内の広々とした厨房スペースには手際よく動き回るスタッフが3名。その工程はスムーズで無駄がない。

「こちらの施設を受託したのは昨年10月です。私は調理師として入社したのですが、現在はこちらを含め5事業所を担当するマネージャーです。実は、私が初めて立ち上げを担当したのがここ、愛厚半田の里なんです。」

「施設によって求められる状態、お客様のご要望は施設により異なります。やはり、作業環境を細部まで把握し、軌道に乗せるまではたいへんでした。この数か月、一緒に立ち上げを手伝ってくれた、受託責任者の成川と、栄養士の岡部・伊藤には、心から感謝の気持ちでいっぱいです。」

そう言って爽やかな笑顔を見せた花井さんだが、実は別の受託施設で職員の方が新型コロナウイルスに感染されたという話を聞かせてくれた。

「ケアをされている施設職員の方の感染でした。夜遅くに社長のところに連絡入り、すぐに対応が

◎ メディカル給食事業 🍴



障がい者支援施設 愛厚半田の里

毎日毎食約120食を提供。入居者の年齢・健康状態も様々なため、提供する形態も様々。右は取材日の昼食（普通食）。地元産の旬のいちごがアクセントに。やはり、フルーツは人気が高い、とのこと。



特別養護老人ホーム ふれあいの里

トモ愛知のメディカル給食の出発点ともなった特別養護老人ホーム「ふれあいの里」。メディカル給食を担当するほぼすべての社員が経験を磨いてきた歴史ある厨房だ。



厨房から出ずに、配膳スペースにセッティングできるので効率的（写真上）。情報共有はスタッフルームの業務連絡ノートを活用するなど、密にならない工夫も。

◎ 社員食堂事業 🍴



出光興産 愛知製油所



デンソーダイシン 本社

地元製造業の社員食堂事業は30年以上の取引。イベントが難しい昨今は食品卸の取引先と協力し、「和牛ステーキ定食」「うな重」など特別メニューがふるまわれることも。



食札の役割も兼ねた配膳トレー。主食・副食の分量、形態、アレルギー情報が色別にシールが貼られる。食事を介助するスタッフにもわかりやすい工夫だ。

協議されました。厨房も含め施設全体が2週間閉鎖されるなど、影響は大きかったです。」

「消毒作業が終わってスタッフが復帰してからも、通常の衛生管理に加え、さらに細かな確認・報告業務が加わり、通常の流れに戻るまでに時間がかかりました。ただ、どれだけ感染予防をしていたとしても、絶対感染しないとは言いきれません。今回、感染者が出たという緊急対応をスタッフみんなで協力して乗り切れたことは、当社にとっても貴重な経験だったと思っています。」

「そして、ありがたかったのが、お客様が行ってくださった新型コロナウイルス助成金の申請です。こちらがお願いしたわけではないんです。お客様が自ら行ってくださいました。申請が通り、(申請の要件に該当する施設のみではありませんが)当社スタッフのそれぞれの口座に、直接助成金が振り込まれました。『この非常に時に、医療福祉施設を維持するためには頑張っている』とうちのスタッフたちが認められたことが、何よりうれしかったです。」

厨房責任者の成川詩織さんにも、ご経験をうかがう。

「高校生時代にアルバイトとして採用され、そのご縁で社員になりました。花井マネージャーは、以前配属していた老人ホームの調理場の同僚です。責任者に抜擢されたことで、自分に足りない知識や技術を振り返り、向上心が生まれました。これからも頑張ります。」

各施設の責任者やスタッフのチームワークを引き出し、まとめる。花井マネージャーの感謝の言葉、マスク姿でもわかる笑顔が印象に残る。

社員食堂事業から メデイカル給食へ

「今日はお手柔らかに! (笑)」

岩崎一郎代表取締役社長が、大きなバンに乗り、愛厚半田の里に現れた。厨房から屋外に移動して表紙、受託施設外観の撮影をこなす。表紙撮影時には盛り上げ役、外観撮影時には、過去のさまざまな経験を語られる。合間に見せる社員への心配り、サービス精神旺盛な姿にしばし圧倒される。

本社へ到着し、事前にお答えいただいた取材シートへの回答を補足するかたちでお話をうかがう。

「社長に就任して11年目です。前



代表取締役社長 岩崎一郎さん。インタビューの合間にも、「こんなことがあって。」とスタッフを褒める。その人情味あふれる姿には驚かされる。

社長（現副会長）である父の姿を見て育ちました。社長就任前、平成14年4月に特養の受託が決まってから19年になります。それまでの事業は、社員食堂・仕出しが中心でしたがメデイカル給食へとシフトチェンジしました。この10年で売上の割合は逆転し、2010年に40%弱だった福祉系施設の給食が約60%になりました。施設数というと、現在約50の受託施設のうち、福祉系施設は9つほどです。」

困った時こそ、 全力でお客様を助ける

「直近の話で恐縮ですが、花井さんからコロナに感染された方が関連施設で出たとうかがいました。」

「ええ、残念なことに複数の施設で（感染者・濃厚接触者が）出ました。食数だけ減らして運営を続けた施設と、2週間全面閉鎖になったところがありました。」

「もちろん、当社スタッフには給与の保障が必要ですが、売り上げがなくなるので、正直、たいへん困りました。でも、こればかりはもう仕方ないですね、お互い様なので。」

「運営継続時の対応としては、全

面的な塩素消毒はもちろんで、その後しばらくは使い捨て容器を使いしました。でも、うちよりたいへんのはやはり受託施設であるお客様。全員のPCR検査など、全費用を負担されていますし、施設近隣の住民の方への対応もあります。」

「『困った時こそ全力でお客様を助ける』これは副会長に教えられてきたことです。普段の食事は基本であって、お客様が困った時こそ、食事に力尽く。ここ知多は製造業も多く、広い敷地内では時に火災事故なども起こります。社員食堂を受託している会社さんの例ですが、そういった際、社員食堂は閉鎖になってしまいます。でも、当社はセントラルキッチンもあるので、工場内で働く従業員さんにお弁当を配達できるんです。そういったことでお客様の非常時をともに乗り切ってきました。」

「すばらしい考え方ですね。」

「ありがとうございます。当社は創業してから一度も食中毒を出していないのが自慢なんです。だからこそ普段の料理の安全・安心、おいしさは基本であり、お客様が困ったときこそ、なんです。」



出張屋台に回転寿司、キッチンカーでの訪問など、「お客様に喜んでもらうことが大好き」という社員のみなさんたち。

屋台イベントで非日常を

「こだわりがつまったイベント食について教えてください。」

「僕が今日乗ってた車、ご覧になったかと思うんですが、大きいでしょう？（笑）。実は、いつでも屋台を組めるように一式入ってるんです。いくつか写真をお見せしますね。これらの「出張イベント」、写っているのが実は僕本人（笑）。」

「遠出できないおじいちゃんとおばあちゃんに、名物料理を食べ歩きしたような、そんな楽しい気持ちになつてほしいじゃないですか。卵料理だと、だし巻サンド、（錦糸卵とうなぎが乗った）丼物、オムライス……。麺類はラーメンだどご当地の味を再現します。スープは自家製、麺も手打ちで。味噌煮込みうどんも好評でした！」

「イベント食は儲からなくていいんですよ。喜んで楽しんでもらって、ご意見をもらう。普段と違う「特別感」を味わってもらおう。看板作ったり、パッケージ作ったり、社長がやることじゃないって、お叱りも受けます。ちよつとでも笑顔になつてほ

しいじゃないですか。でもこれも、社員のみんなに自由にさせてもらえるからこそできてるわけで。いやもう、みんなに感謝しています。」

静岡進出と外国人採用

「今後の事業の展望は？」

「実は昨年静岡の方に学校給食事業と老人ホームで進出しました。これまでいくつか静岡での実績はあったんですが、今回は大々的に『静岡行くぞー』と。愛知はもちろん静岡にもいろんなライバルがいますんで、実は静岡にアパートも借りて、臨戦態勢。現場と本社を行き来します。」

「受託した学校は自校方式のところですよ。出来立てで温かいものを提供できる。なにより、静岡もパートナーたちの心はでかくて熱い！副会長に言われて心に刻んだ『母親よりも恋人よりもパートナーを大事に』を実践してます（笑）。」

「もちろん、女性だけでなくスタッフはみんな大事。現場に感謝の気持ちを伝えられるように、元旦にはあけている事業所は必ず訪問しています。でも、そういう関係だからか、困ったときに連絡が来ます。『社長すみませんが、代わりが見つからな



取材当日、本社を訪れていた岩崎征宣副会長（左）。「実はこの一帯で唯一、敷地内に水源（井戸）があります。だから、知多市とも災害時の協定を結んでいるんですよ。『たいへんな時こそお互い様』なんです。」副会長の志あつての、社長の懐の深さだった。

いので、出してもらえませんか』って。『絶対僕に最初に電話してるでしょ』と思うのですが（笑）、『困った時は全力で助ける』です。残飯掃除当番のじゃんけんにも参加して、もちろん負けたらやります。小さな会社だからこういう関係性でいられるのかもしれないです。」

「うちのグループ（トモグループ）は三重の松阪・四日市、岐阜、そしてここ愛知があるんですが、どこも永年勤続者が多い。30年以上がたください。自慢できる従業員たちです。これも、幼い時から『従業員は家族』というような環境で育ったので僕にもしみついてるんでしょうね。ええ、これからもこの感覚を大事にしていきたいです。」

「外国人の採用がはじまるとか。」

「グループでは数年前からはじまっていたのですが、愛知はいよいよ今年から。新型コロナウイルスの影響で、残念ながら訪日が遅れているんですが、3月から4名、ベトナムからの実習生を受け入れる予定です。4名とも19〜20歳の女の子。ベトナムの家族から遠く離れて、ここ知多まで来てくれるので、大事にしたいと思います。」



株式会社 トモ愛知

【本社】

〒478-0065

愛知県知多市新知東町3丁目36番地の1

電話 (0562)55-4800 (代)

総従業員数 370名

(男 52名・女 318名 パート従業員含む)

※令和3年2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。



重要管理のポイント

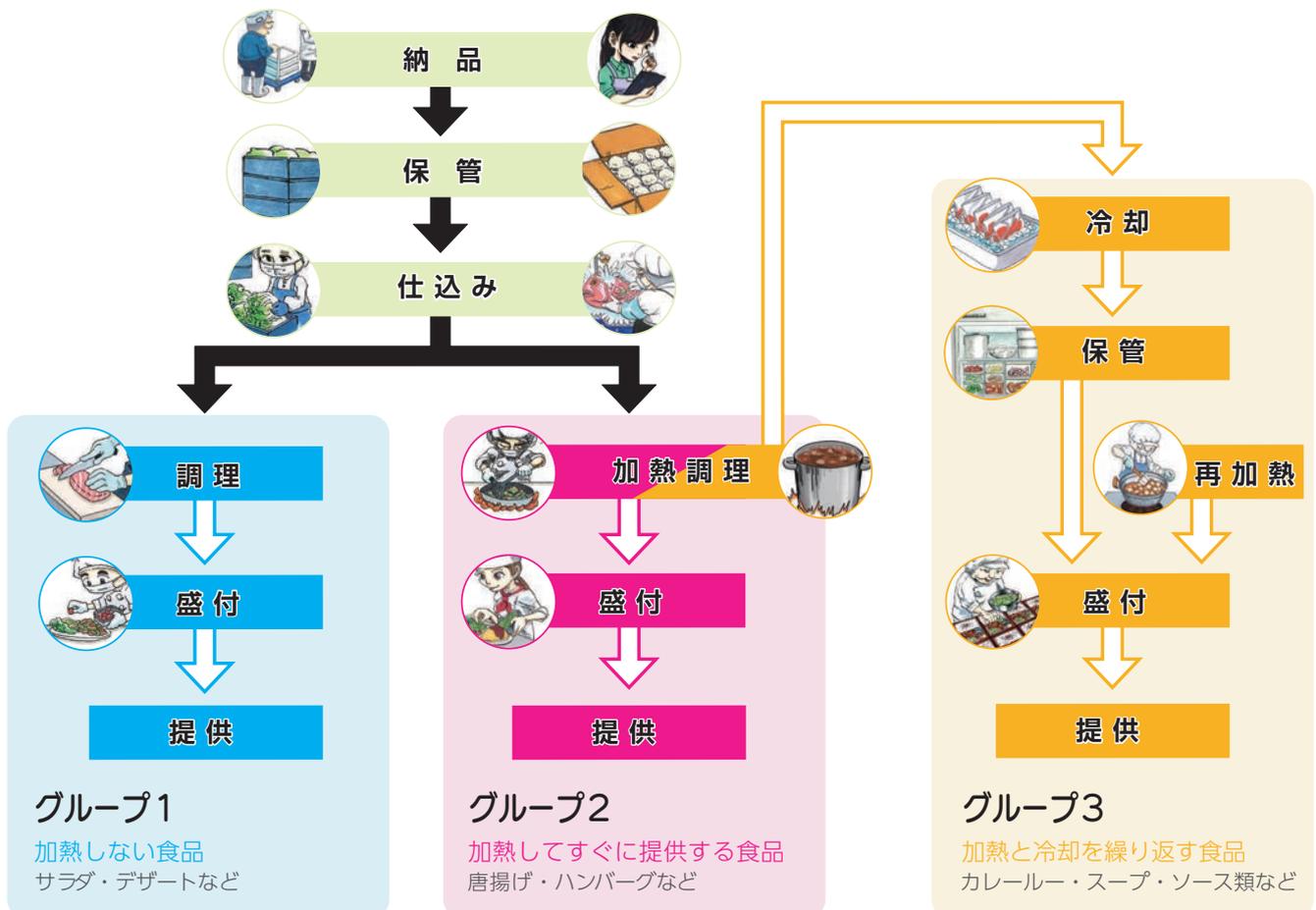
危険温度帯 (10℃～60℃)

を考慮するメニュー分類

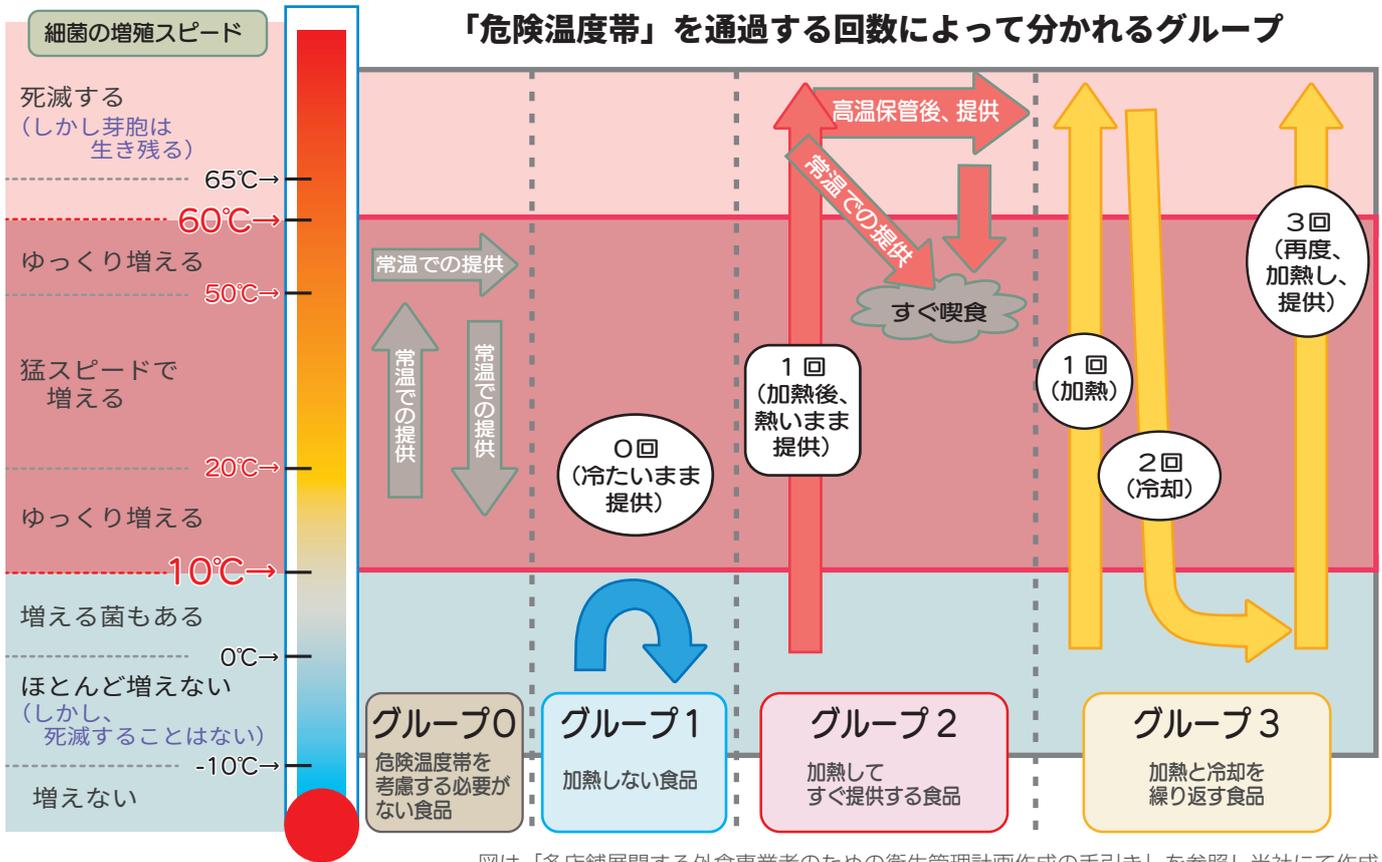


食中毒事故の原因の多くは、病原性のある細菌とウイルスによるものです。未然に防ぐためには、加熱調理や十分な消毒、低温保管といった、食中毒の原因となる微生物をコントロールする（殺菌したり増殖させないようにする）作業が重要になります。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」では、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うため、各事業者団体により「手引書」が制作されています。調理業関連の手引書では、調理工程のパターンでメニューを3つ（もしくは+1）のグループ分けをした上で、微生物をコントロールする上で特に重要な工程・ポイントを管理し運用する方法が示されています。



このグループ分けは、危険温度帯（10℃～60℃、食中毒菌などが増殖しやすい温度帯）の通過回数によるものです。食品を危険温度帯においたままにすると、食品についての細菌がぐんぐん増えてしまいます。このグループ分けにより、何を付けてはいけないのか、増やさないようにするにはどうすればよいのか、どのようにやっつけるのか、などを分かりやすく整理し、管理します。



図は「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き」を参照し当社にて作成

グループ0 危険温度帯を考慮なくてよい食品は缶詰等レトルト食品などの、微生物の増殖リスクのない食品です。ただし、缶詰であっても、一度開缶した後は二次汚染とその後の微生物の増殖の可能性が考えられるので、グループ1になります。



グループ1 代表的な「やっつける」工程である加熱調理を行わないメニューであるため「持ち込まない」（有害微生物に汚染されていない食材を使用（信頼できる取引先から入手）・「つけない」（衛生的な保管場所を確保し交差汚染を防ぐ）・「増やさない」（低温管理で菌を増やさない）を確実に維持しましょう。



グループ2 加熱により微生物を「やっつける」メニューです。加熱不足（温度・時間・ムラなど）にならないよう、中心部まで火と通すことが重要です。また、加熱調理後に「つけない」ことも重要です。温かいまま保管する場合には「増やさない」温度帯が維持されるように！



グループ3 加熱しても死なない菌（芽胞形成菌）を考慮する必要があります。「増やさない」ように危険温度帯なるべく早く駆け抜ける！そしてグループ2と同じく加熱調理後には「つけない」ことも重要です！





人々の健康と豊かな食生活の 実現を目指すはくばく。

創業より穀物のおいしさを追求してきたはくばく。

穀物を通じて人々の健康と豊かな食生活の実現を目指しています。



穀物をおいしく、
みんなを健康に。



株式会社はくばく
〒409-3843
山梨県中央市西花輪 4629

<http://www.hakubaku.co.jp>
TEL.0120-089890 (通話無料)
受付時間/8:30~17:30(土曜、日曜、祝日除く)

もち麦は食物繊維が ごぼうの2倍！玄米の4倍！^{※1}

茶碗1杯 = 2.3g
の食物繊維^{※2}



〈食品100g中の食物繊維量〉



※1 もち麦：当社分析値／その他：日本食品標準成分表2015年版(七訂)
※2 茶碗1杯150g換算。白米1合に対して、もち麦50gを配合した場合

簡単！お米に混ぜて炊くだけ！



もち麦おすすめレシピ もち麦でちょい足し食物繊維！

もち麦おにぎり



もち麦入りハンバーグ



もち麦スープ



受託 責任者を 訪ねて。



no.27

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28年10月から務めさせていただいております。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

管理栄養士11名、栄養士5名、調理師8名、調理補助47名、配送員10名合計71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。

セントラルキッチンで、毎日病院や福祉施設に提供しております。人員等の管理は、調理部門、下処理部門、炊飯部門、盛り付け部門、洗浄部門、配送部門の各部門の主任、副主任が連携の上、実施しております。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

セントラルキッチンでは、調理部門、下処理部門、炊飯部門、盛り付け部門、洗浄部門、配送部門の6部門に分かれて作業をしているので、それぞれの部門でのインシデントやアクシデントを想定して、対応できるように常に準備しておくことです。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

受託業務の円滑な遂行を促し、各病院、施設側からの要望について、対応の不可を上司に報告・連絡・相談のうえ判断することが仕事です。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

常にお客様の立場にたつて安心、安全、美味しい食事を提供することを心がけております。

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？

毎月行われる給食委員会の報告を受けて、各病院、施設の栄養士と今後の対応について意見交換を行います。

Q8 社内、病院との連絡体制はどのようにしていますか？

社内の連絡体制は、毎朝行われる朝礼で日々の連絡を行っています。また、緊急時の体制については、緊急連絡網を作成し、事務所に掲示しております。

病院、施設との連絡体制は、各病院、施設側の担当者で電話番号、ファックス番号を一覧表にして事務所内に掲示し、いつでも、誰でも連絡できる体制を組んでおります。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

クックチルスシステムにより、HACCPに準拠した食品の衛生管理を行っていますので衛生管理の中でも温度管理、時間管理の追及については気が抜けません。

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？

事業所内に起こる全てのことに対処するための知識が必要です。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

施設、病院側とのコミュニケーションはもちろん、現場での連携、雰囲気作りがとても重要だと感じ、常に心がけて声かけや対話を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。

全員でお客様の立場になって安心、安全、美味しい食事を提供しましょう。そのために常に従事者同士でコミュニケーションをしっかりとって協力し合いましょ。

Photo Gallery

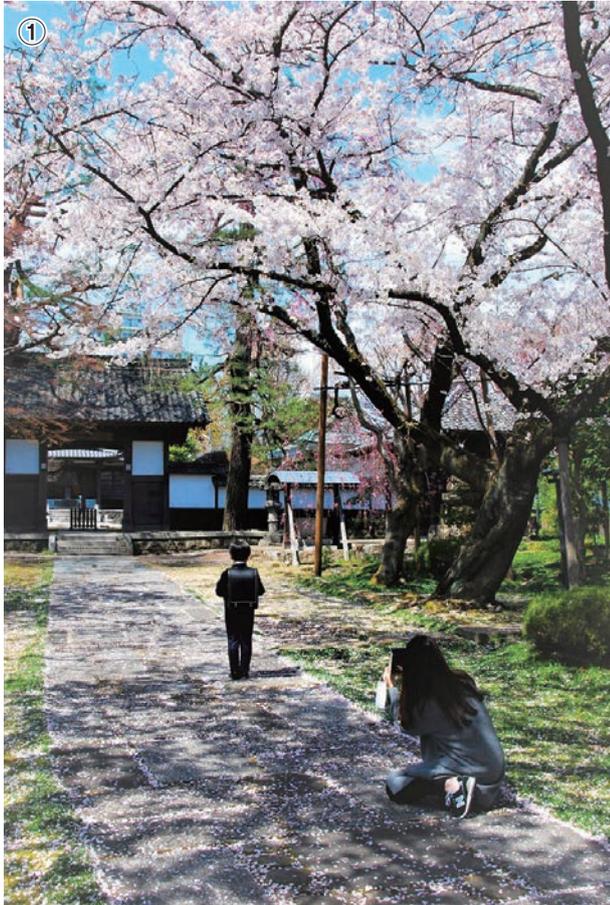
フォトギャラリー

花、ひらく

Photo by

吉田 雄次 Yuji Yoshida

(セントラルキッチン研究所 所長)



①松音寺 (しょうおんじ)：宮城県仙台市若林区

桜の景色が綺麗な松音寺には、毎年撮影に行きますが、昨年2020年は、小学校入学式を終え、記念撮影をしている親子に出会いました。母親が息子の入学を心から喜びシャッターを切る姿が心に残りました (2020年4月)。

②東北の上高地：山形県西川町大井沢

山桜と月山が見えるこの地を、私は『東北の上高地』と呼んでいます。春になると毎年この地を訪れ、1日中散歩をしながら撮影をします。雪解けの地面には、フキノトウ・カタクリの花・二輪草などが顔を出し、雪解け水の流れる音が癒してくれます。奥に見える月山は、雪が深すぎるため、ほかのスキー場がクローズする4月にオープンします (~7月まで)。 (2019年4月)

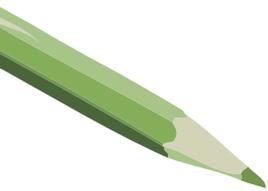
③青葉城：宮城県仙台市青葉区

私の家から車で10分ほどの距離にある青葉城。大手門で満開の桜を見ることができます。この道を伊達政宗も歩いたのかと想いを馳せながら、散歩中に撮影をしています。 (2019年4月)

④水芭蕉の森：宮城県白石市

南蔵王の山裾に位置する「水芭蕉の森」。群生する水芭蕉は4月上旬に咲き始め下旬ごろまで楽しめます。5月から6月にはサラサドウダンやヤマブキ、秋にはマユミの赤い実、9月にはエゾリンドウなど、四季ごとに美しい景色は散策におすすめです。 (2020年4月)





編集後記

～昭和の日～

4月29日が「昭和の日」であるのはご存じでしょうか? 「天長節」、「天皇誕生日」から「みどりの日」と改名され、2007年からは現行の「昭和の日」になったとのこと。私などはゴールデンウィークが始まる日としてのイメージしか無かったのですが、祝祭日でこれほどの変遷は実は異例なのだそうです。

そもそも「祝日」と「祭日」の違いって? これまでモヤっとさせたままだったのですがこの機会に調べてみました。

まず祝日・祭日の違いについてですが…実は、現在の法律では祭日と呼ばれる休日は無いのだそうです! 驚きです。祭日とは皇室の祭典や神社のお祭りなど、宗教儀礼をおこなう日を指し、皇室祭祀令で定められていたものですが、1947年に廃止となったそうです。1948年に定められた「国民の祝日に関する法律」において名前を変えて祝日として引き継がれたものもあるようで、「春分の日」、「秋分の日」や「建国記念の日」などがありますが、4月29日の「昭和の日」もその一つです。

「昭和の日」はもともと昭和天皇の誕生日で、戦前に「天長節」と呼ばれていたものが戦後に「天皇誕生日」となりました。1989年に昭和天皇が崩御されたのを機に「みどりの日」に名称が変更されました。名前の由来は、生物学の研究者でもあった昭和天皇が、生物や植物に造詣が深く自然に親しまれていたことにあると言われています。

その後、2005(平成17)年の祝日法改正で「昭和の日」に改められ、2007(平成19)年から施行されました。「激動の日々を経て、復興を遂げた昭和の時代を顧み、国の将来に思いをいたす」と祝日法に定められています。

あれ? でも「みどりの日」は今もありますよね? なんと、ゴールデンウィークが飛び石連休にならないようにとの配慮もあり、5月3日「憲法記念日」と5月5日「こどもの日」の間である5月4日に飛び込ませたのです! なんてありがたい法改正でしょう。

今年のゴールデンウィークは7日間通しの大型連休となる企業も多いことでしょう。これを書いている2月の時点では、まだまだコロナ禍の行方は見通せていません。“人と会わないのが1番の感染対策”などと言う悲しい病気の状況はどうなっているのでしょうか? ゴールデンウィークの頃にはワクチン接種が確実に実施され、感染をある程度コントロール出来るようになっていくのでしょうか?

始まりの日である4月29日「昭和の日」には、国民皆がおだやかな春の陽気の中で来し方を顧み、国の将来に思いを馳せていられることを心から願うばかりです。

鈴木 潮





医療関連サービスマークは



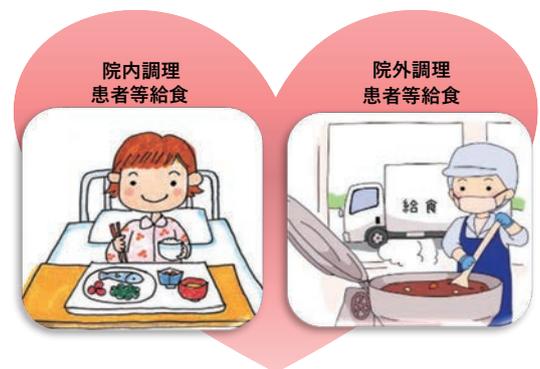
安心と信頼の目印

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4月発行)