

「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

仲間と一緒に、日々笑顔で頑張ります。

「表紙のインタビュー」

HITOWAフードサービス株式会社

調理師 比嘉明日香さん(右)

スーパバイザー 井上 怜子さん(左)

2021
No.176

10
月号

発行/公益社団法人 日本メデイカル給食協会

[市場情報] メディカル給食市場の展望..... 3

■ 巻頭言	1	■ 耳寄り情報	22
■ 研修報告	8	■ 賛助会員紹介	24
■ 会員企業紹介	10	■ 第43回フード・ケータリングショー開催のご案内	26
■ 協会だより	20	■ Photo Gallery	29
■ 受託責任者を訪ねて	21	■ 編集後記	30

表紙の人 インタビュー

HITOWAフードサービス(株)の井上さんは中途採用、比嘉さんは新卒採用で、それぞれ入社7年目を迎えました。2人のチームワークは社内でも評判だといいます。

おふたりの仕事上での関係性を教えてください。
比嘉「井上さんは私の先輩です。同じ埼玉エリアへの配属で、今までも一緒に現場に入ることがありました。私が厨房責任者を務めるようになってからは、接点が増えました。」

井上「スーパーバイザーに昇格してからは、担当エリア全体の管理や、現場へのヘルプなど、さまざまな役割を担っています。」

調理師になったきっかけは？

井上「料理が好きで、前職の飲食店勤務時に調理師の資格を取りました。祖父母にも喜んでもらえる食事を作りたいと思い、今の仕事を選びました。」

比嘉「食べるのが好きなものもありましたが、手に職をつけたいと思って調理師になろうと決めました。」

これまでのお仕事で、印象に残っていることは？

比嘉「メニューも材料の原価計算も企画したイベント食でパンケーキが好評だったことです。利用者様から『比嘉さん、ありがとう』と直接聞くことができ、



心に残っています。」

井上「エリアチーフ時代、比嘉さんが責任者としてしっかりやってくれているのを見て、私も負けない！と頑張っていたことですかね（笑）。」

井上さんが責任ある立場になられていくのを見て、どう思いますか？

比嘉「井上さんのように、仕事もできて教えるのも上手な人になるのが目標です。井上さんが土台をつくった事業所を引き継ぎ、初めて2つの事業所の責任者になりましたが、これまでと変わらず安全においしく、食事を提供できるよう頑張ります。」

井上「照れますね。比嘉さんにそんなに褒めてもらったのはじめてかも（笑）。」

コロナ禍が収束したらやってみたいことは？

比嘉「食事を出すだけでなく、以前のように入居者様とふれあいのあるイベントができるようになればいいと思います。」

井上「現場や本社の方々との会議がリモートになったので、やっぱりみんなで顔を合わせて話をしたいです。」



新型コロナウイルス感染症対策と 食生活の変化

厚生労働省 医政局 地域医療計画課 医療関連サービスマスター 古田 章



令和2年4月1日に今のポストに配属となり1年半が過ぎようとしています。医療関連サービスマスター室では、主に病院の業務委託に関連することを所掌しており、医療法に規定する8つの事業に携わっています。

これまで業務を通じて日本メデイカル給食協会を始め、様々な医療関連サービスマスター事業の関係団体の皆様とお話しする機会があり、改めて病院運営の外部委託が進んでいること、サービスマスターの充実化が図られていること等、業界の活性化を感じています。昨年の4月はご存じのとおり新型コロナウイルスの感染拡大が第二波を迎えようとしている時期でした。検体検査、院内清掃、病院給食及びリネンなど新型コロナウイルスの影響を受ける業務も多く、特にPCR検査体制の確保、民間検査機関（衛生検査所）での検査可能件数の増加

が課題となっていました。これと同時に医療機関のあらゆる場面で感染のリスクが叫ばれ、業務委託を請け負う医療関連サービスマスター事業者でも感染対策を早急に検討し対応する事態になっていったと思います。

いろいろな課題に直面し、そうした事業者や関係団体から当室に多くの相談・問い合わせが寄せられ、これらの課題には関係団体の皆様のご協力も得ながら一つ一つ解決していくことになりました。現在、この原稿を書いている時点においても、その猛威は止まることではなく、新たな変異株が次々と現れ、過去にない新規感染者数を毎日更新している状況で、東京都など複数の都道府県が緊急事態宣言の真つ只中です。新型コロナウイルスは生活の様式を一変させ、特に食に関わる部分に

ついても大人数での会食は制限され、学校では向き合つての食事から全員で一方に向いた会話無しのスライルに変化しました。楽しいはずの食事が今とても残念な形になっています。少しでも早くマスクなしの楽しい会食ができる生活に戻りたいものです。しかしながら、長期にわたつて変異していくウイルスと感染の拡大と終息を繰り返す現状に対しては、仕事も私生活も少しずつ工夫しながら対応していく努力が求められています。

医療関連サービスマスターの皆様におかれましては、昨年来、新型コロナウイルス感染症の患者を受け入れる病院も含め、医療提供体制の維持に多大なご協力をいただいております。皆様のご協力があつて初めて医療機関が医療を提供できるといふことを痛感しており、この場をお借りして

改めて感謝申し上げます。

さて、今回「笑食快膳」への寄稿ということで、「食」に関する事について書きたいと思つています。食欲は人間が生きていく上での基本的な欲求の一つで生命を維持していくためのエネルギーとして食事により栄養素を体に取り入れています。

ただし、人間にとつて食事は単なる栄養の補給に止まらず、食事としての料理の色、におい、味、形を楽しむ、人間同士のコミュニケーションにかかせないものとなっています。幼少期から児童、学生を経て社会人まで、あらゆる場面で人とのつながりとともに会食の機会も年齢を重ねる毎にその範囲は広がり続けます。私の中で給食と言えば真つ先に小学校の給食を思い出します。当時は、学校内の調理室で、いわゆる給食の

おぼさんが調理して、給食当番が教室まで運ぶというのがスタンダードだったのではないのでしょうか。

私が国立病院に採用された当時は、院内調理が当たり前の時代であり、食材を調達して調理師の職員が院内で調理していました。病院に八百屋さんや魚屋さんが出入りしていたのはとても懐かしく感じます。時代は変わり、学校給食も病院給食も外部委託が進みました。医療関連サービス振興会の調査では病院給食の委託率は約70%で30年前から比べると大きく増加しています。こうした提供の仕組みの変化と同時に食事の適時適温での提供、味や品質の見直しも進んでいったかと思えます。そういう私自身も数年前、整形外科に3日間入院する機会がありました。自由には動けない入院生活で楽しみだったのは病院給食だったかと思いきこされると同時に、いかに普段濃い味に慣れているかを思い知ることになりました。

また、昨今は、給食業界も例外なく少子化の影響を受け、人材確保が難しくなっているということをよく耳にします。これからますます少子高齢化が進み給食の需要は一定程度

あるものの管理栄養士や調理師など給食に関わる労働力は縮小していくことが予想されます。人材の確保もさることながら更なる業務の効率化が求められるのではないのでしょうか。

医食同源という言葉もあります。が、個人的には、なかなか頭では分かかっていても普段の生活の中で採り入れられないでいます。時間が無いことを理由にいい食べたいもの簡単なものになりがちです。健康には適度な運動とバランスの良い食事が欠かせませんが、スポーツジムでの運動は何とか継続していることもあり、ベスト体重を保つことができている。これからはもう少し、食事のバランスに気をつけながら健康に留意していこうと思います。



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
特別研究員
加藤 肇

1 病院給食、高齢者施設給食の現状

医療や介護の現場における「食事」と「栄養」は、入院患者や入所高齢者のQOL向上、そして、入院期間の短縮化や介護度の改善に貢献している。

各種制度の改定や栄養に対する認識の変化から、ここまで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から微減傾向が続き、後者は新設施設の頭打ちから一時期の勢いはない。

〈病院給食〉

病院給食は、病院数や病床数が減少し、病床稼働率も横ばい傾向にあるものの、病院側の固定費削減や安性の高い食事提供への要請、入院患者のQOL向上と食事を通じた治療への取組みもあり、外部委託率は高い水準にある。

給食サービス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、昨今は、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、人手不足や食材費高騰を背景に、赤字受託を回避、値上げ要求が通り、場合によっては撤退も出ている。

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。

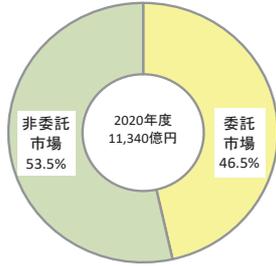
人件費、食材費、物流費等が上昇する中、患者給食の質を維持するために、給食サービス企業はコスト面の合理化策を打ち出している。物流や仕入の一元化、食品メーカーとの直取引による原価低減、共同仕入機構の設立でバイイングパワーをつける等、高品質な給食を提供できる仕組みを構築しようと努めている。

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2020年度の病院給食市場は、前年比98・4%の1兆1340億円となった。ここ数年は病床数の減少で微減傾向が続いている。

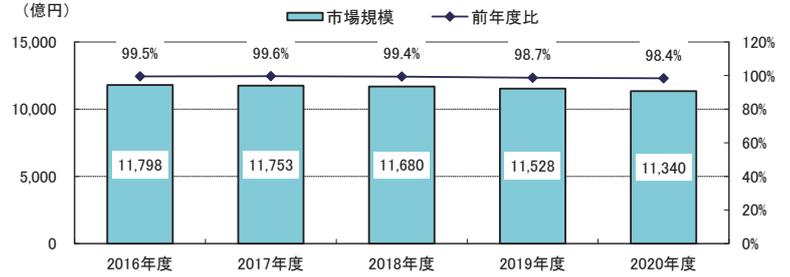
このうち、病院給食の委託市場は微増傾向にあり、2020年度は46・5%（有床診療所含む）の委託率となっている。前述の通り、委託の背景には患者給食の質的向上と病院経営の効率化などのニーズがある。なお、依然として直営からの切り替えもあり、委託業者変更のためのコンペも実施されているが、給食サービス企業側の栄養士や調理スタッフの不足から、コンペへの参加見送りや、赤字事業所からの撤退も目

〈病院給食における委託市場（2020年度）〉



※「〈2021年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より（出所：矢野経済研究所推定）

〈病院給食の市場規模推移（2016～2020年度）〉



※「〈2021年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より（出所：矢野経済研究所推定）

立っている。その結果、委託率の伸びは鈍化している。

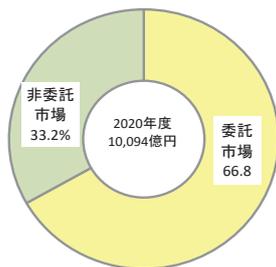
2020年の春先に発生した新型コロナウイルス感染症は、院内感染者が発生した病院を除き、入院患者数に大きな変動は見られないものの、不要不急の通院や緊急性の低い手術は敬遠され、病院経営は悪化している。なお、給食サービス企業を見ると、病院給食分野の減少は限定的である。

新調理、院外調理については、前述した病院での経営改善の進行、クックチルや真空調理などの調理方法の改良、食の安全・安心を担保できるHACCP対応の設備・ノウハウの導入、調理現場での省力化推進、SDGsを背景とした食品ロスの削減など、技術の進歩と時代の流れから、徐々にではあるが、院内新調理や院外調理への理解が医療現場で深まっている。

ここ数年の傾向としては、人手不足による人件費高騰、パート従業員の高齢化、特に朝食調理に人が集まらない等の理由から、新調理を用いて院外で調理し院内で再加熱するC・S・K方式が、病院給食でニーズを高めている。

〈高齢者施設給食〉

〈高齢者施設給食における委託市場（2020年度）〉



※「〈2021年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」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（2016～2020年度）〉



※「〈2021年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より（出所：矢野経済研究所推定）

果、委託率は横ばい推移となつてい
る。

2020年の春先に発生した新型
コロナ感染症による高齢者施設給食
への影響については、特養、老健、
有料老人ホーム等の入所型介護施設
は継続的に運営されたため、給食へ
の影響は軽微であった。一方、デイ
サービス、デイケア、ショートステ
イ等の通所型介護施設については、
特に感染が拡大した都市部におい
て、施設の閉鎖や休業が発生し、昼
食弁当の提供を控える動きもあつた
ため、年間を通して影響した。

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〉

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。

病院経営合理化のためのアウトソ
ーシング化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については、
かつては受託競争の激化で受注単価
が伸び悩んだが、ここ数年は、安値
受注は影を潜め、受託価格は上昇傾
向にあり、適切な価格へと収斂して
きている。

公定価格の中にある病院給食とい
えども、競争原理が働いているもの
の、価格偏重からサービス全体の質
的向上を委受託の基準にする流れに
あり、士気の高い管理栄養士やパー
トを採用するには人件費の増加は避
けられない。

病院側管理栄養士はともかくとし
て、給食サービス企業側管理栄養士
の不足は深刻である。病院は、給食
サービス企業に対して、受託条件に
管理栄養士の配置を必須条件として
いる。病院給食提供は365日、3
食配膳のため、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、給食サービス
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。

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は
人が集まらない。

輸入食材の安全性への不安、中国
など発展途上国における食品需要拡
大、物流費の高騰等、食材費を押し
上げる要因が多々あり、給食サービ
ス企業の頭を悩ませている。

給食サービス企業にとっては、F
／Lコスト低減と、安全で「おいし
い食事」の提供を両立させるための
取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、
人件費を効率化する調理方法など
様々な取組みが求められる。

〈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、正に人間力が試されている。
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して
いる給食サービス企業に入社を希望
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っかり
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
高い者が多い。そのモチベーション
を維持向上させるのは、採用企業の
役割であり、日々の業務と研修制度
に裏打ちされる。

とりわけ特養においては、入所年
数を経るにつれ、介護度も上がり、
嚥下・咀嚼困難度も上がる。喫食の
世話も高度になる。また、心身の老
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。一方、有料

老人ホームでは、施設の方針や入所者の要望に沿ったハイレベルな食事提供、栄養摂取に留まらない付加価値サービスが求められる。

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、今後2025年にかけても同じ傾向が続くものと見られる。

伸び悩みの原因は医療行政によるところが大きい。高齢化社会にあって、厚生労働省は医療費の削減を最優先に考えており、長期療養病床の削減、平均在院日数の削減等が推し進められており、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、その中において委託化市場は今後も徐々に拡大するものと思われる。

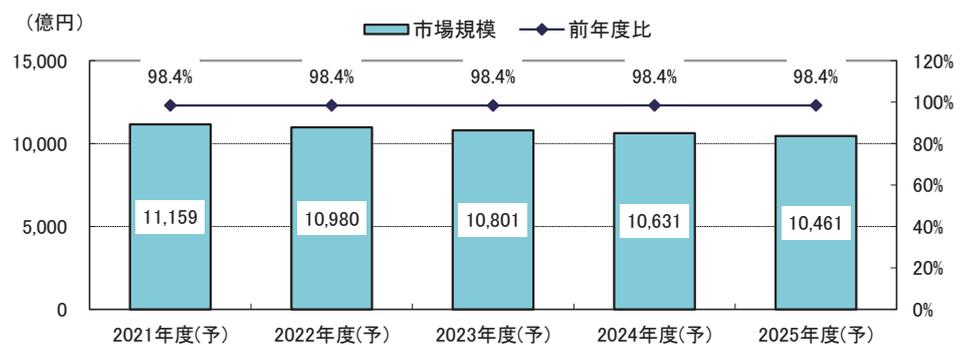
病院経営の効率化と患者給食の質的向上は、一見背反するように見えるが、この課題をクリアすることが不変の命題である。この課題を解く鍵は、外部の専門家に委託することが最も効果の高い方策と考えられ、つまり有能な給食サービス企業に委託することが病院経営改善のソリューションである。

給食サービス企業側も何が何でも受託しようという動きから、比較的收益の取れる事業所を受託しようという動きに変わっており、価格一辺倒ではなくなっている。2020年度の病院給食の外部委託率は受託金額ベースで46.5%となっているが、外部委託化は徐々に進行しており、2025年度には受託金額ベースで委託率は52.4%にまで高まる見通しである。

〈高齢者施設給食〉

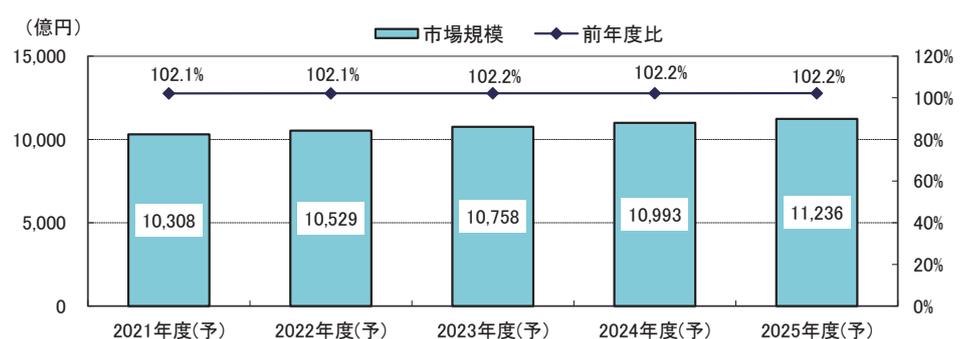
高齢者施設給食は、伸び率が鈍化

〈病院給食の市場規模予測（2021～2025年度）〉



※「〈2021年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」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（2021～2025年度）〉



※「〈2021年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より（出所：矢野経済研究所推定）

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、今後も新設が予想される有料老人ホームも期待される。

2020年度の高齢者施設給食の外部委託率は66.8%であるが、今後も新規施設の設立当初からの委託と既存施設での委託化が進むものと考えられる。一方、人口減少と高齢化が進行し、就業人口が増えない日本では、調理

現場の人手不足は深刻であり、給食サービス企業の撤退（直営化）やコンベへの不参加など、給食を委託できない小規模施設が増加が予想される。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やや異なり、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。したがって、1日3回の楽しい食事は心のケアの意味を持ち、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

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は大きな選択要因となる。

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。

なお、食事の個人負担化に伴い、栄養管理の点数化も進み、栄養ケアマネジメントの受け皿作りが必要となり、その意味では給食サービス企業の腕の見せ所である。

4 病院給食、高齢者施設給食の市場規模予測

〈病院給食〉

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%程度であること、また国内においても国立病院、大学病院など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めてお

り、委託化の進展は漸進的である。

ここ数年、専業、総合を問わず給食サービス企業の病院給食への営業注力も激しさが緩み、一時期の伸びはないが、今後も病院給食受託は増えるものと思われる。

〈高齢者施設給食〉

高齢者施設給食については、今後数年は年率3%前後の伸びが見込まれ、2025年度には11236億円に達し、病院給食市場と逆転すると予想される。

新規施設では概ね給食委託が多く、既存施設についても合理化の一貫から給食の外部委託化が進み、高齢者施設給食市場の委託数は今後とも増加するであろう。



研 修 報 告

2021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2021年度講習会・研修会の計画に沿い、講習会のトップとして患者給食受託責任者資格認定講習会を、6月10～11日の東京会場（ベルサール高田馬場イベントホール）で開催しました。

今年の講習会も昨年と同様に『新型コロナウイルス感染症』対策に気を配りながら実施しました。

連日マスコミで報道される緊急事態宣言の都府県名、まん延防止等重点措置の道県など目まぐるしく変化する日々でした。そのような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。都道府県外の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が「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。」と各社から多くの意見をいただき、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、安全確保を第一にすることで、その後も札幌会場、大阪会場、福岡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、大阪会場だけは1000人規模の開催となるため、スペースを確保できる会場が無いこと、日程変更による講師を確保できないことから、初めてWebによる同時開催と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、十分なスペースが確保され、2日間にわたり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、分厚いテキストを注視しながら必死にメモをと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、8月11日締め切りという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。

各会場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）	72	(44)	名
東京会場（ベルサール高田馬場）	798	(569)	名 内Web：613
大阪会場（大阪ATCホール）	658	(111)	名 内Web：496
福岡会場（福岡国際会議場）	119	(73)	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、今年度も新型コロナウイルス感染症の発生が沈静化されない状況下に行われました。当協会、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ただき実施しました。また、賛助会員でもあるサラヤ(株)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。

この研修会の時期も、新型コロナウイルス感染症の感染状況が高い地域もありましたが、既に6月に実施した受託責任者資格認定講習会の開催経験から研修生に対しては十分な注意を払い7月間で5会場で開催することができました。

各会社に採用となって3ヶ月が経過し、昨年同様に入社式もなく、まして新入社員研修も開催できないなど、各事業所の現場で責任者から個々に指導を受けている状況からか、研修会受付で同期生・同級生（会社を問わず）に会い歓喜のひとつきを語りあう姿もありました。

「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、入社から3ヶ月で周囲を見る余裕が出てきたこの時期、メモをとる姿は真剣でした。



各会場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）	38	(27)	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	(33)	名
名古屋会場（名古屋IMYビル）	90	(83)	名
大阪会場（大阪国際交流センター）	89	(37)	名
福岡会場（福岡商工会議所）	34	(33)	名

※（ ）内は今年の参加者数

◆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月から会員会社等にあつては、監理団体との連絡により外国人技能実習生を採用しております。当協会は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まいりました。

しかし、導入2年目の本年4月以降も新型コロナウイルス感染症発生のため、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、延期となった試験の調整に明け暮れる日々となりました。4～5月は試験が全て中止になりましたが、6月28日の大阪会場から再開となり、8月末現在で10会場において150名が受検し、全員が合格しております。

9月以降の計画も緊急事態宣言、まん延防止対策が追加で発令される道県があり、年内実施に向け調整中です。

各支部の会員の皆様には、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はご協力をいただきたく、お願い申し上げます。



会員企業 紹介

no.029



イリーゼ西大宮厨房内（上）。同施設に勤務する井上さんと比嘉さん（下左）。イリーゼ西大宮施設長・岡本さん（下右）。



HITOWA フードサービス 株式会社

食事だけでなく、食事を楽しむ時間を提供したい。

HITOWA フードサービス株式会社（以下、フードサービス）は、関東給食株式会社の事業を受け継ぎ、HITOWA ホールディングス株式会社のグループ会社として、2017年に現在の社名に改名した。

同じグループ会社であるHITOWA ケアサービス株式会社（以下、ケアサービス）とは協力関係にあり、ケアサービスが運営する有料老人ホーム「イリーゼ」の他、介護・福祉施設給食、産業給食、学校給食、保育園給食、介護施設向け完調品販売など、さまざまなサービスを提供している。

社名の由来と、企業理念

HITOWA グループでは、特例子会社を除きグループ会社の本社をすべて六本木オフィスに集約している。フードサービスも同様で、仕切りのない広々としたフロアでは、グループの垣根を超えて各社のデスクが並んでいる。代表取締役社長・嘉村浩さんはこう語る。

「HITOWA という社名の由来は、人の輪を大切にしようという思いからです。中でも我々フードサービスは、食を通じて『安心・安全な日々の提供』と『喜びの瞬間の創造』を追求することを理念としています。

利用者の方々にとって、食事の時間が楽しみで、待ち遠しくなるように。食事そのものだけでなく、それを食べる時間も含めて楽しんでいただきたい。それが、当社の根幹にある思いです。

当社では介護福祉施設が約80%、学校給食が約

給食事業



有料老人ホーム「イリーゼ西大宮」

全国で広く展開する「イリーゼ」では、地域性を反映した共通献立を採用。入居者の声を集め、食事の品質改善につなげられるのは、同社の大きな強みだ。



イリーゼ西大宮の通路に貼られた献立表。食べるのが楽しみになるような料理の写真が印象的。



サービス付き高齢者向け住宅「ロイヤルデジデンス三橋」

表紙を飾った比嘉さんが兼任で担当。イリーゼとほぼ同じ献立をベースにしている。



衛生管理の周知・徹底のため、毎月配布される「衛生通信」が事務所内に掲示されている。

社内広報誌「FOODIES」



年に2回発行社内広報誌。嘉村社長からのメッセージや、優秀事業所の表彰、施設ごとのユニークな取り組みやノウハウの共有など、さまざまな情報が盛り込まれている。コロナ禍においては情報発信ツールとして存在感を増している。



就任して4年目の嘉村 浩代表取締役社長。
リモートワークなどの働き方改革を推進する
など、社員たちからの信頼は厚い。

12%、約8%が社員食堂という売上構成です。介護福祉施設に特化されているのは、イリーゼにおいて施設運営と食事提供を同じグループ内で担っており、施設様、入居者様にご満足いただけるサービス品質やノウハウを蓄積することで、好循環を生み出すことができていますからですね。もちろん、イリーゼ以外にもさまざまなお客様がいらっしやっつて、一都三県を中心に、北海道から沖縄まで全国242か所の給食事業を受託しています。」

社員は宝。働きやすい環境づくりが社長の役割

「2017年の社長就任から、従業員、特に女性の働きやすい職場づくりに力をいれています。女性の管理職を増やし、活躍できるフィロソフィを増やしていきたいということと、産休や育休のあとも復帰しやすい環境の整備。例えば最近導入したスーパーフレックス制度では、出勤や退勤の時間を自由に調整できるほか、一日当たりの働く時間を変えることもできます。『明日は子どもの面倒を見ないといけないから時短勤務にし、その分を別の日に充てよう』

ということが可能となり、一人ひとりの生活リズムに合わせて仕事ができるようにしているのです。

これらの環境づくりは、長く勤めていただくために非常に重要です。長く勤めていただけるような会社にしていくのが大切なのです。当社で頑張ろうと思ってくださる方は、雇用形態を問わず会社の『宝』ですから。その方々が働きやすい環境をつくるのが、私の役目だと思っています。

また、当社には従業員の紹介による採用制度もあります。紹介してくれた従業員にインセンティブを渡すというのですが、これが機能するのは従業員たちが会社を好きでいてくれるからこそです。彼ら、彼女らが『ウチの会社はいいよ』と言える会社として、これからもさまざまな制度を整えていきます。

その中の一つに、人事評価制度があります。パートも含めた全従業員に対し、やる気をもって頑張っている方、スキルを上げている方にはしっかりとそれを評価できる仕組みをつくっています。『これができるようになったら時給が上がる』という基準を明確にすることで、前向きに



形態や食数など、日々確認する厨房内のスタッフたち（左上）。コロナ禍で残念ながら開催が難しくなっている人気のイベント食「握り寿司」（下）

努力していこうというモチベーションを醸成したいと考えています。深刻な人材不足が続く昨今、採用活動に必殺技はありません。一つひとつ地道に取り組んでいくことこそが一番の近道だと思います。

コロナ禍以降はリモートワークも推進しており、会議や研修、衛生講習会も今はすべてリモートです。といっても、私自身は現場で直接話をするのが好きなので、非常にづらいですね（笑）。年一度の全体会議で経営方針やメッセージを伝えても、リモートだと相手の反応がわかりません。やはり、お客様だけでなく、現場の社員たちに会えなくなることが残念でなりません。」

強みを磨いて尖る

「社長就任から4年間で、事業所の数は約4倍になりました。『やっぱりHIITOWAだよね』と介護福祉施設給食のナンバーワンと認めていただけるような会社をめざし、自分たちの強みを磨き、尖っていきたいと思っています。」

例えば、食事関連の事柄をトータルでサポートする『食事提供サポートサービス』を推進しています。手

作りしてほしい、コストを抑えたい、イベントを行いたいなどさまざまなニーズがあります。給食受託や完調品販売だけではなく、お客様の要望に合わせたさまざまなラインナップからカスタマイズできるようなサービスです。

中でも力を入れているのは、自社ブランドの完調品です。日々、同一献立で7千名を超える施設の利用者に食を提供している、調理師や栄養士。これら食事提供のプロがつくる最新のニーズを反映した食事である、という価値は大きい。クオリティの高い完調品でリーズナブルに美味しさをご提供できるよう、開発しています。

また、ケアサービスとの連携を活かした施設運営のサポート事業も広がっていきたいと思っています。

ケアサービスとフードサービスが、この六本木オフィスで同じフロアにいることも大きい。会社は違っても、関連する部署同士は並んでおり、コミュニケーションが活発です。施設と厨房の壁はありませんから、イリーゼの利用者様の声を日々集め、すぐにサービスに反映できるのです。



ホーム長の岡本さんは異業種から介護業界に転職したという(左)。

さまざまな食感を楽しめる、栄養バランスのとれた食事。写真は取材日の提供メニュー(下左)



こうした、お客様の声を速やかに改善に活かせる運営サポート事業は、我々ならではの独自の強みになっていくはず。イリーゼだけでなく受託施設様に対しても、施設運営と食事提供の壁を取り払い、より利用者様にご満足を感じていただけるようなサービスを提案しています。」

いずれまた、自分の目で現場を見て回りたい

「今は1日も早く全国の事業所に足を運び、従業員の声を直接聞きたいです。現場を回ると、数か所と同じような話を聞くことがあるんです。それこそが今の当社の課題なんです。現場に行くことで、今、会社で何が起きているか、という発見があるのです。」

昔は私も人手が足りないときに現場に立つことがありましたし、ほんの5年ほど前までは私自身が採用に携わっていたので、ほぼすべての従業員の顔がわかっていました。ですが、今は違います。社員の皆さんも私の顔がわからないでしょう。

お客様に料理を提供する「給食」とは、必ず人の手が必要な、人の手

を介する仕事です。リモートではできません。だからこそ、私も現場の従業員と接したい。以前のよう、自分の目で現場を見て回ることができる日が一日も早く戻ることを、強く待ち望んでいます。」

毎日が楽しいと、食事も美味しい

続いて、イリーゼ西大宮のホーム長、ケアサービスの岡本康義さんに話をうかがった。

「イリーゼは全国118か所で展開している有料老人ホームです。運営はケアサービスが行い、給食をフードサービスが提供しています。私が意識しているのは、同じグループ会社といっても、それぞれがお客様であり、発注者であるという関係だという部分です。馴れ合いにならず、責任感をもって双方が役割を果たしていくことが大切だと思います。」

そのためにも、私は施設スタッフの皆さんが働きやすい職場づくりを大切にしています。それはケアサービスもフードサービスも関係なく、このイリーゼで働くすべての人が気持ちよく働けるように環境を整えていくこと。細かいことですが、厨房



の備品が不足したらすぐ補充する、
というような、スタッフそれぞれが
持っている仕事への意欲が下がらな
いよう気を配る、と言った点ですね。
信頼関係を築き、互いの責任をし
っかりと果たす、そういう関係性が
大切だと思います。」

岡本さんは、介護サービスの質が
食事の満足度に深くつながっている
のを感じる人が多いという。

「食事は、入居者様にとって楽し
みのバロメーターなんですよね。毎
日が楽しいと、食事も美味しい。け
れど日々の暮らしから楽しみがなく
なってしまうと、そのぶん食事に強
く執着し、ほんの少しの味の違いが
気になったり、すぐに飽ききたり
して、食へのハードルが上がってし
まうように感じているんです。

イリーゼ西大宮では、レクリエー
ション（以下、レク）に力を入れて
います。昼食後に毎日1時間のレク、
さらに入居者様一人ひとりの希望に
合った『個別レク』も行っているこ
とが特徴です。

個別レクは、コロナ禍のさまざま
な制限下でも何か入居者様に楽しん
でもらえることができないか、とい
う思いから始まりました。入居者の

皆さんにやりたいことを募集してみ
ると『お酒を飲みたい』『女子会を
してみたい』『ゴルフをしたい』な
ど、いろいろな声が上がったんです
ね。そこで全体レクとは別に、少人
数の個別レクとして立ち上げるこ
とになりました。

例えばお酒を飲みたい方々には
『ちょい飲み酒場』と題してお酒を
飲む場をつくったり、外でちょっと
オシャレに紅茶を飲みながら女子会
を楽しんでもらったり、パターゴル
フを楽しんでもらったり……。

毎日楽しく過ごしていただけれ
ば、食事も美味しく感じられます。
それに、体を動かしたり人と喋った
りしたあとのごはんのほうが美味し
く感じますよね。

こうした取組みを自主的に進めて
くれるスタッフの姿勢は、私自身と
ても心強く、恵まれていると感じて
います。介護もメデイカル給食も、
人々の生活を守るための仕事です。
私もホーム長としてその気持ちにし
っかりと応えられるよう、頑張ろう
と思っています。」

グループが一体となったHITOWA
WAフードサービスの挑戦は続く。



HITOWAフードサービス株式会社

【本社】

〒106-0032

東京都港区六本木1-4-5

アークヒルズ サウスタワー

電話 03-6738-6114

総従業員数 1,747名

(男 476名・女 1,271名 パート従業員含む)

※文中の数値は取材日現在のものです

※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。

座談会

スーパフレックス制度×リモートワーク

私たちの現在と未来



月間の総労働時間を満たせば、出勤時間を自由に設定することが可能な「スーパフレックス制度」。HITOWAフードサービスでは、業界に先駆けて、2018年8月に導入されました。コロナ禍以降、リモート勤務を中心に働き方改革が進されてきましたが、今回は、所属が異なる6名の女性社員（内、4名は栄養士）にお集まりいただき、スーパフレックス制度とリモートワーク下での現在の働き方、それぞれの職域での課題や今後の目標について、お話をいただきました。

司会（運営三課・湯田さん。以下、司会）司会の湯田です。本日はよろしくお願ひします。

「スーパフレックス&リモートワークで働く今の環境はいかがですか？」

江村「リモートは、実はあまり活用できていないところが正直なところ。前職もマネージャー系の仕事だったので、コアタイムがあったので、その時間帯は原則出社しなければいけません。スーパフレックスになったことで、直行直

帰できることに加え、休日の次の日に長めに働くこともできるので、調整できてありがたいと思っています。」

阿部「私は、リモートワークでかえって後輩たちの時間管理がしやすくなりました。人事担当なので、元々あまり在宅勤務ができるような職種ではなかったんですが、電話を転送できるシステムを会社が導入してくれて、課題は解消されました。スーパフレックス制度はスムーズに広まりましたが、通常の業務も『じゃあ課題は何？それをどうクリアする？』っていう計画から実行までのテンポが早い会社だなと感じています。」



江村 えむら **未希さん** みき（栄養士）

運営部 運営二課マネージャー
数字管理、施設と厨房の調整業務等（千葉・近畿東海方面を担当。通常は現場に直行直帰。）

私たちの現在と未来

阿部 絵里子さん
人事部 主任

調理師・栄養士・パートアルバイトの採用業務を担当。リモート勤務週1日。



三橋「私は、パートで入社して今年から社員になりました。前職で給食業界にいなかったこともあり新鮮です。友人の話を聞いていても、コロナ禍で在宅ワークを導入していない会社は結構多くて、今まで経験した会社の中でも、進歩的というか、展開が早いと感じます。私のいる管理部は会社携帯を支給されていなかったのですが、コロナ禍でスマホの支給が促進されて良かったのではないかと思います。」

稲見「私たち栄養課は、繁忙期とそれ以外の時期との落差が激しいので、多忙な時期は9時間、10時間勤務し、締切・提出が終わったら半日

勤務にしよう、という調整ができるようになったんです。なので、本当に働きやすくなりました。家庭との両立もだいぶ楽になりましたし、通勤がないというのが一番のメリットで、身体の軽さを痛感しています(笑)。残念なのは、仲が良かったメンバーに会えない、会話できないこと。時代に沿った働き方ではありませんが、あえて言うならばそこがデメリットでしょうか。」

大沼「私も衛生指導など、外出が多いので、以前までは出先から本社に戻ってということが多かったのですが、自宅を通過せず帰れるようになったので、グッと効率的になりました。それから、実は環境を整えたので家のモニターのほうが大きくて見やすい(笑)とか。ただ、衛生管理の面からは、実際に話をしてみないと理解してもらえなかつた不安が残りますし、目視で確認できないことはリスクもありますし、善し悪しですね。」

佐久間「スーパーフレックスは助かっています。ただ、営業ですので、在宅はほほえないんです(笑)。ずっと外にいる感じで、8〜9割ぐらいは外出していますね。」

次は、おひとりずつに質問を。大沼さんから。

—最初の緊急事態宣言の時、衛生管理で訪問できず難しくなかったですか？

大沼「2020年の3〜5月末までは、私たちが普段行っている項目を現場チームにセルフチェックしていただきました。それをフィードバックしてみたら皆さん点数高くて……。「やる意味あったかな？」って思ってたんです。でも、現場から質問の電話をいただいたんですよ。『このチェック項目ってどういうことでしょうか』とか『これってこういうことですかね?』って。私たちよりしっかり確認してくれているのがわかるような問い合わせだったので、結果的にやって良かったなと思っています。今は、『巡回確認すること』で私たちがコロナに罹患してしまうリスクより、衛生指導に行かない方がリスクは高い』という思いを持って、訪問しています。」

です！自分でやって男だから女だからと感ずることはほとんどないのですが、担当先でも「女性のマネージャーさんは初めてです」って言葉が聞かれました。やっぱり同じ仕事を同じ女性と分かち合えるっていうのは励みになると思うので、増えたいってほしいです。」

—栄養士は、現場も女性比率が高いのでしょうか？

稲見「男性もゼロではないんですけども、やっぱり栄養士自体、女子大卒や短大卒が多くて、男性が栄養士になるには、専門学校がごく少数の

—女性マネージャーはおひとりとのことでしたが、増えてほしいですか？

江村「まだ入社して1年経ちませんが、もちろん、増やしてもらいたい

三橋 美里さん
管理部

食材発注・調整、請求書を含めた顧客管理に加え、食材販売事業も担当。リモート勤務週3日。



大学など、まだまだ選択肢が少ない。やっぱり女性の比率が圧倒に高いですね。」

「パート契約から正社員契約になって感じられていることは？」

三橋「『これを入力しておいて』と言われるような勝手なイメージで入社したのですが、パートといっても仕事に制限はなく、自由にやらせていただける社風でした。社員の方と仕事内容に大きな差がなかったこともあってか、仲間として接していただけの安心感もありました。社員に

佐久間 詩穂さん (管理栄養士)

営業推進部営業チーム
施設運営の法人様へ、厨房運営受託・完全調理冷凍食品の営業活動を担当。ほぼ外勤。



なってからは、時間を自己管理できるようになったので圧倒的に仕事をしやすくなりました。特に月初は、請求書関連の業務が多いので、それを乗り切ったら月末にかけて調整しています。」

「有料老人ホーム『イリーゼ』というブランドで運営しているメリットは、営業時に感じられますか？」

佐久間「営業しやすいです。とても。イリーゼがすぐ近くにある場所では『あ、イリーゼさんね、どこここは行ったことありますよ』と反応があるので、入り口を突破しやすい(笑)んです。特に施設責任者の方がいらつしやると、知名度もあって、ほぼほぼ受付で通してもらえます。受付を通してできればお話をつなげられるので、営業的にはメリットしかないです。」

「大沼さん、衛生指導の面でイリーゼとそれ以外の施設とで何か違いがあったりするんですか？」

大沼「区別することはほとんどないですね。ただ、オープンしたての施設は作りが似ているので、調理機器などの設定などは、できているかど

うかひと目で分かることもあります。保育園などのキッズラインは、地域や場所による細かな違いも、監査をひと通り経験することで覚ええました。」

ひとつ思い出したのが、グループの事業『おそうじ本舗』。とある事業所で、外せないぐらいフィルターが油で汚れていることがあって、急ぎで清掃していただいたことがあります。そういった横のつながりは、グループ内だからスムーズっていうところはあると思います。」

「上司に本音でひと言お願いします！」

阿部「基本的には自由にやらせてもらっていて、本当に困ったときには直属の上司に必ず相談しています。直属ではなくてもいろんな部署の方々に相談しやすい雰囲気なのは嬉しいですね。」

佐久間「営業は、案件を取れる取れないで大きく数字が変わるので、自分の判断というより、一つひとつ相談しながら対応します。部長だけでなく社長の嘉村にも直接相談できるのは判断も決定も早く、スムーズです。」

いなかみ 玲加さん (管理栄養士)

業務部栄養課
栄養士の教育・指導、ベース献立の作成、イベント企画等を担当。リモート勤務週3〜4日。



「最後に、今後のキャリアプランやライフプランなど、皆さんの野望(笑)をお聞かせください！」

阿部「HITOWAというブランドは、まだまだ知られていないところはあると思うんです。規模としてはかなり大きいグループ企業だけれども、これからの会社なので、私たち一人ひとりで会社の価値を高めていきたいらなと思います。」

稲見「自分の業務としては、栄養士としての知識の積み上げでしょう。当社は8割以上が高齢者施設なので、お客様の嚥下力は年々落ちていきます。献立は立てられても嚥下

私たちの現在と未来



※取材時はマスクを着用し、撮影時のみマスクを外していただきました。

状態に合わせた知識は足りていないと思うので、勉強をすることでHITOWAケアサービスさんからのきめ細かな要望にも今より応えられるようになりたいです。」

大沼「衛生指導課は新しいメンバーを迎えたので、一緒に働く中でお互い相談し合って、よりよい方法を一緒に考えていける仲間を増やしていくことが目標です。もちろん、衛生指導課だけではなく、本社メンバー、マネージャーやSVといった仲間との信頼関係も広げていきたいです。」

三橋「自社ブランドとして、食材販売部門が立ち上がったばかりなんです。まだ少人数で動いている段階



衛生指導課
大沼 桂子さん（管理栄養士）
衛生巡回指導、勉強会・講習会、衛生ツール・マニュアル作成等を担当。リモート勤務または本社勤務週1〜3日。

なので、取引先とうまく連携して補い合っていきたいです。未来を考えるとワクワクする部門なので、少しでも事業が大きくなるように力添えできればと思っています。」

江村「運営部のマネージャー、SVが一番現場と関わることが多いので、現場が働きやすい職場を作ることと、より品質の高い食事を提供することが目標です。それが受託件数のアップ、人材を採用できるとか、いろいろなところにつながっていくんじゃないかなと思います。その流れが将来的に会社の成長につながっていければと日々思いながら仕事に取り組んでいます。」

佐久間「当社のサービスを提供する施設様を増やし、お客様（ご入居者様）がより笑顔になれるようなサービスの提案・提供をしていきたいです。やはり営業なので、数字を積み上げて、少しでも会社に貢献していきたいです。」

— お忙しいところ、皆さん貴重なお話をありがとうございました！

理事会報告

■ 定着したWebによる理事会開催

2021年度第3回理事会は、第62回全日本病院協会学会in岡山～コロナ禍での病院経営～の開催に合わせ、8月21～22日岡山コンベンションセンターにて開催する予定でしたが、8月13日に「新型コロナウイルスの感染拡大状況を鑑み、岡山県当局からの強い要望もあり、誠に残念ですが現地開催を中止とし『完全Web開催』に変更することに決定しました」との連絡を受け、当協会も山本会長の指示のもとWebによる理事会の開催と変更となりました。新型コロナウイルス感染症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。

日 時	2021年 8月20日(金)
時 間	15時～ 15時45分
場 所	Web会議

■ 審議事項

- 入会（正会員・賛助会員）について
正会員1社からの入会申し込みが承認された。
◇株式会社 オーシュンサポート
代表取締役 野崎 由佳
秋田県大館市車台5-5-2 プロGRESS103
賛助会員1社からの入会申し込みが承認された。
◇積水化成製品工業 株式会社
代表取締役社長 柏原 正人
東京都新宿区西新宿2-7-1 小田急第一生命ビル
23F
- 協会事務所移転について
2007年6月に現在地に移転入居し14年経過しているが、外国人技能実修生の評価試験実施のため、初級ならびに専門級を同時に実施するための増員を図ることとし、狭隘解消のため事務所移転を講ずることとした。移転先は千代田区神田岩本町15-1CYK 神田岩本町7階で、11月中の移転が決議されました。
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書について
日本給食サービス協会と当協会が共同で取り組み、東京サラヤの全面協力を得て厚生労働省の認可

(HPによる公表)を受けた手引き書を6月に会員各社に通知したところですが、この研修会を栄養士委員会の今年度統一テーマと位置づけし、全国3支部5会場で開催することについて決議されました。

- 第14回治療食等献立・調理技術コテストについて
東京オリンピック・パラリンピック開催のため、2022年8月開催としているコンテストであるが、昨年来の新型コロナウイルス感染症の発生状況を受け、次年度にあってもソーシャルディスタンスを配慮すべしと捉え、当該教室が狭隘であることを考え参加チームを減数することを提案し、決議された。
・治療食部門 8チーム
・一般職部門 4チーム
・行事食部門 4チーム
- 第43回フードタリングショーでの協会セミナーについて
昨年度から当協会として産業別高齢者雇用推進事業に参画し、生涯現役社会に向け、労働力人口の高齢化の現況や経営環境、職務内容、賃金制度、雇用形態などの違いについて「産業別高齢者雇用推進ガイドライン」の調査、策定及び会員各社に対し啓発広報を行うこととしており、これがセミナーとして実施することが決議された。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協力願って実施することが承認された。
- 2022年度定時総会特別講演予定（案）について
2003年 千日回峰行満行し、大正年間以降49人目の大阿闍梨 藤波 源信 師
(比叡山飯室不動堂 長壽院 住職)
・大阿闍梨に聞く「行」と「縁起」
・食と生きる
2022年5月20日 15時15分から について
決議された。
- 次の事項について報告された。
・海外視察旅行の中止について
・栄養士委員会各支部研修状況
・各支部会議報告

受託責任者を訪ねて。

no.29



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25年から勤めております。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

管理栄養士2名、栄養士1名、調理士1名、調理補助2名の合計6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。

毎日、病院様の食事を提供させていただく中で、調理部門、下処理部門、盛付け部門、洗浄部門それぞれで人員等の管理を実施しております。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

アシダ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、病院様からの要望についてできる限り対応策を検討すること、また、その中で不可能なことはその理由をきちんと説明することが仕事となります。

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、患者様のことを考え、安心、安全、美味な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？

毎月行われる給食会議でコミュニケーションをとっています。施設側の栄養士さんや病院の方と意見交換を行っています。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

緊急連絡網を作成し、事務所に提示し連絡体制を構築しております。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

HACCPに準拠した食品衛生管理の中でも温度管理、時間管理の追及について特に気を使っています。

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？

事務所内に起こるすべてのことに對

処するための知識が必要と考えております。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

病院様とのコミュニケーションはもとより、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、美味な食事を提供しましょう。そのために一人ひとりが責任を持ちましょう。





衛生点検員がチェックする ポイントをご紹介します ～冷蔵庫・冷凍庫の衛生管理について～



【 冷蔵庫・冷凍庫は定期的に清掃され、清潔である 】

冷蔵庫・冷凍庫で注意する箇所として「パッキン」、「ファンカバー」、「フィルター」があります。

「パッキン」は、扉の開け閉めや内外の温度差による結露が原因で、汚れやすい箇所です。カビの発生にも繋がり、保管食材を汚染させてしまう恐れがあります。清掃は専用の薬剤、もしくはアルコールを浸み込ませたペーパータオルで拭き上げ清掃を実施しましょう。黒ずみがひどく、塩素系漂白剤を使用した場合は、使用後に水拭きを行ってください。パッキンのゴムが固くなり、劣化や破損に繋がります。

「ファンカバー」は、食材と近接し、汚れがあった場合に空気とともに拡散させてしまうため、保管食材をより汚染させる恐れがあります。清掃時にはファンを止め、付近の食材を清潔で温度管理された場所にいったん隔離して、アルコールを浸み込ませたペーパータオルで拭き上げ清掃を実施しましょう。

「フィルター」は、溜まった汚れを放置すると冷却機能の低下や故障に繋がります。定期的に取り外し、水洗いで埃汚れを取り除き、よく乾燥させてから戻します。油汚れがひどい場合は、お湯と中性洗剤を混ぜ、しばらく漬けて落とすやすくなります。

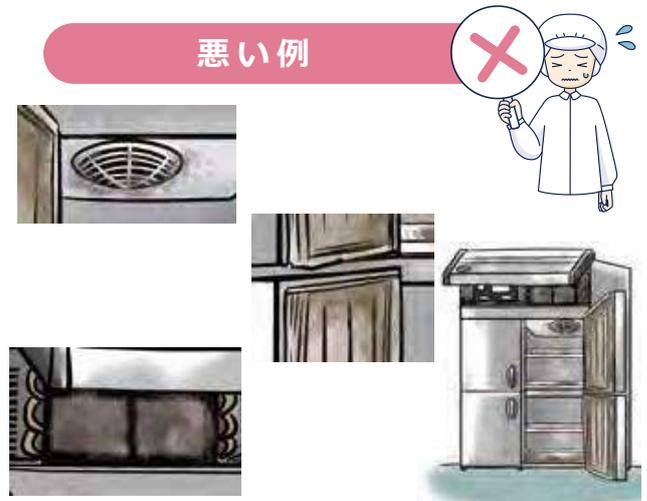


良い例



・定期的に清掃され、清潔にしている
(扉・パッキン・床・ファンカバー・フィルター等)

悪い例



・庫内に汚れがある
(特にパッキン・ファンカバー・フィルター注意)

※ここでは代表的な清掃箇所を挙げましたが、その他にも床面、棚（裏面含む）、壁面、取っ手などを指摘することもあります。各箇所についても確認し、冷蔵庫・冷凍庫を清潔に保ちましょう。



＊ワンポイントアドバイス＊

冷蔵庫・冷凍庫の汚れやすい箇所は設置場所で異なるため、汚れ具合を確認して、清掃頻度をバランスよく設定しましょう。

【 冷蔵庫・冷凍庫に劣化、破損、欠損部分はない 】

冷蔵庫・冷凍庫は破損や欠損箇所がないか清掃時に保守点検も行い、必要に応じて修繕対応を行いましょ。当社で実施している衛生点検で注意する箇所として「パッキン」、「内棚」、「ドレンキャップ」が多く挙げられます。まず「パッキン」の破損では、庫内の冷気が漏れたり、汚れが溜まりやすくなる恐れがあるため、取り扱いメーカーに確認して、交換対応を行いましょ。

「内棚」は、コーティングの剥離も確認しましょ。剥離の場合は破片が異物源になる恐れがあります。また剥離部分に汚れが溜まり汚染源となる可能性があります。パッキン同様取り扱いメーカーに確認し交換しましょ。

最後に「ドレンキャップ」ですが、こちらは欠損（紛失）してしまっているケースが多く見られます。紛失をしてしまった場合はメーカーに確認して、キャップを取り寄せてください。

良い例



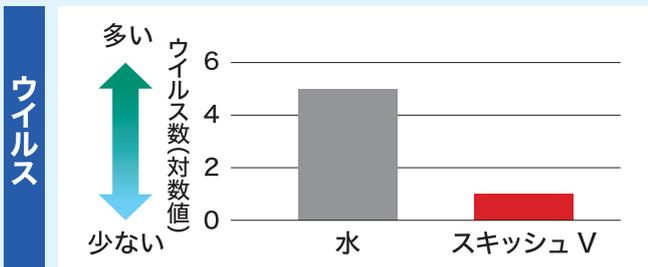
・破損、劣化、欠損部分がない
(扉・パッキン・内棚・ファンカバー・ドレンキャップ等)

悪い例

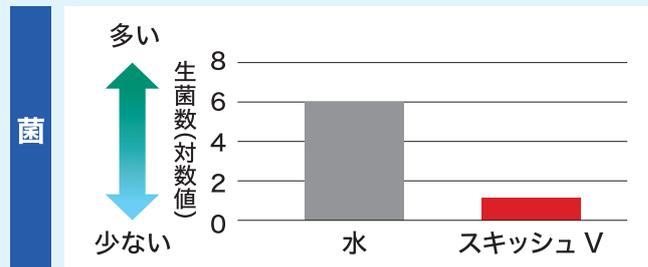


・破損、劣化、欠損部分がある
(扉・パッキン・内棚・ファンカバー・ドレンキャップ等)

特長 1 ウイルス・細菌への効果



※2021年花王調べ (試験法: ATM1052 準拠)
接触時間: 30 秒 / 汚れ負荷: なし



※2021年花王調べ (試験法: EN1276 準拠)
接触時間: 30 秒 / 汚れ負荷: 0.5%BSA

特長 2 拭き筋が残りやすいステンレス表面もベタつかずサラッとキレイ



■ステンレスが使用されている機器例



こんな場面にご使用いただけます

調理器具・
食品容器の除菌に



調理機器・
ショーケースの除菌に



食品の品質保持・
衛生管理に



専用つめかえ
スプレー容器
(別売り)



それ以上を生み出す、清潔提案を。

花王プロフェッショナル・サービス株式会社



〒131-8501 東京都墨田区文花2-1-3

☎ 03(5630)7141

ト致します。



2021年8月

ブランドサイトはこちら
<https://pro.kao.com/jp/brand/chef/>



ウイルス・細菌対策をサポート



商品特長

- ① 複数の細菌・ウイルスでの検証を実施
- ② 拭き筋残りがなく、ガラスケースやステンレストレーの2度拭きも不要。
- ③ 食品製造現場に最適な『食品添加物』
- ④ 消防法上の危険物に該当しない為、備蓄等にも適しています。

エタノール濃度: 57.2w/w% (65v/v%)

花王プロフェッショナル・サービスは、
医療現場の食を支える皆さまをサポート

2022年2月

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第43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2022年2月15日(火)～18日(金)、東京ビックサイト・東展示棟1～6ホール、8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43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50,000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」を東展示棟2ホール入口で開催いたします。前回(2021年2月)開催時には、398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」(2/17)開催!

下記の通り、2月17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17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: 「産業別高齢者雇用推進ガイドラインについて(報告)」
座長: 結城 康博(淑徳大学 総合福祉学部教授)
講師: 臼井 淳(うすい あつし) 株式会社ぎょうせい 研究員

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15日(火) 日本弁当サービス協会主催セミナー
- 2月16日(水) 日本給食サービス協会主催セミナー
- 2月15日(火)～18日(金) 日本厨房工業会主催セミナー

[開催概要]

■合同開催

第22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50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：2022年 2月15日(火)～18日(金) 10:00 ～ 17:00 (最終日は16:30まで)

■会 場：東京ビッグサイト東展示棟1～6ホール、8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

HCJ

検索

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

案内状請求 受付期限…2022年2月7日(月)事務局必着

案内状の発送は、2021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		

◆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)



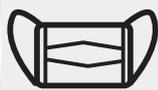
- 会場入り口への消毒液の設置ならびに共用部の巡回清掃・消毒



- 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

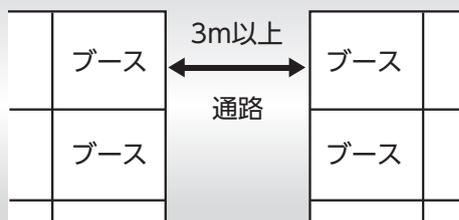


- サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定



- 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)



Photo Gallery

フォトギャラリー

スーパームーンを追って

Photo by

吉田 雄次 *Yuji Yoshida*

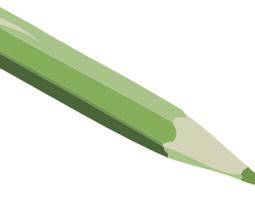
(セントラルキッチン研究所 所長)



①『天体ショー～スーパームーン』
満月と言えば秋の夜空を思い浮かべますが、今年いちばん明るく大きな満月は5月でした。今年のスーパームーンは、なんと皆既月食も同時に見ることができました。スーパームーンの皆既月食は24年ぶりだそうです。(2021年5月26日)

②『天体ショー～皆既月食』
月が地球の影に覆われる皆既月食。天候にも恵まれ、自宅近くの広い道路から南方の方向へ600mmの望遠カメラで、ワクワクしながらコマ撮りで撮影しました。(2021年5月26日)





編集後記

『On your marks, ~ Set』

TOKYO2020オリンピックが賛否両論の中で開催され、開催賛成・反対を問わず、多数の方々がTV観戦をされたかと思います。特に陸上競技の100mは、多数の方々がご覧になったのではないのでしょうか。

競技のスタート時、スターターの『On your marks, ~ Set』(位置について~用意)の合図で、選手は「On your marks,」でスタート位置につき、「Set」で静止し、号砲でレースがスタートします。ちなみにこのスタート合図は400mまでで、400mを超えると「Set」がありません。

「位置について・用意・ドン」は、日本中の幼稚園児から高齢者までほとんど人が知っている言葉だと思います。「位置について・用意」のかけ声が無く、いきなりドンと合図されても、すぐに走り出すのは難しいのではないのでしょうか。

この『On your marks, ~ Set』(位置について~用意)ドンというかけ声は、災害避難指示に役立つという資料を読みました。『よーいドンの原則』と呼ばれています。防災心理学者の木村玲欧(兵庫県立大学教授)は、警報とは、絶対に被害が出ることを意味する情報ではなく、**災害の発生可能性が格段に高まったので意識の警戒レベルを引き上げる情報**である。いわば「よーい(用意)ドン」のよーいのタイミングで、心のスイッチを「非日常」にする必要があると説いています。

「よーい」で、心の準備と避難の準備
「ドン」で避難実施

これは、例えばレベル4の避難指示が発令された時に、実際に避難行動【心構えがないと、いきなり行動は出来ない】ということを目指していると捉えることができます。たとえ避難して、被害が発生しなかった時も「逃げて損した」「やって損した」ではなく、【今回も良い危機管理が出来た】と行動を強化していくことが重要ではないのでしょうか。

- ①疑わし時は行動…事前の知識によって「行動のきっかけとなる状況」が発生した時は行動する
- ②最悪事態を想定して行動…最悪のことを常に考えながらの行動することで対応力がうまれる
- ③空振りには許されるが、見逃しは許されない…対応後に被害が発生しなくても、経験値が増えて本人(自身)のレベルアップにつながる

このように、『On your marks, ~ Set』は、防災避難等に活用できるのではないのでしょうか。何の準備もなく、いきなり避難なんて、右往左往するのが目に見えています。日ごろから、警報の情報が入ったら、心のスイッチを入れ、避難の準備をしましょう。自分だけは大丈夫、なんて法則はありません。

地球温暖化により、毎年何十年に一度と言われていた、降雨、高温、大型台風などが例年のように国内で発生しています。自然には勝てません、人類は!!!!

2021年9月 NOBU 記



医療関連サービスマークは



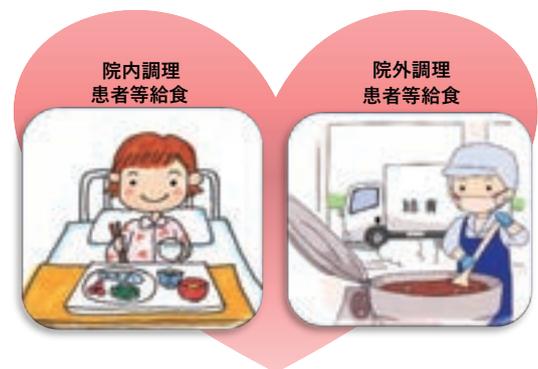
安心と信頼の目印

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10月発行)