しょう **イ**



かい

世紀



大 No.182 2023.4月号 CONTENTS

[特集1] 第44回フード・ケータリングショー	健康
[特集2]第44回フード・ケータリングショー	協会
■巻 頭 言	■ ๋
■調理師研修会 研修報告	■ 💆
■ 会員企業紹介	■ P
■協会だより	■絹
■耳寄り情報	

建康・食事相談感想文	
■ 賛助会員紹介	26
■受託責任者を訪ねて	28
■ Photo Gallery ·····	29
■編集後記	30

表紙の人 インタビュー

(株)日本医療食研究所で栄養士として働く仙洞田 隼 也さん。栄養士として経験を重ねた後、同社に入社。 入社2年目から横濱かなざわ翔裕園の厨房責任者を担 当しています。

普段の仕事を教えてください。

調理や仕込み、盛付といった厨房業務全般ですね。パートさんたちへの指示なども行っています。発注業務もありますが、ほとんど厨房にいることが多いです。 パートさんやお客様とのコミュニケーションも次第に 慣れてきて、ちょうどいい距離感が分かってきた気が します。

日本医療食研究所に入社された経緯は?

社会人になって初めて入社した会社では調理メインで 仕事をして、その後が前職で、直営施設の栄養士とし て勤務していたんですが、どちらも経験してみたら自 分には調理系のほうが向いていると感じて当社に入社 しました。

献立は施設側の栄養士さんがつくってくれるんですが、実際の調理現場だとその通りに調理できない・盛り付けられないということが起きます。そんなとき、



栄養士さんの意図をくみ取った上で調理方法や盛付をアレンジする、ということができるのは栄養士の 知識があるからこそだと思います。

仕事で大切にしていること、仕事の魅力は?

業務で心がけていることは、衛生面です。責任者としては、パートさんたちに何かを指示するときにはまず自分がやってから、ということですね。例えば「掃除してください」と指示するなら、まずは先に自分が掃除する。指示するだけだと信頼されないと思いますし、何より自分が偉そうにふるまうような人になりたくないなと思うからです。実は、学生時代に飲食系バイトの経験がなくて、卒業して初めて厨房に立ったんです。仕事を始めてから料理のレパートリーが増えたので、人につくってあげられるようになって良かったなと思います。



普段からあまり目標とかは立てない性格なんですが、今考えているのは管理栄養士の資格を取ることですね。一度挑戦したのですが、やっぱり難しくて。勉強して再トライしようと思っています。

株式会社日本医療食研究所 栄養士

仙洞田 隼也 さん (入社2年目)

(化学反応)を期してeスポーツとの更なるケミストリー

株式会社馬渕商事代表取締役 馬利 洋工工

令和4年度の理事会におきました馬渕商事の馬渕祥正です。皆ました馬渕商事の馬渕祥正です。皆様のお役に立つよう一生懸命務めて様のお役に立つよう一生懸命務めて

私がこの原稿を書いていますのは本日2月15日ですが、ちょうど2週本日2月15日ですが、ちょうど2週本日2月15日ですが、ちょうど2週末事がありました。身内話になりますが少しお付き合いをいただければと思います。すなわち弊社は2月1日付にて、弊社の運営する旅館「榊日付にて、弊社の運営する旅館「榊日付にて、弊社の運営する旅館「榊間」という名称のeスポーツルをしました。専門家の方々の話では、ホテル・旅館の中に方々の話では、ホテル・旅館の中に方々の話では、ホテル・旅館の中にたのは神湯館が初めてだそうです。

名称であり、1970年代に端を発 名称であり、1970年代に端を発 し2000年代に急速に発展、世界 のeスポーツ人口は1億人にのぼ り、今後オリンピックの正式種目と なることも期待されています。 そのコンテンツは世界でトッププ

っております。

ても少し説明させていただきます。 ても少し説明させていただきます。 神原温泉は三重県津市にあり、名古 棒原温泉は三重県津市にあり、名古 屋や大阪から各々電車で1時間半前 屋、また伊勢神宮にも近い距離にあ ります。清少納言の枕草子には温泉 地のベスト3として「湯は、ななく りの湯、有馬の湯、玉造の湯」と書 りの湯、有馬の湯、下造の湯」と書

eスポーツとはコンピューターゲー

皆様はご承知かも知れませんが、

かです。かいです。といれた「ななくりの湯」が現在がです。その泉質ははとろっとしたアルの神原温泉にあたるとされておりまかがです。

正直申しましてメジャーな温泉地ではありません。神湯館はもともとではありません。神湯館はもともとでが、縁あって弊社が今から7年前に買収のうえ旅館といたしました。

この「旅館とeスポーツ」という 一見奇抜に思える取り合わせはメディアの関心を引いたようで、例えば オープンに先立つ昨年12月2日には アHKの全国ネット番組の「きん5 ド」で、「温泉旅館の常識を捨て る!? 温泉地再生の最前線」とい うコーナーで取り上げられ、恥ずか うコーナーで取り上げられ

> 識した次第です。 組では神湯館を始めるか所の旅館・ 北テルが紹介され、神湯館について は「会議室を捨ててeスポーツ会場 に変更」と解説されました。進行役 を務めた吉本興業のタレントの小藪 を務めた吉本興業のタレントの小藪 に、神湯館だけを「ぜひ行かしても らいたいです」と推奨していただい に、神湯館だけを「ぜひ行かしても らいたいです」と推奨していただい たおかげもあり、日経新聞や中京テ たおかげもあり、日経新聞や中京テ たおかげもあり、日経新聞や中京テ たおかげもあり、日経新聞や中京テ たおかげもあり、日経新聞や中京テ たおかげもあり、日経新聞や中京テ たおかがもあり、日経新聞や中京テ たおかがもあり、日経新聞や中京テ たおかがもあり、日経新聞や中京テ たおかがもあり、日経新聞や中京テ たおかがもあり、日経新聞や中京テ たおかがもあり、日経新聞や中京テ たおかがもあり、日経新聞や中京テ たおかばもあり、日経新聞や中京テ たおかがもあり、日経新聞や中京テ たおかばるめりました。改めて有 名人の発言の重さというものを再認

が空いているが、都合により閉鎖すっかけをご説明出来ればと思いまっかけをご説明出来ればと思いまっかけをご説明出来ればと思いまった。



うかな?」等と検討したものの、 跡地をeスポーツ施設に使うのはど を受けた弊社の営業担当者は「この 起こったそうです。 のでは?」との思いが全身から沸き も鈍っていることだし起爆剤になる らどうだろうか? コロナ禍で客足 スポーツ施設を神湯館の中に造った の件をきっかけに「それよりも、 なりました。しかしながら、彼はこ 終的には先方の事情でこの話はなく るので地利用の件で妙案はありませ んか?との相談がありました。 相談

ŋ こと、②eスポーツ事業に関する弊 界のeスポーツ競技人口が1億人の 組の中のインタビューで私は「小さ ンテンツがあるのがeスポーツであ いお子様から高齢の方まで様々なコ してこれに加え、先ほどのNHK番 の現行事業ドメインとの関連性、そ 社としての今後の展開方法、 度的に増加する可能性を秘めている 環境が整えば、その競技人口は加速 弱に過ぎないものの、今後eスポー 割には日本のそれが未だ400万人 の上司から報告を受けた私は、①世 ツを巡る関係法令が整備される等の そして、彼の提案内容について彼 世界に向けて情報発信出来ると ③ 弊 社

> がこの夢を実現したいという思いが を決断いたしました。 たらせるという形態で実施すること た子会社を設立のうえその運営に当 ポーツのコラボ」という提案を受け ありましたので、この「旅館とeス 入れるとともに、この事業に特化し お話ししたとおり、④まさに私自身 いう非常に大きな夢があります」と

忙殺されましたが、ようやく2月1 湯館のリニューアルやシステム対 パスポ神湯館のオープンに向け、神 な集客状況を見るにつけ、 に過ぎませんが、オープン後の好調 パスポ神湯館は誕生後わずか2週間 しました。いずれにしましても、ス の重さに身の引き締まる思いをいた 記者会見では、私に課せられた責任 送を始めメディア各社を前にしての 日の日経新聞・中京テレビ・三重放 日のオープンを迎えた次第です。当 応 る役所関係の諸手続き、メディア対 応、地元津市や三重県をはじめとす た次第です。 反応)」がまさに始まったなと感じ eスポーツとのケミストリー 周辺の大学や高校へのPR等に 「旅館と (化学

以上、スパスポ神湯館について

寮・社員食堂の給食は直営から委託 に切り替える時代でございます。規 期に「馬渕商事の馬渕でございます。 長を務めた馬渕フミは、会社の黎明 60周年を迎えるところです。初代社 いたしました。あと2年で会社創立 に会社組織としての馬渕商事を創立 食受託業務を開始し、昭和40年5月 フミが昭和33年10月に個人経営の給 縷々お話をさせていただきました。 さて、弊社は、創業者である馬渕

こうして、昨年1月来、弊社はス

ていきました。

次に社長を務めた馬渕祥宏は、

就

堂といった分野の顧客企業を増やし て電話営業を行い、独身寮・社員食 模は小さくても真心を持って受託さ

たり精神で毎日毎日、電話帳を繰っ せていただきます・・・」等と体当

姿勢が凝縮されているといっても渦 足していただくことです」から始ま に従事する全従業員の仕事に対する この経営理念とその前提となる社是 る弊社の理念を制定いたしました。 生活環境の提供を通じてお客様に満 感じの良いサービスの提供、快適な たちの仕事は、おいしい食事の提供、 来るような分かりやすい言葉で、「私 任に先立ち、従業員の誰もが理解出 「感謝・報恩・人の輪」には、弊社

言ではありません。

拓いてまいる所存です。 巻き起こすことにより、更なる業績 eスポーツ事業と既存の事業ドメイ 様々なビジネス展開、言い換えれば、 ているところです。今般、これにe 弊社の事業ドメインは次々とそのフ 社長を務める私、馬渕祥正の時代に、 進展を遂げるべく新たな時代を切り ンとのケミストリー(化学反応)を 企業等とのマッチングを始めとする 私は、eスポーツ事業と既存の顧客 らせる意図は毛頭ありません。即ち 私としましてはこの事業を単体で走 スポーツ事業が加わった訳ですが、 互に補完しあいながら事業展開をし イールドを拡大し、各々の業態が相 そして、この馬渕祥宏とその次に





第44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、東京ビックサイト東展示棟1~8ホールで開催され、当協会も主催団体の一員として2023年2月7日(火)~10日(金)まで参加しました。

今年のフード・ケータリングショーも未だ新型コロナウイルス感染 症発生数は減少に向かっているものの拡大の収まりが見えず不安視さ れる日々でした。お互いが感染症対策に注意しながらの開催となりま した。

このような状況下でしたが、今年も能率協会からの強い要望を受け、展示ブースでは「管理栄養士・栄養士による健康食事相談コーナー」を設け、骨健康度測定器・ヘモグロビン量測定器・肌年齢測定器を駆使し、栄養士委員会幹事を中心に、協会職員も全員参加で協力しながらマスク着用し、抗原検査、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いたしました。









測定した方の中から「私は未だ若かったんだ。」とか、「食事生活、日常生活を変えないと駄目だって。」という会話が漏れ聞こえ、一喜一憂する来場者の皆さんの姿でした。当協会には909名、(昨年:351名)。今回の3展示会としても46,457名(昨年:28,328名)の来場者がありました。

昨年までは、新型コロナウイルス感染症発生により各出展会社のブースを廻る入場者がまばらで、運営側の人員が多く感じられる状況でしたが、今回は前年比2.6倍の入場者数のごとく大盛況でした。

また、当協会主催の給食セミナーでは、国立病院機構松本医療センター 栄養管理室長 間瀬茂樹氏に、「食品ロスから病院給食を見つめ直す ~ いのちある食べ物を大切に~」の演題で講演いただきました。104名の 多くの方に聴講いただき、今後の取り組みについてのアドバイスとなり ました。当日の概容について「セミナー報告」として掲載しております。

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、当日ご協力いただいた相談員の感想を掲載します。



日本メディカル給食協会 寺内 佑太

例年より1週間ほど早い開催となったフード・ケータリングショーですが、今回は感染 症の影響も収まりつつあるのか、来場者数は前年よりも6割以上も増え、出展者数も戻っ たのかいつもの風景が戻ってきたようで嬉しく思いました。

来場者の方が増えたおかげか協会のブースにお越しいただく方も昨年や一昨年に比べか なり増えたようで、測定スタッフとして3年目の参加でしたが充実した忙しさを感じられ ました。

今回も残念ながら当協会のブースは相談員の人数を絞っての参加となり、メインが3種 の測定コーナーとなりましたが、来年度以降は相談員により通常の食事栄養コーナーの再 開を行い協会の会員及び来場される方にとってよりよいサービスを提供できれば幸いだと 思いました。



(株) 馬渕商事 山本 奈津子

今年もコロナ禍の中での開催だったので、始まるまでどれく らいの方がブースに来てくださるか予想ができない状況でし た。測定機器については骨健康度、ヘモグロビン量測定、肌年 齢測定と接触する部分が少ない機器を選定し、実施することに スタッフは協会の方々と今回は他支部の幹事の方々にも測定の 担当をしていただくことになりました。

入口にはアルコールを準備し、測定が終わるとすぐに消毒を したりと感染予防対策も万全で臨みました。初日から多くの方 がブースに来てくださり、測定機器の結果を見て、納得する方、 また納得がいかないと2回測定されたりする方、食事について あまり気にしていない方など様々で、質問に対して私たちも食 事や栄養についてアドバイスをしたりして、対応させていただ きました。今回も肌年齢測定は男性にも人気があり、行列に並 ぶのも厭わず測定されていました。今年は全体の来場者数が多 かったせいか、立ち寄ってくださる方も多く、お客様の対応を しているうちにあっという間に時間が経ち、とても活気があり 楽しい時間を過ごすことができました。

日本メディカル給食協会 篠島 良介

会場での第一印象はヒトの流れがコロナ禍前の状況に戻っ てきたのではないかと感じました。ご挨拶が遅れ大変失礼し ましたが、昨年6月から日本メディカル給食協会技能実習部 に配属されました篠島良介と申します。どうぞよろしくお願 いします。

また、今回のフードケータリングショーに参加させていた だき、ブース関係者のみなさまには本当にお世話になりまし た。改めて感謝申し上げます。

さて、来場者ではなく、初めて展示側の立場、1年ぶりの 診察衣、10年ぶりの栄養相談ととても新鮮な感覚で、のぼせ たりする年齢ではないと自分自身に言い聞かせて臨みました。

自信の担当は初めて計測するヘモグロビン測定機器であ り、計測される方々の反応は様々で、ご自身の健康を意識さ れている方が多いと感じました。出展企業の方々にも多く参 加していただいたことを嬉しく思いました。準備等で寝不足 気味の方や、前日の反省会 (酒?) で体水分量の動態もあっ たと察したので、「寝不足気味ですか」とか「疲れがたまっ てませんか」など、導入の声かけを意識して計測していただ きました。印象に残った参加者の中には、「今朝ドイツから 成田についたばかりなの!」という方もいらしており、外資 系の出展企業の方かしら?と。もし、来年も参加させていた だくことができ、役割がヘモグロビン測定の担当でしたら、 *爪、や *下瞼、の所見について提言できればと反省したと ころです。

最後に、一参加者では決して経験することのできない貴重 な時間に感謝させていただきました。関係者のみなさまあり がとうございました。





健康・食事相談感想文





日本メディカル給食協会 平井 英司会長

大原 美帆

展示会での4日間、お世話になりました。

今回初めて参加させていただきました。最初は緊張した のですが、皆さんが優しくて気さくな方たちばかりだった ので、とても働きやすかったです。

展示会では3つの測定があり、私は「肌年齢測定」を担 当しました。肌年齢と聞くと、女性の方しか興味を持たれ ないのかなぁと思っていたら男性の方もすごく興味を持っ てくださって、たくさんの方が列に並んでくださいました。

測定の中の質問にとても悩まれていたり、いい結果にな るようにお祈りする男性の姿は微笑ましかったです。

でも診断の後、結果がよくない方はやはり落ち込まれて いましたね。結果の紙と一緒に渡していた「肌の調子を整 える栄養素」を参考にしてみてくださいねと伝えると、あ りがとうと喜ばれたので、少しでも参考になって改善され るといいなと思いました。

実はわたしも結果がよくなかったので、参考にしようと 思っています。

この展示会を通して、多くの方に来ていただき自身の健 康状態を知っていただけたこと、アドバイスができたこと はとても喜ばしいことでした。このような素敵な企画に参 加できて本当によかったです。

展示会に関わってくださった全ての方に感謝致します。 ありがとうございました。

日本メディカル給食協会 植田 貴大

日本メディカル給食協会職員の植田と申します。3度目の 参加をさせていただきました。未だコロナの脅威が去っては おりませんが、今年はたくさんの来場者の方々にお越しいた だけました。

今年の担当は【ヘモグロビン測定】でした。これはヘモグ ロビンの量を測ることで、鉄分の有無を測る機械です。

朝の10時から業務が開始されました。去年とは違い既に 11時頃から来場者様が多く

賑わいのあるブースになっていたのが印象的でした。

たくさんの質問があったのですが【ヘモグロビンが不足し ていると、どんな症状の恐れがありますか? 】という旨が一 番多い質問でした。

日頃の食生活でもヘモグロビンを意識して食事をとること が、皆様少ない模様でした。

今回のブースを通してたくさんの方々にヘモグロビンの大 切さと日々の食生活の重要性を再認識していただけたことが とても嬉しく感じた点でございます。

業務の反省点を1点あげますが、来場者の方への機械の説 明の仕方が上手くなかったのではないかという点です。

この機械は左手の中指を使ってスクロールをするのです が、ご年配の来場者様に伝わらないことがありました。お客 様全員にわかりやすく伝えるのが我々の重要な業務ですの で、来年は説明能力を向上させて挑みたいと強く思います。

最後にお礼となりますが、困ったときに優しく手を差し伸 べていただいたスタッフの皆様に改めて感謝をさせていただ きます。1人では途方に暮れていた内容もスタッフの方々の おかげで解決に向かうことが出来ました。

私も誰かの力になれるような人間となる為、日々の業務に 真剣に向き合おうと思います。









有本りな

『嬉しい』『ショック』『どうして?』など、たくさんの声が聞こえてきた4日間。 普段意識しているようで、意識していない自分の体のこと。それが気軽に、 短時間で知ることができるブースでした。

健康診断に行かなきゃ、自分の体を知らなきゃ、でも億劫である、と思って る人はたくさんいると思います。しかし、そんな人でもついでにふらっと立ち 寄れる、しかも、一緒に来ている仲間と受けられる、というのが億劫な気持ち を消し、むしろ『体を知ることができて楽しい』と思ってもらえることが、今 回ブースが盛況だった理由だと思います。

お客様の反応も様々で、日々の生活習慣の結果を目の当たりにし、今後どう したらいいですか?と改善していく姿勢を感じたり、また良い結果の方は自分 の生活に自信をつけていたように思います。どちらの方にも共通して大切なこ とであるのが栄養の知識だと思いました。

自分が日々食事でどのような栄養を摂っているのかを理解して食事をしてい る人は少ないと思います。だからこそ、それを意識して摂ることができるとい うのは、健康の改善のための大きな一歩になります。結果が良かった方にも、 大事な栄養素が書かれた紙を渡すと『助かります』と言っていただけました。

毎日のことなので興味はある、でも知らなかったという方が、体を知った後 だとさらに興味を持ち、食生活を見直そうとするきっかけをたくさん作ること ができたと思います。

私自身も、生活を振り返り、カルシウム足りなかったなあ、など食生活を見 直そうと思うきっかけになりました。

お客様の様々な反応に私も共感したり、頑張ろうと思わされたり、楽しく健 康を意識できた4日間でした。

よう 涌井

4日間無事に開催され終えられたこと、ブースで共に運営に関わった皆 様に感謝です。

コロナ禍での3度目の展示会。

しっかりと私たちはブースを構え、お客様をお迎えする準備はできてい ても、お客様が来なかったらどうしようと心配していました。

結果は去年を2倍も上回る方々にご参加いただき大盛況のうちに終える ことができました!

私は肌年齢診断を担当しました。

初日にチャレンジしたところA判定で肌年齢23歳と嬉しい気持ちのま ま役割に臨めました。

お客様はA判定からE判定まで一喜一憂していらして、食生活気にかけ てらっしゃいますか、と聞いたら給食関係、旅館関係の方が多くて、まさ に職業柄、ご自身が証明だと思いました。

年齢相応、それ以下の方だとしても

現状を知ることで改善する余地があります。

サプリなどより、まずしっかりとした栄養素のタンパク質、ビタミン群 を摂るよう心がけてくださいねとお伝えしたら、やってみますとみなさん 仰ってくださいました。

日本メディカル給食協会として、とてもいい取り組みだと思いました。 普段の生活ではなかなか測定することのない肌診断に男性の方も興味を もってくださり、受けられた方の割合としては多いようにも思いました。 なかなか男性はこういうのしないから、と結果は置いといて楽しんでい

ひさしぶりにお会いできた協会会員のみなさんとのお話もはずんで、楽 しく過ごさせていただき、ありがとうございました。

またお手伝いできることを願っています。

らしてよかったです。





協会セミナー情報第4回フード・ケータリングショー

〜いのちある食べ物を大切に〜 食品ロスから病院給食を見つめ直す

はじめに

目標)。 目標)。 しい S D G s (Sustainable o た S D G s (Sustainable of s)。

世界共通の17の目標と169のターゲットから構成されており、それぞれの課題を2030年までの解決を目指した計画・目標です(図1)。その目標の中に『目標12つくる責任 つかう責任』があります。ここでは、給食に携わる私たちと関係のでは、給食に携わる私たちと関係のでは、給食に携わる私たちと関係の下は、給食に携わる私たちと関係の下は、給食に携わる私たちと関係の下として挙げられています。

2 食品ロスとは

食品ロスとは「本来食べられるに

れています。

日本における食品ロス量は、世界中で食料を得られず十分に栄養を摂れない人々に向けた食料援助量を上回っています(図2)。日本の食品ロスの内訳では家庭系261万t/年、事業系309万tとされています(図2)。

3 病院給食の食品ロス

前項の日本の食品ロス量に病院給食は含まれておりません。食品ロス問題において病院給食が注目される機会は少ないと感じています。とかしながら、病院給食においても、食べられるにもかかわらず捨て

実際、病院給食において、どこで・



国立病院機構まつもと医療センター 統括診療部 栄養管理科 栄養管理室長

間瀬 茂樹





図2 日本の食品ロスの現状



図1 SDGs17の目標 出典:国際連合広報センター



図4 食品ロスの発生要因とその影響

食品ロスはどこで発生するのか 8.9% ①仕込場 (野菜・果物の皮等): 484kg/月 36.0% ②下膳室(患者食べ残し) :**1,568**kg/月 55.1 ③厨 房(予備・余り等) :3,449kg/月 ①皮・芯・ヘタ等 ②食べ残し ③予備や余りなど 図 食品廃棄場所の内訳 (当院調べ)

図3 食品ロス発生の場所と内訳

減

ました。

自施

設

の食品ロス発

生

状

品ロスを削減

する取り

組みを開

始

一院では、

2017年5月

から

食

者さん を確認します。 ないことが要因だということが しているか~ ありません。 転換を発信しました。 者さんの食べ残しに対する考え方 てきました たち栄養士や調理師 残された物に焦点があたるこ 次に、 ^どれ それによって、 栄養管理 一要因とその 病院給食における食品 の栄養摂取量を把 院内の他部署に向け だけけ (**図**4)。 に着目するようにしま そこで、 や給食業務に関 しかし、 食 影 ベ 響 5 食 の対応が十 を整 病院給食 ń 品 *^どれだけ* これ 口 7 握 理 ス いる する Ļ では て、 0) わ 口 ٤ は 見 る 発 ま ス 分 か 患 食 た 患

ます。 るの どのくら か、 発 当院 生場所は仕込室 0) の事例をお示し 食品 ロスが発生 ・下膳室 して e V たし

それぞれの発生量の内訳では、

調

理

理

室の

3か所になります

(図 3

室が最も多い状況でした(図3)。

病院給食は減点スタート

おいしさ要因の1つ『食べる人の状態』を欠いている

食べる人の状態

- ○健康状態 → 不良
- ○心理状態 → 不安
- ○雰囲気 悪い
- ○空腹感
- 低い 〇相手 カーテン



図6 病院給食のおいしさの要因

そもそも "おいしさ"とは?

"おいしさ"を決める2つの要因

食べ物の状態

- ○味
- ○香り
- ○見た目
- ○食感
- ○価格...など

食べる人の状態

- ○健康状態
- 〇心理状態
- ○雰囲気
- ○空腹感
- ○相手...など

図5 おいしさの要因

おいしい食事をつくる

▶調理機器メーカーによる実技講習

栄養士・調理師・給食業務受託会社スタッフ参加 機器の使い方、評判の悪い料理改善方法…

機器の能力を活かした調理のコツを伝授







図7 調理講習風景

(3) 食べ残し原因調査

③食べたいものを食べたい量だけ提

へ変更。

供するイベント食(スモーガスボ

ード)実施。

主食と副食の食べ残 量 0) 関 連 ②手間・費用はおしまず、だしを顆 の開催 (図7)。

め、機器メーカーによる調理講習

①料理機器の能力を最大限活かすた である、食べる人の状態、を欠いて 務に務めることが大切です。 夫や努力が必要だと認識して給食業 おり、病院給食は減点スタートです (2) おいしい食事を作る・イベン (図5、6)。それを補うために、 (1) 患者さんの背景を知る 粒中心から、昆布・鰹のだしとり ト食開催 入院患者さんは、おいしさの要因 工

減らすためのアイデアが様々な視点 を考えることによって、食べ残しを した。「なぜ食べきれないのか?」 から生まれます。

させていただきます。

取り組みの具体例を5つほど上げ

献立の土台を可視化でテコ入れ

56日間に同じメニュー同じ組み合わせ存在

患者さんの印象:同じ料理ばかり

例) ほうれん草の胡麻和え 青梗菜の磯辺和え 小松菜のわさび和え





栄養管理科の壁に土台献立を掲示

同一料理を極力減らす 外見が似た料理は連続させない

自由に書き込み協議

献立のベースを再構築



図9 献立の見直し

残食量と献立表を比較し調査

約2ヶ月分の残食量を献立と照合 (kg) 25 n = 168一食 20 当たり 15 の 副 10 食残食量 r=0.16 強い関係性みられず 5

ポテトサラダ・マカロニサラダは残食多い傾向 10 15 20 (kg) 1食あたりの主食の残食量 図 主食と副食の食べ残し量の関係(当院調べ)

図8 主食と副食の食べ残し量の関係

なぜ主食を多く炊いてしまうのか

調理スタッフと意見交換



- ・救急日は食数が増える
- ・昼は特に食事の変更が多い
- ・足りなくなったことがある

根拠に基づいた炊飯量の加減 食事オーダーの動向を分析実施



した(図14)。

図11 主食を多く炊いてしまう原因

大型規格品の見直し

缶 詰



	1号缶	2号缶
内容量	1,750g	440g
価 格	720円	260円
グラム単価	0.41円/g	0.59円/g

例) 使用量2.500g

5

継続するための取り組

1号缶×2缶 1,480円 残量1,000g 2号缶×6缶 1,560円 残量 140g



残量削減を優先に商品を使用

図10 大型規格品の見直し

心の高さ感じております。 く機会もあり、 イベントなどを通じて、 院内だけでなく、 その中で、 派に関する講 啓発を外部に発信してきま 食品口 地域の方から食品 演 広報誌や地 0) ロス削減 依頼を 食品 e V 口

一ス削

域

ス削

ただ

0)

関

取り組みをまとめこの認定を受け 組みとならないよう、 組んでいる飲食店や事業所などを認 定する制度があります。 松本市には、 食品ロス削減に これまでの 時的な取 取

作りすぎの削減

①缶詰の大型規格 図10 品 使 用 0) 見 直

②根拠に基づいた炊飯

量

0)

加

減

図

12 13

などの調査を実施 にテコ入れを行いました(図9)。 示して献立全体を見える化し、 基準の献立 食べ残し量と献立内容の関連 (8週間分) **図** 8 を壁に掲 献 性



図13 根拠に基づき予備炊飯量の見直し

救急輪番日は主食が増える?(4週間分を調査) 救急日との関連性低い (g) 1,600 r=0.213 r=0.107 1,200 r=0.004 y=117.54X-295.09 y=-61.506X+196.43 y=1.00053X+41.551 800 主食の変動 400 0 -400 量 -800 -1,200

図12 救急輪番日と主食量の変動

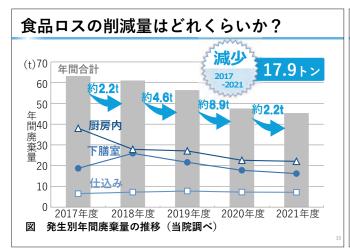


図15 年度別廃棄量の推移

一時的な取り組みで終わらせないために

松本市「残さず食べよう!」推進店・事業所 認定制度

目的:事業所と行政が協力して食品ロスを減らす

"提供する側"と"食べる側"のW認定取得(2019年7月)

認定取得申請の狙い

- ▶ 自分達を追い込むために
- ▶ 職員全員で取組むために



図14 松本市「残さず食べよう!」推進店・事業所 認定制度

有益な副次効果をお示しいたします。 3)環境負荷の低減:生ゴミを 1)食材材料費の低下:5年 らすことで、CO2排出量を削 材を組み込んでいくことが可能 抑制により、食材料費にも体力 につなげていくことができま なりました。また、これにより つき、普段使用しにくい高価な 一残しの減少にもつながりました。 食あたりマイナス約30 食事サービスの拡充:ム ダ 間

0

品ロス削減により、

病院運営に

る対策が必要だと認識しています。

せん。、作って捨てる、、 ることができてい なくてはいけない点であり、 スが最も多い状況は変わっており しかしながら、 食品ロスの排出量を抑 調理室での食品 ます 図 15 最も減らさ さらな

食品ロス削減の成果

ことが大切だと思っております。

おわりに

生活の支えであり、患者さんのため 病院給食は患者さんの治療や入院 今回、

のものです。

調理師の対応不足により、 らずのうちに食品ロスを生みだして しかしながら、当院では栄養士や 知らず知

は、 減につながっています。 努めることで、少しずつロス量を削 管理や献立作成、調理師はムダのな 頭に置き、栄養士は患者さんの栄養 と考え、取り組みを行っています。 い調理やより美味しい食事作り等に スタッフ全員が食品ロス削減を念 私たちが本分を全うすることだ 院給食における食品ロス削減

もされます。目標や計画も大事です のに全力をつくす」と言った使い方 使う言葉ですが、「目の前にあるも ものを全部食べきろう」という時に う言葉があります。主に「目の前の 病院運営にも有用だと考えられます。 長野県には『あるをつくす』とい また、食品ロス削減は患者さんや この言葉のように、まずは今、

みで、 量が少ない施設も多くあると認識し はありません。また、優れた取り組 食における食品ロスの削減が一層広 ております。 当院の事例をきっかけに、 の取り組みに特別画期的なもので 当院よりもはるかに食品ロス ご紹介させていただいた当 病院給

まっていく一助となれば幸いです。

が、

目の前にある小さな課題に取り組む

CO2排出1kg

 $17.9 \,\text{h} \times 2051.3 \,\text{kg} \implies 36,718 \,\text{h} \times$

≒ 8畳用エアコン約4時間使用※2)

約17台 1年間つけっぱなしに相当

※2) 環境省. 一人ひとりの温暖化対策より

図16 ロス削減量のCO₂換算量

ロス削減量をCO₂排出量に換算すると?

生ゴミ1トンを焼却した場合のCO2排出量

2051.3kg^{※1)}(トラックによる収集運搬含む) ※1)NPO法人 生ゴミリサイクル全国ネットワーク.2011-09-15より

▶当院が食品ロス削減で5年間に抑制したCO2



調理師研修会

振り返って 2022年調理師研修会を

はじめに

で行いましたが今回は世相を考えた 護食(ムース食など)を主なテーマ だきましたが新調理(調理機材を有 う題目で挑んだ研修会でした。 とスチコンで街中華に挑戦!」とい メニューを選択しました。 効使用する。) 新しいスタイルの介 過去4回、講師を務めさせていた 今回のテーマは「SDGs新素材

SDGSと新素材

コロナウイルスは動物由来のウイル 豆ミート)を使用した料理です。 第一のテーマ「SDGsと新素 は動物の肉ではなく植物肉 全世界を苦しめている新型 大

なのでしょう。 取を多くすると言われていますの や病原微生物を産んでしまう悪循環 留めるためにワクチンや抗生剤の摂 病と言われて久しいです。多頭飼い ルエンザ、SARS、豚コレラなど で、それらの弊害が新しいウイルス は家畜の病気やストレスを最小限に 家畜動物の多頭飼いが原因となる疫 スであり、過去のペスト、鳥インフ

ます。 乳類の6割という分析結果が出てい その中で我々人類が食する家畜が哺 ス)の量もかなりボリュームであり 哺乳類が二酸化炭素(温室効果ガ

とには間違いはありません。 果ガス排出の一因、今人類を苦しめ る疫病の原因の一端となっているこ 前置きが長くなってしまいました 我々人類の多量の肉食が温室効

あり、 題を抱えていますが、調味料や味付 販されており今回、用いたのは水に 肉特有の旨味がないなど、様々な問 です。独特の臭い、結着力の弱さ、 われると現段階では難しいのが現状 も完全な肉の代替品になるか?と言 浸漬し戻すタイプです。肉と言って す。タイプは様々な状態の商品が市 大豆ミートは大豆由来の植物肉で 脱脂大豆を原料としていま





株式会社ユーリーズ ー / へ 代表取締役 多田鐸介

う印象があった植物肉の進化が近

になる日も近いと感じました。ーカーが努力を重なれば肉の代替品年、驚くばかりで業界団体、食品メ

食材でないことも有利な点です。会様でないことも有利な点です。

スチコンで街中華に挑戦

第二のテーマ「スチコンで街中華

しています。その人達の現役時代、

答でした。

大好きだった味わいを楽しんでもらすかれていとの思いもありますし、街中がたいとの思いもありますし、街中でもの味わいは若かりし時代の心のオージスであり思い出の味に違いありません。

規模中華料理チェーン店には食材の 営者に小規模中華料理チェーン店に 外と高温調理ではないことと、炒め ことは中華鍋で炒める様な行為は意 り返しました。その実験で分かった 温度変化を計測しながらスチコンの 芯温計や放射温度計で表面、中心の 中華料理に取り入れたいという強い 華料理小規模チェーン店のコンサル 配合表は存在するが明確なレシピが 質問をしてみたところ「一般的に小 は明確なレシピは存在するのか?と ありました。中国人の中国料理店経 クションが主だったことが印象的で る行為ではなく混ぜ合わせているア 意志があり、中華鍋の激しい炎を出 経営者(中国人)が是非、新調理を ティングをしています。その会社の 存在する店は無いに等しい」との回 マニュアルに落として行く作業を繰 しながら調理している料理人の横で また、一昨年より中国人経営の中



調理師研修会



の中心になっています。でも和洋中の料理の繰り返しが献立深く根付いており、医療給食の現場深の中心になっています。

実際、患者様や入所者様の「何が実際、患者様や入所者様の「何がまなたい!」という希望も醤油ラーまンで調理をして経時変化に弱かを耳にします。今まで、回転釜やスを耳にします。今まで、回転釜やスカンで調理をして経時変化に弱かった街中華メニューに一石を投じる

ことも近い将来でしょう。日本料理、中華料理に深く適合する日本料理、中華料理に深く適合する

おわりに

下年からウクライナ戦争、エネル 問題、少子高齢化、人手不足などメ 問題、少子高齢化、人手不足などメ だイカル給食が直面している問題は 大きくなっています。 皆様の日頃の工夫の限界地点まで 皆様の日頃の工夫の限界地点まで

いただくことを心から望んでいます。最後に過去のテーマから大きく変化したために講習会の始めは協力していただくスタッフの方々に随分とご面倒をおかけしてしまったこと心よりお詫びいたします。また、自分のことのように一生懸命、お手伝いいただき感謝を申し上げます。

のピンチを最大のチャンスに変えて



株式会社 日本医療食研究所

食事から、 日々の暮らしに潤いを~

き・人手ありきなので、シビアな話になるとどう くり聞くことを重視しています。給食は予算あり 断しています。 自社の利益とバランスを取りながら契約内容を判 です。ご予算内でお客様にご満足いただけるよう、 に入ることもあるのですが、主な業務は収支管理 名のエリアマネージャーを管理しています。 「現在、 お客様との会話では、とにかく相手の話をじっ 自分自身の担当エリアも持ちつつ、 現場

そこをぐっと抑えて、まずはお客様の言葉にしっ

しても自分たちの言い分を伝えたくなる。ですが

上の施設に食事を届けている。 いたま市を拠点として、関東中心に全国70か所以 いるのが株式会社日本医療食研究所だ。 その傘下で医療・介護施設への給食提供を行って 140年に及ぶ歴史を重ねたタイへイグループ。 明治13年にしょうゆ屋として商いを始 埼玉県さ

グループ内で差別化を図っている。 して生産と物流を大規模に運用しているのに対 食品がセントラルキッチン(以下、CK)を活用 同じタイヘイグループの傘下企業にあたる。 し、日本医療食研究所は現地調理に特化しており、 本誌170号で紹介した株式会社第一食品も、 第一

園」をはじめ受託施設のエリアマネージャー を束ねる管理部課長の森 直彦さんにお話をうか 環境を整え、成長できる職場に 厨房を案内いただいた後、「横濱かなざわ翔裕 たち

がった。

○ メディカル給食事業 🐈



入居者の要望や体調に合わせ、刻み・とろみ・ミキサーなど 嚥下食にも対応する。朝・昼・晩で計500食近く作るため、 効率とチームワークが大切とのこと。







提供される食事はすべて施設内で調理されている。 厨房内では、保管・安全管理のための注意喚起が 掲示される。



すまぁとミール



セントラルキッチンで調理を行い、器に盛り込んだ状態で届 けるシステム。洗浄作業も不要なため、厨房人員の削減につ ながる。施設によっては個室ごとにリヒートクッカーが備え 付けられているところもあるという。



っています。それだけで、会話の雰 囲気はずいぶんと変わってきますか かりと耳を傾けることが大切だと思

説明に伺うことなどもあります。施 よう心がけています。 も千差万別なので、細かくケアする 設様によって状況やスタッフの方々 たら、一緒になって謝罪や対策のご などを受けながら、何か問題が生じ 絡を常に取っています。相談や報告 くことを強く意識しているという。 る立場としても、部下たちの声を聞 「勤務中はマネージャーたちと連

していける環境にあります。 デアをどんどん提案して、より良く ら、社内でもお客様にも自分のアイ ればすぐ決裁をいただける。ですか います。提案に対して、問題がなけ な決断と実行力があるところだと思 当社のいいところは、スピーディ

ます。入社年度が浅くても昇進でき 今は人の上に立つ立場として、その について、成長していけるんです。 環境で今までにない知識や経験が身 ますし、待遇も変わります。新たな なくチャンスがある点も良いと思い また、組織がフラットで年齢関係

> ています。」 ような経験を伝えていきたいと考え コロナ禍の影響が大きかったとう

かがいました。 「はい、病院食の減少、スタッフ

一方でエリアマネージャーを束ね

係が財産になりました。 とで絆が深まったというか、 ます。ピンチを一緒に乗り越えたこ う思いが各自に芽生えたように思い 弊しました。ですが、そんな状況だ からこそ、お互いに助け合おうとい に奔走したりと、スタッフも相当疲 した。閉鎖した厨房の代替人員確保 の感染者が出たりと、混乱がありま

理の根本は人の手です。今の良好な うとしているところです。 集め、現場ごとの課題を見つけ出そ で効率化を図っても、やはり現地調 て無記名アンケートを実施し、声を には注目しています。その一環とし フたちの仕事や職場環境への満足度 信頼関係を維持できるよう、スタッ また、完調品やクックチルの活用

る可能性もあります。であれば『教 が早い』という判断を繰り返してい あまり『教えるより自分でやるほう 現場では、ひょっとしたら忙しさの 意見が多く挙がったとします。その たとえば『仕事が忙しい』という



ことを伝え、後輩を育てていくこと で改善できます。私たちも、教える で改善できます。私たちも、教える 時間が確保できるよう、余裕をもっ たスケジュールを組むという改善案 を検討することができるようになり ます。これは一例ですが、今後もス タッフが働きやすい環境をつくるサ

ブランディングを強化社内外への

長に話をうかがった。場所を移し、東京都江戸川区にあ

「当社は、美味しくてきめ細かな「当社は、美味しくてきめ細かな形で応えてきた会社です。私たちの形で応えてきた会社です。私たちの形で応えてきた会社です。私たちの一番の強みはグループの総合力を活かせることができ、物流網が全国をしい食材を安定的かつ低コストで提しい食材を安定的かつ低コストで提しい食材を安定的かつ低コストで提っることができ、物流網が全国をおがして召し上がっている点も非常に大きいできるため患者様や利用者様に安心して召し上がっていただくことができます。

もちろん、商品開発にもグループ の力が活かされています。調理・盛 の力が活かされています。調理・盛 るだけで提供でき、人手不足や厨房 スペースの問題を解消する『すまぁ とミール』は、グループ企業のキッ とミール』は、グループ企業のキッ たまール』は、グループ企業のキッ たまール』は、グループ企業のキッ たまール』は、グループ企業のキッ たまール』は、グループ企業のキッ たまール』は、グループ企業のキッ たまの連携というリソースを最大限に 活用してお客様にベストな提案がで きるようにしています」

小宮社長は第一食品の代表として本誌170号でもインタビューに答本的170号でもインタビューに答社の大型CKも無事に完成し、現在社の大型CKも無事に完成し、現在社の大型CKも無事に完成し、現在は予定以上の稼働率で運用されているそうだ。その後、2022年6月るそうだ。その後、2022年6月ることとなり、現在に至る。

「就任したばかりの今、まず注力しているのが社員一人ひとりとのコースニケーションです。感染対策を表ュニケーションです。感染対策を表を重視しています。この半年間で、対きな組織改革も行いました。みんなで自社の将来を考えていける基盤を作ろうとしています。

高い。ただ、その良さを社内外にあ従業員たちは非常に真面目で能力も



CKの計画立案、運営、行政案件をはじめ、 事業譲渡や企業合併も複数手がけてきたとい う小宮社長。現在は、大学院の経営学研究科 に所属し、平日夜と週末は勉学にあてている という。その日々の積み重ねには頭が下がる。

い。そうした社内外へのブランディいう誇りややりがいを感じてほしたちは素敵な会社で働いている』と

ングや企業理念の浸透は、トップで ある私が率先して伝えていかなけれ ばならないと考えています。 当社はその満足度のための環境整 当社はその満足度のための環境整 情には惜しむことなくリソースをつ う大きな組織の一員なので、日本医 方大きな組織の一員なので、日本医 られていても、グループの総力を結 られていても、グループの総力を結 ながら、地域に根差した丁寧な対応 ながら、地域に根差した丁寧な対応 を心がけて、お客様とスタッフの幸 せを追求していていきます。

実際、栄養士や調理師の人材交流、教育や研修などで連携を図っています。同じグループとはいえ、地域やお客様のカテゴリが異なり、会社ごとの文化や習慣にも違いがあります。社員同士がヨコのつながりを持つことでよい刺激が生まれ、結果として日々の改善やサービスの向上につながっています。」

なのが従業員の満足度です。『自分 今後は、新たなチャレンジも視顧客の獲得も重要ですが、より大切 **組織をつくるのは「人」**まりアピールできていません。新規

に入れている。 今後は、新たなチャレンジも視野

ば、グループの力を借りるだけでな もっと社会貢献していきたい。長い す。今後さらに高齢化が進む中、 日本医療食研究所からグループ全社 歴史の中で培ってきた現場でのノウ 究開発部門を充実させ、 のシナジーを起こしたいですね。」 いくこともできるようになります。 かせるはずです。それが実現できれ ハウや知識は、商品開発にも必ず活 発を実現したいと考えています。 る食事内容や質も変わり続けていま んでいただけるようなアイデアで、 「時代の変化とともに、 事業者様、患者様や利用者様に喜 逆にグループ各社に横展開して 新商品の開 求めら 研

だろう……そうしたことに互いが関格々が強みを発揮することで弱みが格のなが仕事に対してどんな哲学をみんなが仕事に対してどんな哲学をみんなが仕事に対してどんな哲学をのいるが、

心をもち、コミュニケーションでき

だと言う。

小宮社長は「組織をつくるのは人」



ることが、経営者である私自身の して積み重ね、 向性を示し、それらを着実に実績と ど、重い責任があります。 となり、 営者の意思決定は、そのための指針 貢献し続けることだと思います。 り良い社会を実現するために、 でも同じことを答えました。 企業の使命は、今もこれからもよ 無二の役割だと考えています。 多くの人に影響を与えるな 多くの人を笑顔にす 適切な方 広く

じ 国人労働者の登用や機械化やAIも 思 さる全員が幸せになっている状態で 地域社会など、弊社と関わってくだ ンジしていくことだと思います。 アップし、適切に事業をモデルチ 検討されていくでしょう。 えます。そのための解決策として外 スモデルに変革していくことだと考 員を割かなくても運営できるビジネ ないでしょう。そんな中、業界内で る組織に変わっていきたいです。 人材を取り合うのもナンセンスだと Ą 今後、 め います。 究極的なビジョンは、従業員をは 環境変化にしっかりとキャッ これは第一食品のインタビュ お客様や協力会社様、 人材不足が解消することは 重要なことは、 多くの人 大事なの 株主、



株式会社 日本医療食研究所

[本社]

〒331-0814

埼玉県さいたま市北区東大成町2-250-3 KBLビル

048-666-1955 (代表)

総従業員数 399名

(男 126名・女 273名 パート従業員含む)

※令和 5年 2月現在

理事会報告

■ 2023年新年賀詞交歓会盛大に開かれる

北海道、東北、北陸地方では猛吹雪、豪雪のニュースが大きく取り上げられた1月20日金、東京の空は穏やかな天候に恵まれるなか、新型コロナウィルス感染症の影響を受け2年間中止させていただいた当協会主催の新年賀詞交歓会は、会場を明治記念館として7度目の開催となりました。

新型コロナウィルス感染症患者数は第8波ピークから減少していましたが、引き続き感染対策をとり人数制限を行い、着座で3年ぶりに日頃ご協力ご支援をいただいている関係者、正会員、賛助会員等大勢の皆さん168名に参集いただきました。皆様のマスク越しに笑顔を拝見できてうれしく思いました。

新年賀詞交歓会は、平井会長の挨拶で始まり、「現在、 物価上昇に悩んでいる。昨年1年間で同じ商品が2度、 3度上がり、先行きの見えない状況になっている。また、最低賃金の値上げやそれに伴う職員給料の値上げ、そして人員確保の困難が続いている。このままだと5年後に我々の業界で働いてくれる方が出てくるか心配している。メディカル給食業界で働きたいと思う人を増やすことが協会の使命と考える。」とし協会会員のさらなる結束を呼びかけました。

会長の挨拶後、来賓の方々の紹介が行われ、中村康 彦全日本病院協会副会長、厚生労働省医政局地域医療 課医療関連サービス室、原慎治室長から榎本健太郎医 政局長のご挨拶をいただき、関東信越支部長脇本実副 会長の乾杯で懇談会が始まりました。

懇親会場には、会員の皆様が新年の挨拶、人材確保の苦しみや近況の悩み・・・・と話も途切れることなく、瞬く間に中締めの時間となり、北日本支部長田上政行副会長の手締めで盛会のなか、お開きとなりました。









理事会報告

■ 2022年度第4回理事会

日 時 2023年1月20日金

三役会議 15時~ 16時

理 事 会 16時~ 16時35分

会 場 明治記念館

■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。

◇株式会社 光洋

代表取締役社長 高木 孝昌 神奈川県横浜市金沢区福浦1-5-1

◇さいたま給食株式会社

代表取締役 塚本 亮一 東京都中央区新川2-19-8-401

(2) 2023年度講習会・研修会日程表について

計画案で実施することが承認された。

(3) 第44回フードケータリングショー及び協会セミ ナーについて

実施計画が報告された。

日 時:2023年2月7日(火~10日金)

場 所:東京ビッグサイト

【協会セミナー】

日 時:2023年2月9日休14:30~16:30

テーマ:「食品ロスから病院給食を見つめ直す」

講師:独立行政法人国立病院機構松本医療セン

ター

栄養管理室長 間瀬 茂樹

(4)治療食等献立・調理技術コンテストについて

担当の田村近畿支部長から開催説明があり承認され

開催日:2024年8月9日

会 場:大阪夕陽丘学園短期大学

■報告事項

- ・正会員の退会について
- ◇㈱匠ダイニング(12月31日付)
- ◇(協)足利給食センター(3月31日付)
- ・賛助会員の退会について
 - ◇㈱大冷(3月31日付)
- (5) 外国人技能実習生評価試験実施状況について 初級試験1167名、専門級526名の合格者があった ことが報告された。

■ 2023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

福 岡 6月6日(火)・7日(火)

東 京 6月12日(月)・13日(火)

大 阪 6月15日(木)·16日(金)

札 幌 6月22日(木)・23日(金)

(2) 新規採用栄養士研修会

福 岡 7月4日火

名古屋 7月7日金

東京 7月14日金

札 幌 7月20日(木)

大阪7月25日(火)

(3) 食品衛生総括責任者講習会

大阪 9月6日(水)

(4) 患者給食受託責任者継続講習会

福 岡 10月5日休

大 阪 10月24日(火)

東 京 10月27日 金

札 幌 10月31日(火)

(5) 調理師研修会

東京 11月日程調整中

大 阪 11月日程調整中

(6) 管理栄養士国家試験受験準備講習会

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



衛生点検員がチェックするポイントを ご紹介します ~持ち込みによる異物、私物管理~



異物混入を防止する対策としては、まずは厨房内に不要な物を持ち込まないことを徹底することが重要です。私 物を持ち込まない、そして異物源になりやすい備品等の持ち込みを制限するルールを明確化し、実行しましょう。

ひとえに異物、私物といっても幅が広いため、今回は当社衛生点検でよく指摘となったりアドバイスする機会の 多い「持ち込みによる異物、私物管理」についてお話しします。



①【異物源になりやすい文房具や備品】







厨房内に持ち込むことで異物源になりやすい代表的なものは、文房具や備品です。これらは、万が一混入してしまった場合、口の中をケガしてしまう等、リスクの高い異物源です。持ち込みや使用の禁止をルール化し周知しておきましょう。

文房具で多くみられるのは、鉛筆・ホッチキス・折れ刃カッターです。鉛筆の折れた芯やホッチキスの針が異物源となるリスクがあるため、厨房内では使用せず、持ち込み自体も制限しましょう。

備品では、金属タワシが代表例として挙げられます。金属タワシは使用時に引っ掛かりやすく、切れ端が出やす

いため異物源になってしまいます。持ち込みと使用は禁止することが望まれます。

厨房では、鉛筆はノック式のボールペン、ホッチキスは針がないタイプの物、カッターは一枚刃の物、金属タワシはナイロン製のタワシにする等、食品に混入しにくい物で代用し、もし混入した場合も発見しやすく、ケガをしないような物にしてください。



②【不要な私物、私物飲料】





不用な私物は持ち込んでいない 私物飲料は適切に管理している



不用な私物が持ち込まれている 私物飲料が適切に管理されていない

私物を厨房内に持ち込むことは、異物源だけでなく汚染源になる恐れがあるため、原則持ち込み禁止です。よく持ち込まれている例としてはタバコ、携帯電話、飲料等が挙げられます。

タバコは食品に混入してしまった際に健康被害に繋がるリスクが高い異物源です。厨房への持ち込みは禁止しま しょう。当社の衛生点検でも、作業着の胸ポケットにタバコを入れて、そのまま調理作業している従業員を注意した ことがあります。

携帯電話は、手で多く触れている物ですので、衛生的ではありません。業務上使用する携帯電話については、保管 場所を固定する等、管理方法を定め衛生的に取り扱うことを徹底してください。

原則、厨房内には食品の加工や調理に必要なもののみ持ち込み可として、持ち込み可能なもの、ダメなものをルールとして明確にしておきましょう。不要な私物は休憩室やロッカーなど食品を取り扱うエリア外で保管することを徹底してください。

私物飲料については、環境によっては飲まずに従事していると、脱水症状になってしまう可能性がありますので、 厨房内へ持ち込み可としている場合もあります。飲料は、こぼれてしまった際に飲み物からの口内細菌による汚染が 懸念されますので、私物飲料の保管場所と明示した専用の場所で管理することを推奨します。



厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所

^{株式}町田予防衛生研究所

雷話: 042-725-2010

https://www.mhcl.jp







「HACCP対応日本製清掃用品」のご案内

清掃用品の見直しをお考えの皆様へ

この様な、ご不安・ご不満はございませんか?

ブラシが大きくて 持ちにくい。 重たくて疲れる。 価格が高い。

品質保証体制が 向上できる 清掃用具がない。

作業効率が改善 できる特注ブラシが 欲しいが情報がない。 問合せ対応が遅く、 欠品が長い。 工場にあった商品 提案がない。









ご安心ください!充実のサポートがあります

4つの特長



使い勝手の良い日本製のブラシ

- ▶軽量・コンパクト設計で、女性に大人気!
- ▶高耐久性でリーズナブルな価格設定!
- 機能性素材で品質保証体制を サポート
 - ▶三角柱の特殊繊維によるトレサビリティを向上!
 - ▶金属検出機で検出できるブラシで異物混入対策!



柔軟なカスタマイズシステム

▶特注ご要望にスムーズにお応えします!



スピード&コミュニケーション 重視のセールス

- ▶国産メーカーゆえの短納期!
- ▶ご要望に沿った商品提案・開発・改良!



安心の品質情報公開、SDS 制度 ·····

商品出荷の際には SDS (安全性データシート) を添付することも可能です。 化学製品を安全かつ適切に取扱うため、含有物質やその危険有害性情報、 取扱い上の注意、環境への影響などを記載しています。





◀HP ハンドブラシ S

HP ハンドブラシ LI

5色のバリエーションでHACCPに対応

私たちが100年の歴史で追及してきたのは、生活の安心と衛生の向上。 食の安全管理を力強くサポートする、HACCP対応の洗浄具をご提供いたします。 HACCPの要は、洗浄具の洗浄場所と保管場所の使い分け。 私たちは洗浄具を5つに色分けすることで、この安全作業を応援いたします。 また耐久度にもすぐれ、異物の混入や菌類の繁殖を防ぎます。 食品衛生環境の安全に、ぜひお役立てください。



HACCP とは

従来は「食品の安全性」とは、製造する環境を清潔にし、きれいにすれば安全な食品が製造できるであろうとの考えのもと、製造環境の整備や衛生の確保に重点が置かれてきました。

そして、製造された食品の安全性の確認は、主に最終製品の抜取り検査(微生物の培養検査等)により行われてきました。 抜き取り検査だけの場合、危険な食品が、市場に出て食中毒を引き起こす可能性を排除することができません。

これに対して HACCP 方式は、これらの考え方ややり方に加え、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止(予防、消滅、許容レベルまでの減少)するための重要管理点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録(モニタリング) し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決するので、不良製品の出荷を未然に防ぐことができるシステムです。

「お客様の声」を大切にしています!





日本製のブラシで軽量・コンパクト・お弁当工場様

『今まで市販のほうきを使用していましたが、毛が開くのが早く すぐ壊れて買い替えていた。HP 自在ほうきは耐久性が高く、軽いので使い勝手がとても良い!なおかつランニングコスト削減になってます。』



機能性素材で品質保証体制をサポート・カット野菜工場様

『消費者様から異物混入クレームがあった際に、磁性ブラシのみを使用しているので弊社からの 混入ではないと明確に主張できご納得いただけました!』

『磁性ブラシを使用している事で、安全管理の意識が高いとお褒めの言葉をいただいております。』



柔軟なカスタマイズシステム・製パン工場様

『ハンドブラシL(ハード)の毛を短くした、特注スーパーハードをコンベア洗浄に使用しています。 目地に入り込んで固まったチョコレートを掻き出して洗浄でき、他社には無い硬さが良い。以前は 2 時間以上掛かっていた作業が、50 分に短縮できました。』



スピード&コミュニケーション重視のスタッフ・コンビニベンダー様

『以前は海外メーカーのブラシを使用していたが、長期欠品する事も多々あり、特に監査前は非常に困りました。今は高砂ブラシに変更し、国内生産で欠品もなく助かっています。』

株式会社高砂 TEL:03-3652-5136



訪責 ね任託 者を

Q1 この事業所ではいつから受託 令和3年6月より勤務させていただ 責任者を務めていますか?

いております。

Q2 事業所の従業員数は何名です

か?

補助4名の合計7名です。 管理栄養士1名:調理師2名:調理

うに人員等の管理を行っているかを Q3 職場での業務内容や、どのよ

聞かせてください。

を取り、体調管理に気を配っていま どを行っています。人員管理におい 献立作成や食材の発注、衛生管理な ては、従事者とコミュニケーション

Q4 仕事をしていて、大変なこと

は何ですか?

限されることもあるので、その中で ることです。 のか、どのような工夫が必要か考え 病院側の要望にどこまで対応できる 厨房スペースの関係で、作業面で制

Q5 受託責任者の仕事はどんなも

医療法人社団 三清会

のですか?

安全・安心な食事を提供できるよう

が必要ですか?

Q6 仕事をする上で、どのような

ります。

ションを取りながら業務を行ってお に、病院側や従事者とコミュニケー

心構えをお持ちですかっ

常に、広い視野で物事を捉えられる よう心がけています。

Q7 委託先の責任者、または担当

をとっていますか? 者とどのようにコミュニケーション

ションを取っています。細かいこと も情報共有するようにしています。 スクがあるので、日々コミュニケー 病院管理栄養士と同じ事務所内にデ

Q 8 きていますか? 社内、病院との連絡体制はで

緊急連絡網がありますので、何かあ れば連絡を取り対応しています。

Q9 現場で気を遣うことはどんな

ことですか?

がないよう心がけています。 こらないよう、食事形態や配膳ミス 高齢の患者様が多いので、誤嚥が起

Q 10 知識が必要ですが、特にどんな知識 受託責任者には相当の経験

> います。 切な対応ができる知識が必要だと思 衛生管理や栄養管理の知識はもちろ んですが、どんな状況や環境でも適

たことは何ですか? Q11 自分が責任者になって変わっ

う、現場での雰囲気を大切にし、声 掛けを常に心がけています の雰囲気を大切にし、声がけを常に 心がけて作業がスムーズに進むよ 作業がスムーズに進むよう、現場で

者の方々へのエールをお願いしま Q12 現場スタッフや同じ受託責任

う。 患者様にとって、食事の時間がより 良いものになるよう頑張りましょ

Photo 東北の春の訪れ Gallery ^{E田 雄次 Yuji Yoshida}

(セントラルキッチン研究所 所長)

フォトギャラリー









- (1)宮城県柴田郡大河原町『一目千本桜』と言われる、蔵王山を背景に土 手に咲く素敵な桜並木です。
- ②山形県の月山と朝日山の里山、西川町大井沢村の春一番はつくし坊で す。私の大好きな東北一番の撮影地です。
- ③西川町大井沢村の春は遅く、雪解けになった4月末ぐらいにようやく 桜が咲きます。雪と桜のコントラストが大好きです。
- ④福島県福島市の花見山公園で撮影した桜です。切り花に使う桜だそう です。望遠レンズで桜の花を前ボケにつかい、撮影しました。

編集後記



昨年の大晦日、初めて珈琲豆を焙煎した。

直径20cm程の蓋付き手網に生豆を入れ、中火で左右にひたすら揺らす。炒りムラがでないように火のあて方や揺らし具合に注意しながら、パチパチ~チリチリという音の変化も豆の状態を知る目安にする。腕は少々疲れる(ただの筋力不足)。火を止めてザルに移し、豆にこもった熱で焙煎がすすまないよう手早く冷ます。

ネット検索をするとこのような手順はいくつも見つけることができる。焙煎というと大きな機械や特殊な技術が必要なのかと思っていたが、準備した道具は手網のみ、かかった時間は10分程。ただし、焙煎時に剥ける豆の薄皮がコンロ周辺にかなり散乱するため、この掃除が別についてくる。ハンドドリップした珈琲は、『砥部焼』のカップが美味しく仕上げてくれる。

『砥部焼』が作られている愛媛県砥部町は、私の住む松山市内から車で20~30分程のところにある。白磁に「呉須」と呼ばれる深い藍色の顔料で手描きされた文様がおなじみかもしれない。 ぱってりとした厚みのあるかたちも特徴的だ。 持つ手になじみ、口当たりがよいものを愛用している。

昭和51年(1976年)には、通商産業省(現・経済産業省)の「伝統的工芸品」に指定された。この「伝統的工芸品」とはいかなるものか調べてみると、「伝統的工芸品産業の振興に関する法律」によって定められており、指定されるには次の5つの要件を満たす必要があるようだ。

- ① 日用品であること
- ② 手工業的であること
- ③ 伝統的な(100年以上)技術・技法であること
- ④ 伝統的に使用された原材料であること
- ⑤ 一定の地域で産地形成がなされていること

2023年2月の時点で指定されている伝統的工芸品は240品目、うち陶磁器は32品目。これらは先達たちの試行錯誤の歴史の数といってもいいのだろう。

冒頭、初めての自家焙煎の師匠は私の父である。自らネット検索をしたとも思えず、一体どのように習得したのだろうかと思う。父曰く、「一度教えてもらったその先は、自分で探求していくことが習得への近道」なのだそうだ。そんな父にもまた、同級生の珈琲豆の師匠がいる。豆の種類と配合比、そこは師匠のレシピをそのままありがたく拝借している。焙煎に注力する父と薄皮対策を模索する娘。ささやかな試行錯誤の歴史はまだ一年目、始まったばかりだ。

明子

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。











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。

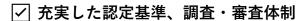
サービスの提供体制等として

- 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 】】】】



- ・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

馬渕祥正 編集委員長 ㈱馬渕商事 代表取締役社長

田 所 真紀子 (独)国立病院機構東京医療センター 栄養管理室長 員

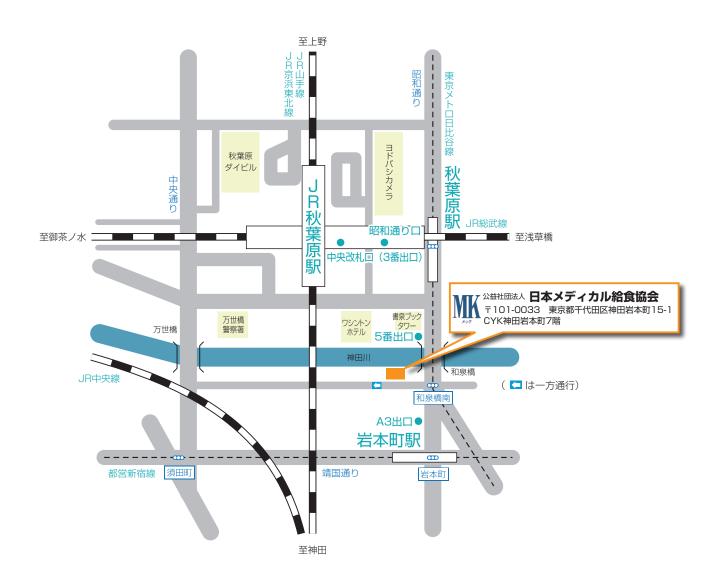
門間弘子 ㈱紅谷 栄養管理部 安全衛生管理室長 委 員

矢 野 明 子 四国医療サービス㈱シンセイフード事業部 栄養管理部次長 委 員

委 員 鶴 留 光 広 淀川食品(株) 総務室長

委 員 新 井 秀 一 (公社)日本メディカル給食協会 専務理事

小 嶋 美 之 (公社)日本メディカル給食協会 事務局長 員



JR「秋葉原駅」中央改札口・昭和通り口(3番出口)より徒歩4分 交

東京メトロ日比谷線「秋葉原駅 | 5番出口より徒歩2分

都営新宿線「岩本町駅」A3出口より徒歩2分

通

※つくばエクスプレス「秋葉原駅」 出口は各線出口とつながっています。



公益社団法人日本メディカル給食協会

〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町15-1 CYK神田岩本町7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 平井 英司 編集委員長 馬渕 祥正



(2023年4月発行)