

「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

職場の人間関係や情報の共有を大切に、
ミスのない職場作りを心がけています

「表紙の人 インタビュー」
株式会社 光風舎
管理栄養士 柿崎彩華さん

2023
No.183

7
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

[協会だより] 2023年度・定時総会開催..... 2

■ 巻 頭 言	1	■ 受託責任者を訪ねて	20
■ 協会だより	8	■ Photo Gallery	21
■ 会員企業紹介	10	■ 叙 勲	22
■ 耳寄り情報	16	■ 編集後記	23
■ 賛助会員紹介	18		

表紙の人 インタビュー

(株)光風舎で管理栄養士として働く柿崎 彩華さん。病院実習で訪れた平鹿総合病院に配属され、病院との連携に取り組まれるなか、お話をうかがいました。

管理栄養士になろうと思ったきっかけは？

管理栄養士を意識したのは、学校給食が好きで、子どもたちの健康も考えてられて作られていることを知ったのがきっかけです。また、祖母が入院したときに栄養の指導を受けているのを見て、おいしく作るだけでなく、機能面なども考慮して調理したり、治療をサポートする職業に憧れるようになりました。

現在はどんなお仕事を担当されていますか？

厨房内の衛生、調理スタッフの健康管理のほか、病院側の管理栄養士さんたちと光風舎で構成されている衛生委員会に参加して、調理の上で気をつけることや調理現場の効率化などを話し合っています。皆さんの協力もあって今年の3月、最初の受験で管理栄養士の資格を取得することができ感謝しています。

仕事をされる上で大切にされていることは何ですか？

周りの人たちとの連携なしでは成り立たない仕事なの



で、小さなこと（感謝や謝罪、注意点）でも伝えて円滑な人間関係を築くように心がけたり、わからないことや不確かな部分は話し合うようにしています。「決まった時間以内においしく作る」というだけでなく、「より衛生的に・より正確に」という部分を周知することが病院の厨房を担当する管理栄養士として求められる部分だと思っています。アレルギー食や特定の食材が使えない献立など、まずマーカーで見えるようにし、さらに、口頭で調理スタッフへ伝えることを徹底しています。小さな積み重ねが、ミスのない仕事の基本ではないかと思っています。

今後の課題や将来の目標を教えてください。

まだ、資格を取ったばかりですが、いずれは献立作成など、厨房外の仕事にも関わっていきたいと思っています。そのためにも、いま任されていることを確実に、ただ作るだけでなく、効率や衛生面などを考えながら、仕事を進めていきたいと考えています。プライベートでは、シフト制で平日休みが多いので、街中のカフェなども混んでなくて行きやすいんです(笑)。休みの日には祖母と一緒においしいものを食べに出かけたいです。

株式会社 光風舎
管理栄養士

柿崎 彩華 さん (入社3年目)



病院食におけるパラダイムシフトは始まっている

公益社団法人 全日本病院協会 副会長 中村 康彦



病院経営における厨房運営のマネージメントは、今まさに大きな転換期を迎えています。食材料費や光熱費は高騰し続け、高齢化と労働人口の減少、「働き方改革」の促進による人件費の増加などから、委託運営費の値上げ交渉も後を絶ちません。これらの厳しい制約の中で病院や栄養科は、「おいしい食事、治療に貢献できる食事」の質の担保を求められます。

従来からの厨房運営方法のクックサーブ方式は、より調理に手間をかけ、治療に対しきめ細かな個別対応の食事作りに重点をおいてきました。しかし、これらを今後も維持することは病院経営において困難であることは言うまでもありません。「スリム化・標準化」そして「合理化・効率化」がキーワードとなる「ニュークックチル」や「セントラルキッチン」という新システム導入へとシフトし始めています。これらは、特別食の栄養基準、一般食も含めた献立基準を統合、集約したり、数多の食種・食形態を大幅に見直し、削減

していくことが大きなカギとなります。また、新開発の厨房機器や加工食品、更にはAI機能を駆使し、調理作業全般の合理化、効率化も大前提となります。新システムをこれらの病院食へ上手に生かしていくために、私達が今一番超えなければならぬ大きな課題は、病院食を提供する医療者側のマインドセットの転換と言えるのかもしれませんが。

厚生労働省からは、入院時の高齢患者の42%に低栄養リスクが指摘され、26%は低栄養であったり、というデータが示されています。高齢の入院患者の割合が多くを占める現状において、低栄養のリスク回避にはたして厳しい塩分制限の治療食（3g／日以下）やたんぱく質、脂質制限の治療食（30g／日以下）の食事が本当に必要なかどうか、更には、術後の食事提供において、「流動食、3分粥、5分粥、7分粥、全粥」という段階的な食上げを踏まなければ、本当に術後の経過や状態が変わってしまうだろうかという疑問

も生じます。これらの問いかけを、治療を担う医師と共に、多職種で、病院全体で栄養管理の根幹を討議し、検討していく必要性があります。もちろん患者の体調には個人差があります。しかし、一般的な家庭での日々の食生活において、体調が悪い時に、はたして3分粥や5分粥を食べることがあるでしょうか。お粥をよく咀嚼し、ゆっくり食べれば、口の中では消化酵素のアミラーゼが分解し、噛めば噛むほど米粒は砕け5分粥になり、更に噛むと3分粥と同じ形状になり、喉を通っていく、ということに気づきます。また、食事摂取量が伸び悩んでいるにもかかわらず、制限食を提供し続けることが、患者にとって今、一番必要な栄養治療であると自信を持って言えるでしょうか。病院食では当たり前、栄養治療のためには致し方ないというこだわりや縛られ、病院食や栄養管理そのものの考え方を逆に狭めてしまっているのは医療者側なのかもしれません。

コロナ禍で3年間を過ごし、フードデリバリーサービスや宅配弁当のニーズも大きく高まり、患者さん自身の日々の食生活への考え方や嗜好が多様化してきていることを感じます。今や完全調理済み食品や冷凍食品の味や質は驚くべき進化を遂げています。ジャンクフードの代表格のカップヌードルさえ、たんぱく質や他の栄養素を強化している製品が次々とラインナップされています。おそらく、「手作りじゃなきゃ美味しくない」「手作りじゃなきゃ栄養バランスが摂れない」と考えている患者さんは、もはやそう多くはいないかもしれません。

このように、「食」を取り巻く環境も大きく変化し、病院食の在り方や新たな厨房運営におけるパラダイムシフトは、もう既に始まっているのです。患者さんそれぞれの「人生を豊かにする食事」に焦点をあて、もっと広い視野で病院食を捉え、考え、提供していくというマインドを私達は常に持っていたいと思います。



《2023年度・定時総会開催》



定時総会は都会の喧噪を感じる大手町サンケイプラザで5月19日（金）に開催されました。司会者の開
会宣言後、定足数の確認報告、平井会長の挨拶、その後に議長を務め、2022年度事業報告、2022年度収支
決算報告についての議案がそれぞれ事務局から説明され、議案ごとに議決が行われ、全て承認されました。

続いて、2023年度事業計画、2023年度収支予算については理事会において既に承認されていることから、
決議報告がされました。

また、業務執行理事は次ページのとおりの留任となりました。

なお、任期は2024年5月までとなります。【新役員名簿等は別紙（次ページ）】



(公社) 日本メディカル給食協会 三役名簿 2022年5月～2024年5月

役 職	氏 名	会 社 名	支 部 長
会長	平井 英司	(株)日総	
副会長	田上 政行	(株)エムズフード	北日本支部長
副会長	脇本 実	ハーベスト(株)	関東信越支部長
副会長	岩崎 史嗣	(株)トモ	東海北陸支部長
副会長	田村 隆	淀川食品(株)	近畿支部長
副会長	山口 昭文	(株)ホームラン・システムズ	西日本支部長
副会長	馬淵 祥正	(株)馬淵商事	総務・公益・広報委員会委員長
専務理事	新井 秀一		
相談役・理事	山本 裕康	メーキュー(株)	

(公社) 日本メディカル給食協会 役員（理事・監事）予定者名簿 2022年5月～2024年5月

支 部	役 員	氏 名	新・再任別	会 社 名
北日本 (4名)	理 事	嘉藤田章博	再任	(株)エム・エム・ピー
	理 事	高橋 一馬	再任	(株)紅谷
	理 事	田上 政行	再任	(株)エムズフード
	理 事	平井 英司	再任	(株)日総
関東信越 (10名)	理 事	池田 直人	再任	(株)LEOC
	理 事	黒川 知輝	再任	(株)グリーンハウス
	理 事	佐藤 好男	再任	シダックスフードサービス(株)
	理 事	菅井 正一	再任	日清医療食品(株)
	理 事	中村 勝彦	再任	富士産業(株)
	理 事	西 剛平	再任	(株)レバスト
	理 事	久田 和紀	再任	フジ産業(株)
	理 事	馬淵 祥正	再任	(株)馬淵商事
	理 事	脇本 実	再任	ハーベスト(株)
	理 事	若生 喜晴	再任	(株)ニッコクトラスト
東海北陸 (5名)	理 事	岩崎 史嗣	再任	(株)トモ
	理 事	西脇 司	再任	日本ゼネラルフード(株)
	理 事	古谷 博義	再任	(株)ウェルビーフードシステム
	理 事	松尾 隆之	再任	トーカイフーズ(株)
	理 事	山本 裕康	再任	メーキュー(株)
近 畿 (6名)	理 事	小笠原力一	再任	(株)ニチダン
	理 事	米谷 伸行	再任	(株)日米クック
	理 事	田所 伸浩	再任	(株)魚国総本社
	理 事	田村 隆	再任	淀川食品(株)
	理 事	野々村禎之	再任	ウオクニ(株)
	理 事	山下 史朗	再任	(株)東紅給食
西日本 (4名)	理 事	安里 盛一	再任	(株)日本ユニテック
	理 事	二神 良昌	再任	四国医療サービス(株)
	理 事	山口 昭文	再任	(株)ホームラン・システムズ
	理 事	吉田 憲史	再任	(株)九州フードサプライセンター
事務局 (1名)	専務理事	新井 秀一	再任	(公社) 日本メディカル給食協会
計 30名				
監 事 (2名)	監 事	大西 博史	再任	一富士フードサービス(株)
	監 事	川原 丈貴	再任	(株)川原経営総合センター
計 2名				



支部役員名簿

支 部 名	支 部 長	副 支 部 長	都道府県別
北日本支部	田上 政行 副会長 (株)エムズフード)	高橋 一馬 理事 (株)紅 谷)	北海道・青森・岩手・秋田・山形・宮城・福島 (1道6県)
関東信越支部	脇本 実 副会長 (ハーベスト株)	久田 和紀 理事 (フジ産業株)	茨城・栃木・群馬・埼玉・東京・千葉・神奈川・新潟・山梨・長野 (1都9県)
東海・北陸支部	岩崎 史嗣 副会長 (株)ト モ)	古谷 博義 理事 (株)ウェルビーフードシステム)	富山・石川・岐阜・静岡・愛知・三重 (6県)
近畿支部	田村 隆 副会長 (淀川食品株)	野々村 慎之 理事 (ウオクニ株)	滋賀・福井・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山 (2府5県)
西日本支部	山口 昭文 副会長 (株)ホームラン・システムズ)	安里 盛一 理事 (株)日本ユニテック)	鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知・福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島・沖縄 (17県)

(2023年5月19日)

委員会担当役員等名簿

委員会名	委 員 長	委 員	委 員	委 員	委 員
総務・公益・広報委員会	馬淵 祥正 副会長	久田 和紀 理事 (フジ産業株)	西 剛平 理事 (株)レバスト)		
学術衛生委員会	吉田 憲史 理事	安里 盛一 理事 (株)日本ユニテック)	池田 直人 理事 (株)LEOC)	兼田 敏郎 (有)ラ・ココット)	柴田 紘二 (株)九州フードサプライセンター)
技術研究委員会	山口 昭文 副会長	佐藤 好男 理事 (シダックスフードサービス株)	二神 良昌 理事 (四国医療サービス株)		
調査・制度研究委員会	岩崎 史嗣 副会長	西脇 司 理事 (日本ゼネラルフード株)	古谷 博義 理事 (株)ウェルビーフードシステム)	松尾 隆之 理事 (トーカイフーズ株)	横井大樹郎 (メーキュー株)
障がい者雇用促進委員会	脇本 実 副会長	若生 喜晴 理事 (株)ニッコトラスト)	黒川 知輝 理事 (株)グリーンハウス)	山本 裕康 理事 (メーキュー株)	
栄養士委員会	田村 隆 副会長	小笠原力一 理事 (株)ニチダン) 米谷 伸行 理事 (株)日米クック)	田所 伸浩 理事 (株)魚国総本社) 野々村 慎之 理事 (ウオクニ株)	山下 史朗 理事 (株)東紅給食)	
災害被災支援委員会	田上 政行 副会長	嘉藤田章博 理事 (株)エム・エム・ピー)	高橋 一馬 理事 (株)紅 谷)		
外国人技能実習委員会	菅井 正一 理事	若生 喜晴 理事 (株)ニッコトラスト) 二神 良昌 理事 (四国医療サービス株)	角田 大輔 (日清医療食品株) 和田 尚子 (富士産業株)	田上 史人 (メーキュー株) 鶴留 光広 (淀川食品株)	渡邊 大介 (株)日総)

(2023年5月19日)



(公社) 日本メディカル給食協会栄養士委員会幹事名簿

幹事長		
北日本	竹本満寿美	(株)LEOC
関東信越	吉田美和子	(株)グリーンヘルスケアサービス
東海北陸・総括幹事長	山田 千晶	日本ゼネラルフード(株)
近畿	藤井美奈子	淀川食品(株)
西日本	矢野 明子	四国医療サービス(株)シンセイフード事業部

幹事		
北日本	秋葉 琴乃	(株)日総
	門間 弘子	(株)紅谷
関東信越	石橋 直美	(株)レパスト
	佐藤 愛	(株)ニッコクトラスト
	三河 優子	富士産業(株)
	正木 千秋	シダックスフードサービス(株)
	成澤 瞳	日清医療食品(株)
	山本奈津子	(株)馬淵商事
東海北陸	平岩 知樹	メーキュー(株)
	上田 征治	トーカイフーズ(株)
近畿	田中 良美	(株)日米クック
	吉川友紀子	(株)ニチダン
西日本	田上 智美	(株)九州フードサプライセンター
	蝶野亜希子	日清医療食品(株)

(2023年6月1日)



定時総会特別講演

「ガリガリ君」の育ての親 鈴木政次氏が熱く語る

総会終了後は、「ガリガリ君に学ぶ安全・安心」というテーマで、赤城乳業株式会社元常務取締役開発本部長 鈴木政次さんにより特別講演が行われました。講師は茨城県出身、東京農業大学を卒業後、赤城乳業株式会社に入社し「ガリガリ君」、「ガツンとみかん」などのヒット商品を生み出す一方、開発営業、経営等歴任されました。165名の聴講者は、アイスクリームの味を思い出しながら聞き入っているように感じました。





定時総会懇親会

今年は例年と場所を変え大手町サンケイプラザを会場とする総会、総会記念講演が午後早々の開始となり、半日の時間が経過した17時から立食での懇親会が開会されました。当日の総会で承認された三役の紹介の後、平井英司会長の挨拶に始まり、「先程の定時総会、理事会で再任された役員とともに職務を全うする。協会としては、受託施設実績、受託病床数の伸び率も伸びている。外国人技能実習評価試験団体として初級受験者538名、専門級受験者344名を登録。」されていることが報告されました。

また、この3年5ヶ月のコロナ禍の中で、私ども協会または会員企業を取り巻く経営環境は大きく変わりました。食料品・日用品等の値上がり、最低賃金の大幅な引き上げと、人件費のアップ、さらに栄養士・調理師等を始めとする人材不足が深刻さを増して厳しい経営状況におかれています。

医療・福祉の給食という社会インフラの役割をになう当協会として、医療関連団体また福祉関連団体の皆様と共に、公定価格である給食費の値上げを国の方へ要請してまいりたいと今後の方針を示し挨拶としました。

平井会長挨拶に続いて、来賓としてご臨席いただいた榎本健太郎厚生労働省医政局長の代理で医政局地域医療計画課医療関連サービス室 原 慎治室長、続いて前衆議院議員 全日本病院協会副会長安藤高夫先生からご挨拶をいただいた。後に全日本病院協会会長 猪口雄二先生からの書簡がご披露され、近畿支部長田村隆副会長の乾杯で懇親会が始まりました。

今年は、コロナ前には及びませんが200名を超える方に参加していただきました。

正会員、賛助会員の皆さんが、コロナ禍で数年できなかった名刺交換、情報交換のため忙しくテーブルを回り、有意義な時間を過ごされている様子でした。

まだまだ話し足り無いと思われる時間でしたが中締めの日となり、東海北陸支部長岩崎史嗣副会長の挨拶で盛会の中、お開きとなりました。





理事会報告

2022年度第5回理事会

日 程	2023年3月23日（木）
時 間	13時00分～ 13時55分
場 所	芝パークホテル

審議事項

- ・ 2023年度事業計画（案）について
- ・ 2023年度収支予算（案）について
- ・ 2023年度定時総会日程について
- ・ 2023年度理事会等開催予定について
- ・ 第15回治療食等献立・調理技術コンテストについて
- ・ 2023年度海外視察調査（第29回）について
- ・ 賛助会員の入会について
上記について説明があり、すべて決議・承認された。

報告事項

- ・ 第44回フードケータリングショーについて
- ・ 正会員の退会について
- ・ 各支部会議報告
- ・ アンケート調査集計結果について

賛助会員の入会について

[賛助会員]

- ◇水野産業株式会社
代表取締役社長 水野 潤
東京都文京区湯島3丁目1番3号
- ◇万葉商事株式会社
代表取締役社長 今原 太郎
愛知県豊橋市野依町字山中19-15
- ◇株式会社三光商会
代表取締役 荒木 計治
東京都東村山市恩多町2-41-3
上記について説明があり、決議・承認された。

正会員の退会について報告

[正会員退会]

- ・ 株式会社 食 療 （2023年3月31日付）

2023年度第1回理事会

日 程	2023年4月20日（木）
時 間	15時45分～ 17時
場 所	芝パークホテル

審議事項

- ・ 2022年度事業報告について
- ・ 2022年度収支決算報告について
- ・ 2022年度監査報告について
- ・ 理事の辞任及び選任について
- ・ 業務代行保証制度と緊急連絡体制の改正について
- ・ 賛助会員の入会について
- ・ 創立35周年記念式典の開催について
上記について説明があり、すべて決議・承認された。

報告事項

- ・ 第64回全日本病院学会協会セミナーのテーマについて
- ・ 2023年度定時総会等の時間割り振りについて
- ・ 2023年度海外視察調査（第29回）について

賛助会員の入会について

[賛助会員]

- ◇クックデリ株式会社
代表取締役社長 鷺谷 武
大阪市西区北堀江1丁目6番17号
上記について説明があり、決議・承認された。

2023年度第2回理事会

日 程	2023年5月19日（金）
時 間	14時～ 14時20分
場 所	大手町サンケイプラザ

審議事項

- ・ 代表理事（会長）及び業務執行理事（副会長及び専務理事）の留任について
- ・ 正会員・賛助会員の入会について
上記について説明があり、決議承認された。

正会員・賛助会員の入会について

[正会員]

- ◇株式会社 天柳
代表取締役 山寺 範佳
神奈川県座間市小松原1-15-18

[賛助会員]

- ◇グローバルキッチン株式会社
代表取締役社長 亀井泰人
東京都港区東新橋2-12-1
- ◇ミャンマーユニティー
グループCEO 北中 彰
東京都千代田区岩本町1-2-11
上記について説明があり、決議・承認された

報告事項

- ・ 第15回治療食等献立・調理技術コンテストについて
- ・ 令和5年春の叙勲受章について
- ・ 第37回管理栄養士国家試験の結果について
- ・ 2023年度講習会・研修会日程について
- ・ 賛助会員の退会について
- ・ 2023年度海外視察調査日程の変更について

賛助会員の退会について

[賛助会員]

- ・ 積水化成工業株式会社 （2023年3月31日付）

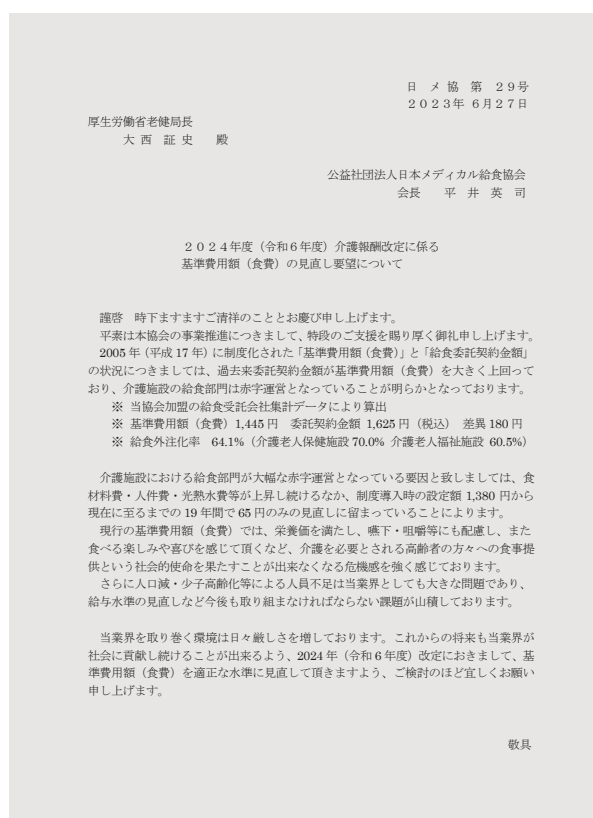
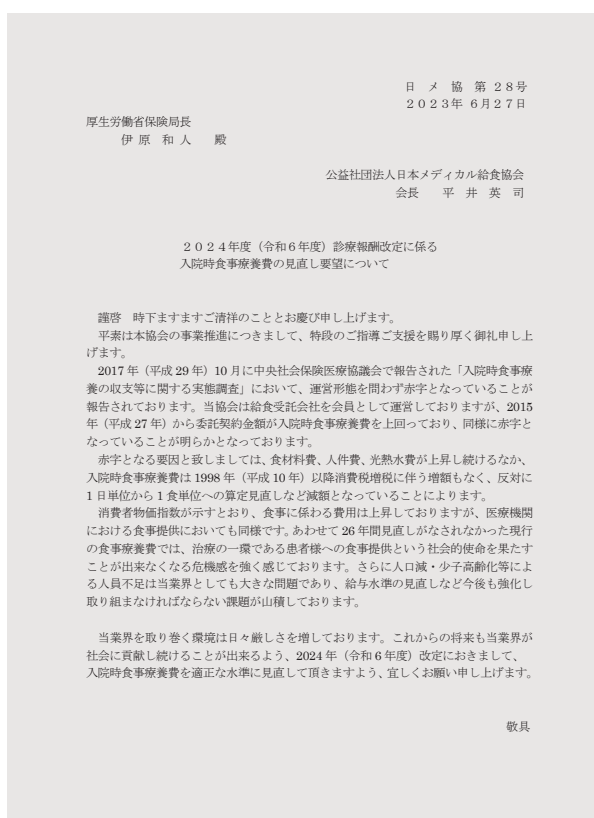
その他

- ・ 理事の辞任及び選任について



厚生労働省保険局・老健局に要望書を提出

6月27日、公益社団法人日本メディカル給食協会 平井英司会長、菅井正一理事は、厚生労働省保険局 伊原和人局長、老健局 大西証史局長を訪問し、昨今の食材料費、人件費、光熱水費の上昇から、当業界を取り巻く環境は日々厳しさを増しており、食事提供という社会的使命を果たすことが出来なくなる危機感を強く感じる状況であると、2024年度（令和6年度）診療報酬改定に係る入院時食事療養費の見直し及び介護報酬改定に係る基準費用額（食費）の見直しについて要望してまいりました。



会員企業 紹介

no.036

1日あたり800食前後の食事を提供する
厨房は、約30人のスタッフがシフト交代
で働く。さまざまな治療食を手際よく加工・
盛付ける



株式会社 光風舎

～ 誠実をもって、信頼を得る ～

今号は、秋田県秋田市に本社を置き、病院内の医療事務の請負業務、病院情報システムやネットワークの保守業務をはじめ、喫茶店・レストラン、スポーツショップやホスピタルコンビニの運営など、地域医療に関連する様々な事業を展開している株式会社光風舎を訪問した。

昭和62年に前身の会社が設立。平成18年からは「株式会社光風舎」に社名変更され、メディカル給食事業は売上全体の約3割を占めるほどに順調に成長してきたという。

訪問したのは、県の南東・横手市の平鹿総合病院。取材にご協力いただいたのは、同院から南東に20km・湯沢市にある雄勝中央病院に勤務する管理栄養士の小松功昌さん、3病院を担当する藤村剛営業課長のお2人に話をうかがった。

闘病時の想いを食事で届きたい

小松さんは、臨時調理員として勤務していた時に、「ぜひ社員に」と声がかかったそうですね？
「はい、仲がよくて明るい雰囲気の社風が合うと感じていたので、病院にも快諾をいただき、すぐに転職を決めました。自分のような若い世代でも、意見を真剣に聞いて検討してくれている様子や病院との連携の様子を見て、そういった方々と一緒に成長したいと思いました。」

「実は、子どもの頃に闘病のため、入院したことがありました。点滴治療のみで何も食べられない状況が続いたあと、治療が一段落して久しぶり

◎ メディカル給食事業 🍴



JA 秋田県厚生連 平鹿総合病院



写真上：人気のメニュー「おやき」。写真下：大寒から1か月ほど屋外に用意した小屋で干した「しみ大根」。春を迎えるまでの煮物によく使われるという。

◎ 小売・物販事業 🍴



ホスピタルコンビニ

コンビニ独自の仕入れルートがあることで、行事食・イベント時など、提案の幅が広がるという。



スポーツ用品販売店

秋田市内にある総合スポーツ洋品店「竹半」ではスポーツ用品をはじめ、サプリメントも取り扱う



大学では、栄養学を学んだという小松さん。「ひたすらハンバーグをこねたり、焼き加減をみながら、黙々と焼くのが実は好き」という、職人肌の管理栄養士。

に食べ物を口から摂取したときの感覚は、今でも忘れられません。身を持って食べることの大切さを実感し、日々の食事に関わる仕事を指すようになりました。自分と同じように闘病する子どもたちに、パワーを実感できるような食事を提供したいとの想いです。」

「もちろん、病院給食に携わる管理栄養士として、安全・安心な食事を提供することが最も大切だと思うので、現場では衛生管理を常に頭に入れて調理しています。治療食に携わる皆さん同じだと思いますが、間違ったものを出してしまうと事故につながってしまうので、二重三重にも確認します。朝一番で行う塩素基準の検査。その後の、作業環境の点検、特に保管場所のチェックや冷蔵庫の規定温度は毎日気を使います。また、調理の積み重ねで汚れてきたところも、『掃除しましょう』と声かけして、ほとんどの場所が一週間で綺麗になるようローテーション制を組んでいます。」

「盛り付けでも食欲は変わります。食べられないと、栄養を摂れず、身体の回復も遅れてしまう。患者さんの治療のためにも「食べたい」とい

う気持ちになってもらうことを意識しながら盛付けます。」

「それから、ちょっとした工夫なんです。玉ねぎの汁を少し入れて甘みを出したり、調味料の入れる順番を変えて旨みを出すなど、劇的にかわることでもないので、自分のできる限り、患者さんが美味しく食べられる方法を、これからも考えていきたいです。」

今後の目標はありますか？

「様々な部署や、病院と関わっていく機会が増えていくと思うので、いつか、頼られる側になっていきたいです。また、プライベートでは以前からやってみたいと思っていた野菜栽培を今年から始めました。まずは収穫まで無事に育てることが目標ですが、将来的には種類や規模をひろげながら、食材栽培で得られる経験や知識を、仕事にも還元していきたいです。」

病院運営のサポートから 受託業務の広がりへ

次に、営業課長藤村剛さんにお話をうかがった。

「私は現在、小松の勤務する雄勝中央病院、ここ平鹿総合病院、由利



本荘市の由利組合総合病院の3病院を担当しています。病院給食の担当になったのは令和元年からですので、現在4年目です。主な仕事は、病院との契約上の協議、日常的な相談、従業員の労働環境を整備する労務管理などで、基本的に、前述の3病院と院内の店舗を担当しています。」

メデイカル給食の担当になり、異動されるまでは、別の業務に？

「はい。当社には、厚生ビル管理という親会社があり、施設の管理、清掃などを柱にしています。20年以上前に同社が秋田県内にて給食業務を請け負ったことがメデイカル給食の始まりです。光風舎への事業移行後、現在は、秋田県厚生連の9病院にてメデイカル給食事業を受託しています。病院関連事業では、院内ネットワークの保守管理、給食業務、医療事務員の委託派遣と事業の幅も広がりました。」

医療事務の派遣事業まで？

「ええ、そもそも医療事務員の業務委託・派遣は、もともと病院の臨時職員が直営でやっていたところ、『アウトソーシングを広めたい』というお話があり、当社が手を挙げ、

徐々に広がりました。秋田県厚生連さんとは50年以上の長いお付き合いがあるということもあり、お声がけいただけたかたちです。」

さまざまな事業展開の中、メデイカル給食事業は順調なのですね？何か理由があるのでしょ

「入社して20年近くなりますが、正直10年前に今のような業態になるとは思ってはいませんでした。約10年前の2012年には、メデイカル給食7%、その他が85%という売上比率でしたが、2022年にはメデイカル給食29%、医療事務14%、医療情報ネットワーク保守管理6%、その他51%と、ホスピタル関連の業務が拡大しました。単純に、ここ数年で事業エリアが拡大した結果です。様々な業態が連携できるという強みがあるとすれば、物販部門の仕入れルートを活用していること。例えば、地域ならではの食材を使用した給食や行事食を提供できたり、施設の衛生管理も関連会社の清掃部門の専門的な知識や協力が得られることですね。」

「私は日々、心に宿している言葉があって、加藤寛会長の『誠実をもって信頼を得る』という言葉なんで



「どんな困難があっても、従業員たちが自分たちで、前向きに知恵を出し合えるような職境づくりをこれからも目指したいですね」という藤村さん

す。自分の中で繰り返し振り返る言葉、というか。秋田県厚生連さんのように、深い部分からご相談いただけることは、心から信頼していただいている証でもあると思うので、これからそこに応えていきたいですね。」

5類となった新型コロナウイルス感染症だが、感染が広がるなか、多くの影響があったという。

「陽性患者の受け入れなど、これまでの業務とは別の対応が求められました。病院という場所は感染対策に関して、おそらく最も厳しい基準を設けられた場所だと思います。そのように対応していても、陽性者が出たり、ご家族、周囲が濃厚接触者になってしまうケースも少なくありませんでした。現場のシフトを回すことが厳しいなか、従業員の皆さんの協力もあり、なんとか欠食なく乗り切ることができました。代替勤務をはじめ、検査陰性の確認しながらの出勤の負担は大変なものでしたが、行動制限も含め、そうした状況に責任を持って対処してくれている現場の従業員には、本当に頭が下がる思いです。」

「5類になったとはいえ、感染予

防対策という部分では、まだまだ気が抜けない状況です。病院間の連携に向けた研修・講義を実施し、お互いの現場や設備の確認をコミュニケーションも兼ねて行いました。人員要請を出しても、現場の勝手がわからなければ何もできず、かえって混乱を招きかねません。この研修はコロナが起きたからこそ行えたとも言えます。非常時における連携、体制の確認と、従業員の皆さんの安心感にもつながったので、今後も続けていきたいと思っています。」

多様な働き方について、力を入れている取組みはありますか？

「秋田に限らず、近県の青森や山形の学校訪問での新卒採用に力を入れています。そのほかにも、外国から技能実習生の受け入れも行っています。現在、ここ平鹿総合病院でも2名のベトナム人技能実習生が調理員として勤務していますね。実習生の方々には、せっかくの機会ですから、お花見や地元の祭りに参加してもらうなど、日本文化に親しめるイベントを企画しているんです。もちろん、公私問わず相談できるよう、スタッフがフォローしています。」

「一方で、資格取得を目指すスタ



写真左：毎年、旬の春先に収穫される「ふきのとう（ばっけ）」は、天ぷらや郷土料理「ばっけみそ」として提供される 写真右上：毎月のように工夫を重ねた行事食が展開される。写真右下：平鹿総合病院は、日本病態栄養学会主催のレシピコンテスト（「減塩食」部門ほか）など数々の受賞歴がある



「病院という環境の中で過ごさなければいけない方々に、生活の質をより良くしていただきたいという思いは強くあります。それにはまず、直接関わるスタッフの生活の質を高めることが前提だと思います。自分ができることとして、どんな課題でも前向きな考えを出し合ってともに解決していけるような場所作りだったり、従業員のために行動することが、地域貢献につながると考えています。私個人としても、この先も誰かの力になり続けていきたいですし、そんな人生を歩みたいと思います。」

「ツフへの支援はもちろん、個別面談などで悩みや課題を共有し、一緒に考え、出来る限りのサポートをします。家族の事情でほかの地域に転居される場合も職場を紹介したり、子どもや孫がスポーツで全国の大会に出場するときは、スポーツ用品部門が用品の提供をするなど、家族の支援にも前向きです。当社は業界後発ですので、事業継続のほか、従業員の生活の充実に向けた活動にもどんどん取り組み続けたいですね。」

秋田で生きる誰かの力に



株式会社 光風舎

[本社]

〒010-0911

秋田県秋田市保戸野すわ町6-16

電話 018-896-4115 (代表)

総従業員数 588名

(男 85名・女 503名 パート従業員含む)

※令和 4年 5月現在



衛生点検員がチェックするポイントをご紹介します

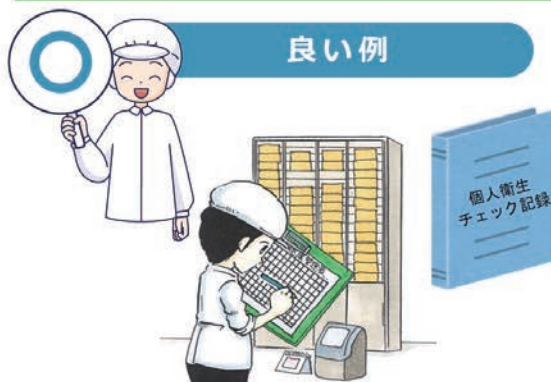
～衛生管理計画に基づく記録は実施していますか？～



令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、2年が経ちました。あらためて、衛生管理計画の実施状況を記録で振り返り、適切な衛生管理ができているか確認してみましょう。

今回は、その中でも個人衛生チェックに焦点を当てて、実施する目的や注意点などをお伝えします。

【個人衛生チェック記録が正しく活用され、記録表は保管されている】



名前	チェック内容	1日	2日	3日	4日
1 町田 太郎	体調（下痢・嘔吐・発熱等）	○	○	○	○
	傷・手荒れ	○	○	○	○
	爪・装飾品（指輪・時計等）	○	○	○	○
	家族の体調	○	○	○	○
2 町田 花子	体調（下痢・嘔吐・発熱等）	○	○	○	○
	傷・手荒れ	○	○	○	○
	爪・装飾品（指輪・時計等）	○	○	○	○
	家族の体調	○	○	○	○

個人衛生チェック記録が正しく活用され
保管・確認ができる



名前	チェック内容	1日	2日	3日	4日
1 町田 太郎	体調（下痢・嘔吐・発熱等）	○	○	○	○
	傷・手荒れ	○	○	○	○
	爪・装飾品（指輪・時計等）	○	○	○	○
	家族の体調	○	○	○	○
2 町田 花子	体調（下痢・嘔吐・発熱等）	○	○	○	○
	傷・手荒れ	○	○	○	○
	爪・装飾品（指輪・時計等）	○	○	○	○
	家族の体調	○	○	○	○

個人衛生チェック記録や記録の保管に
不備があり、確認ができない

健康管理は厨房内に従業員由来の病原微生物を持ち込まないための重要な管理です。調理従事者の健康状態の申告は非常に重要です。出勤前体調に問題がないか確認しましょう。仮に下痢やおう吐、発熱等体調不良の場合は、ノロウイルスや食中毒菌を保有している可能性があり、周囲に感染や汚染を拡げてしまう恐れがありますので、出勤停止や配置転換などの対応が必要となります。

そして、その結果を記録してください。記録に残すことで、体調管理を適切に行えていることの証明になり、定期的に振り返りを行うための資料となります。

また万が一食中毒事故の疑いが発生した場合、参考資料として活用が期待されます。

弊社では、個人衛生チェック記録として本人の体調だけでなく家族の体調や、手指の傷・爪の長さや装飾品の有無など、個人別で記録することを推奨しています。右ページの良い例のチェック表を参考に、始業前の点検と記録を日々実施してください。もし体調が悪かった場合は × と記録し備考欄に出勤停止や配置転換など、その対応結果を積極的に記載しましょう。またその記録表に不備がないように適切に管理しましょう。弊社の衛生点検においてよく記録漏れや先付け等注意することがあります。下記に不備の一例を載せますので、こういった不備がないよう確認しましょう。

個人衛生チェック記録不備の一例

【※本日2月4日】

名前	チェック内容	1日	2日	3日	4日	5日
1 町田 太郎	体調（下痢・嘔吐・発熱等）	○	○		○	○
	傷・手荒れ	○	○		○	○
	爪・装飾品（指輪・時計等）	○	○		○	○
	家族の体調	○	○		○	○
2 町田 花子	体調（下痢・嘔吐・発熱等）					
	傷・手荒れ					
	爪・装飾品（指輪・時計等）					
	家族の体調					
3 町田 次郎	体調（下痢・嘔吐・発熱等）	○	○	○		
	傷・手荒れ	○	×	○		
	爪・装飾品（指輪・時計等）	○	○	○		
	家族の体調	○	○	○		

①出勤していたが記録漏れ

②記録の先付け

③全員分の記録の未実施（個人別未実施も含む）

④作業開始前での記録未実施

⑤不適の場合、対応した内容の記録がない

備考

次に装飾品についてです。代表的な装飾品として指輪、時計、ピアス、ネックレス等が挙げられます。これらを装着していると異物混入の原因になりやすく、また細菌や汚れが溜まり易くなり、食品への汚染源となる恐れがあります。基本的には身だしなみを整える際にまずは外しましょう。

今回取り上げた「個人衛生チェック記録」のみならず、記録は実施したことを客観的に証明し、振り返り時の資料となります。また、問題点や大きなトラブルの未然防止にも繋がります。

記録を実施する目的を今一度振り返り、毎日の点検時に適切な記録を徹底してください。



（株）町田予防衛生研究所では管理栄養士・栄養士の方々に向けて、LINE 公式アカウント『管理栄養士・栄養士に役立つ食の安全情報』を開設しました。



株式会社

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
町田予防衛生研究所

電話：042-725-2010

<https://www.mhcl.jp>



<https://www.mhcl.jp>



シンプルだから
スイスイ運搬！

常温配膳車

COO
クー



製品の詳細はこちら



下膳作業をスムーズに
衛生的にも安心！

下膳専用カート

ネスティング
トレイカート



製品の詳細はこちら



エレクター株式会社
<https://www.erecta.co.jp>

〒153-0051 東京都目黒区上目黒 2-1-1 中目黒 GT タワー 14F
TEL.03-6742-0355 FAX.03-6742-0388

札幌:TEL.011-804-8557 仙台:TEL.022-209-5101 名古屋:TEL.052-855-3943
大阪:TEL.06-6258-5855 広島:TEL.082-506-1653 福岡:TEL.092-736-7461

配膳車のパイオニア 配膳から下膳まで、 エレクターにお任せ

ボタンは3種類だけ
カンタン操作！

温冷配膳車

MOG
モグスマイル



製品の詳細はこちら



ニュークックチルで
朝がラクラク！

再加熱カート

ニュークックチル対応再加熱カート
ERGOSERV
エルゴサーブ



製品の詳細はこちら



配膳車の総合メーカーとして

エレクターは1970年より配膳車づくりのエキスパートとして、施設・規模にとらわれず、あらゆる空間に効率・安全なシステムを提供しています。ユーザー様の声に耳を傾けながら、製品の開発を続けています。



受託責任者を訪ねて。

no.34



■イートランド（株）
社会医療法人恵生会
黒須病院
戸崎 慎也 さん

Q1 この事業所ではいつから受託責任者を務めていますか？

受託開始時の2015年10月からです。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

管理栄養士1名、栄養士2名、専門調理師2名、調理師有資格者5名、調理員8名の18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。

何を置いても食事の安全性や品質確保は、毎日のスタッフの作業で維持できるのでタイムスケジュールの業務を細分化し、効率よく作業ができるようにしています。スタッフの各業務の作業管理、問題が起こった時の解決策や解決能力など、スキルにあつた教育に重点をおいています。他、障害者も積極的に雇用、短時間パートの雇用などをしており、円滑に作業が行えるシフト調整や管理を行っています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

スタッフの教育、新人育成です。最近では「ほつれんそつ」に対して「おひたし」怒らない・否定しない・助ける・叱らないを強く意識しています。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

病院との関係を円滑且つ満足のある成果を出せるよう、スタッフのパフォーマンスを最大に引き出し、働きやすい環境を作ることが主な役割です。毎日の作業スケジュールを円滑に行うシフト管理や作業調整、チェック、改善に尽きます。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

病院側の方やスタッフに対して「相手の立場に立つて物事を考える」よう意識しています。

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

定期的、突発的な出来事の発生に会議、小会議で積極的に意見を交換しあい、実施内容の方向性の確認と成果の確認をします。昨今の材料費や光熱費の高騰に対し無駄をなくす、残食量における献立の見直し、嗜好調査、イベント食の提案や実行など多岐に渡ります。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

問題や、事案に対し、共通の理解はとても大切と考え、それらを共有するため、報告連絡相談、確認をしっかり行っています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

現場作業に関しては、食事の安全を確保する作業をはじめとし異物混入、サニテーションをいかなる場合も気を遣います。病院と情報共有や共通認識ができていれば、気を遣うことはありません。

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？

衛生管理や私自身は調理師なので、調理の知識、経験、調理技術は必須と考えます。省察力の反省を次に生かす、過ちを繰り返さないなど、課題は多いですね。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

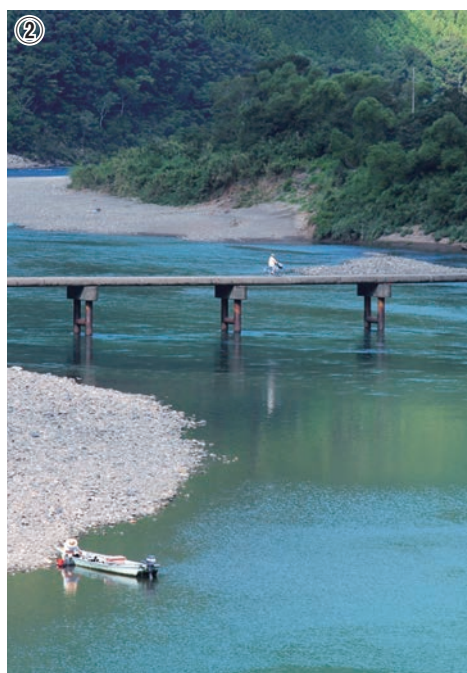
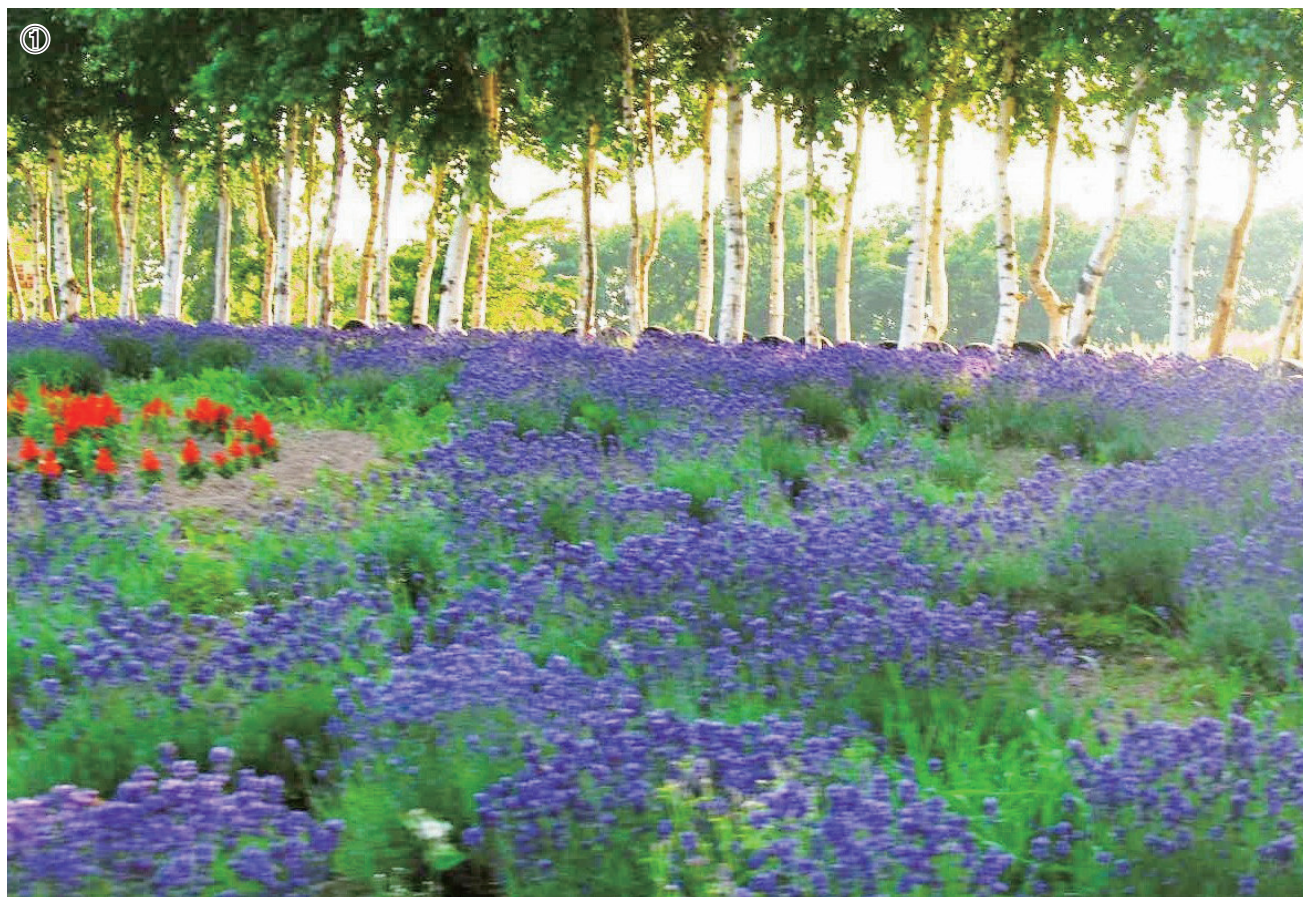
現場スタッフの資格取得やスキルアップ、知識の習得に力を入れていきます。識ることで、興味関心が高まり、理解が深まり、食事提供への意識が高まっていると思います。

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。

環境や置かれている立場、職種、役割が違えば、考え方も違いますが、「安心、安全なおいしい食事」を提供するのが私たちの使命であり社会的役割です。体が資本ですので、健康には特に気を付けて日々、頑張ります。

日本の夏景色

Photo by
吉田 雄次 *Yuji Yoshida*
(セントラルキッチン研究所 所長)



- ①夏の景色と言えば、何といても北海道の自然の風景。白い幹が印象的な白樺並木とラベンダーです。
- ②豊かな水量と川幅にめぐまれた四万十川の清流。増水時に川に沈むように設計された欄干のない橋（沈下橋）は、感動の連続です。残したい日本の美しい風景の1つです。
- ③早朝、釧路湿原を妻とカヌーで川を渡っていたところ、霧の中から可愛い鹿が挨拶するように出てきました。

令和 5 年春の叙勲

令和 5 年春の叙勲が 4 月 29 日に発表され、当協会元会長で株式会社九州フードサプライセンター代表取締役会長の吉田憲史氏が「旭日小授章」を受章されました。

吉田氏は平成 12 年に当協会監事に就任され、平成 14 年から平成 26 年まで副会長（兼支部会長）として永きにわたってご活躍され、平成 26 年から 2 期 4 年の間、当協会会長として協会活動にご尽力いただきました。

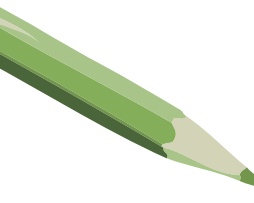
受勲伝達式は 2023 年 5 月 12 日（金）、ロイヤルパークホテルにて行われ、吉田氏は旭日小授章受章者の代表として厚生労働副大臣から叙勲を授与されました。

また、伝達式後は皇居にて天皇陛下に拝謁されました。



（伝達式直後にホテルロビーにて撮影）





編集後記



共 助

我が国では障害者雇用率制度によって、現時点では常用雇用労働者数43.5人以上の企業であれば2.3%の雇用率が求められています。

厚生労働省による昨年の「障害者雇用状況」では、民間企業に雇用されている障がい者の数は61万3,958人で過去最高となっているようです。但し、法定雇用率を達成している企業の割合は48.3%で、まだまだ大きな余地が残されているのかもしれない。

この雇用率を達成するためにそれぞれの企業が日々積極的に対応されているわけですが、「食」を扱う業態では更に個別の独自なご努力をされていることと思います。障がいのある方も健常者と同じように、調理作業に適した方、洗浄作業に適した方、販売の業務に適した方もいらっしゃるかもしれません。中には、高い集中力をお持ちの方や、寡黙に業務を遂行なれる方など、状態によっては非常に高い成果を発揮していただける方も多くいらっしゃり、余人をもって代えがたい貴重な戦力になっていることと存じます。

障害者手帳の種類も大きく3種類に分けられていますが実際にはお一人お一人それぞれであって、誰一人同じ状況ではありません。所謂、適材適所であると考えます。

今後、この雇用率については、2024年度から2.5%、2026年度から2.7%と段階的に引き上げる方針が示されており、より一層の積極的な取り組みが必要ではないかと考えます。

現在、生産年齢人口（15～64歳）は減少の一途をたどっており、出生率からみても長期にわたり更に加速していく予測が公表されています。

我々の業種でも「人材」はまさに「たから」であり、事業継続と更なる発展においてこの安定的で継続的な確保は重要な経営課題の一つといっても過言ではないのでしょう。

最近、ある方が症状の変化か進行なのか「今までできていたこと」が徐々にできなくなってきたと、責任者から相談を受けました。その方は、「できるだけ自分でやり遂げて、みんなの役に立ちたい」を仰っていました。どうしたら自尊心を傷つけることなくより長く勤続していただけたらと相談しています。現実的には障害者雇用納付金を意識した雇用もあるのかもしれませんが、その方にとってより良い働き方を公助の支援制度も活用させていただきながら、仲間を共に支え合っていければと思っています。

障がい者雇用、定年年齢の考え方、ライフステージにあった働き方への配慮、また、外国人技能実習制度の活用等々、共に支え合い、それぞれの立場と状況を尊重し、どちらかが、どちらかを助けるような一方向の考え方ではなく、ともに支え合う考え方の醸成が進むことを願います。

光 広



医療関連サービスマークは

安心と信頼の目印

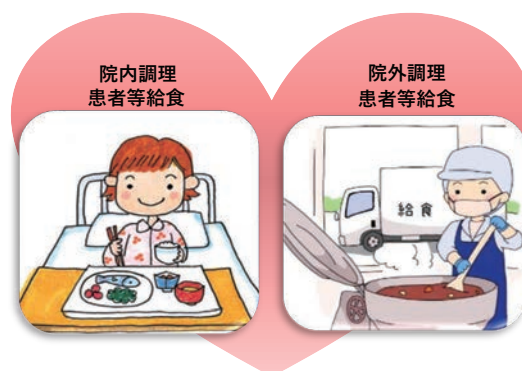


医療法第15条の3第2項及び同法施行令第4条の7第2号で、医療機関の管理者は病院における患者、妊婦、産婦又はじょく婦の食事の提供の業務を委託しようとするときは、当該業務を適正に行う能力のあるものとして厚生労働省令で定める基準に適合するものに委託しなければならないと規定しています。

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

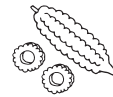
一般財団法人 医療関連サービス振興会

〒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（く発生抑制）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

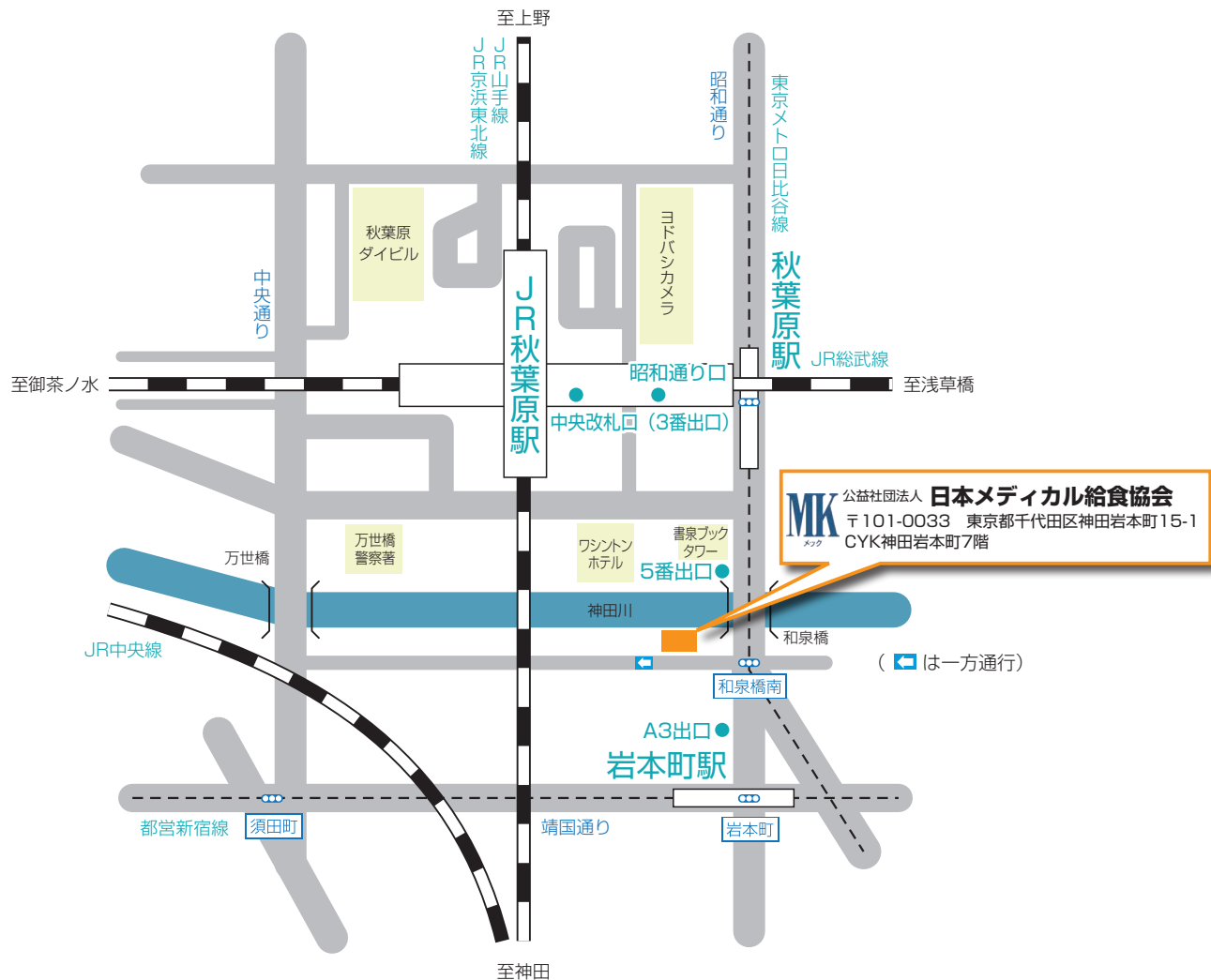
- ・他の著作物から図表等を転載する場合は、ご自身で転載申請を行ってください
- ・本誌に掲載された記事の全部、または一部を転載、または頒布される場合は、当協会の承認を必要とします

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	馬 淵 祥 正	(株)馬淵商事 代表取締役社長
委 員	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
委 員	門 間 弘 子	(株)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(株)シンセイフード事業部 栄養管理部次長
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
委 員	小 嶋 美 之	(公社)日本メディカル給食協会 事務局長



交通

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
 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
 ※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 馬淵 祥正



(2023年7月発行)