「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

# 笑食快膳

自ら発信していくことを大切にしています。

【表紙の人　インタビュー】
ソシオフードサービス株式会社
栄養士　竹本 巳宮（みく） さん

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

2023
No.184
10月号

# 笑食快膳

No.184 2023.10月号


CONTENTS


［市場情報］ メディカル給食市場の展望……3

■巻 頭 言 …… 1
■研修報告 …… 8
■会員企業紹介 …… 10
■耳寄り情報 …… 16
■賛助会員紹介 …… 18
■受託責任者を訪ねて …… 20
■第45回フード・ケータリングショー開催のご案内 … 21
■編集後記 …… 22
■お詫びと訂正 …… 23


## 表紙の人 インタビュー

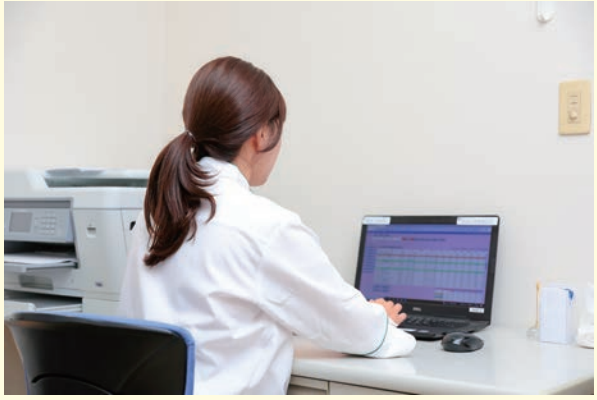
ソシオフードサービス㈱で栄養士として働く竹本巳宮さん。現在は特別養護老人ホームマッシーテラスへ配属され、入社３年目にして事業所責任者として現場管理も行っています。そんな竹本さんにお話をうかがいました。

### 栄養士を目指すことになったきっかけをお聞かせください

子供の頃、母の料理の手伝いをすることが多かったんです。料理をすることの楽しさを覚え、高校では調理科を選択しました。調理について学んでいくうちに、見た目や美味しさだけでなく、栄養面にも重点を置く栄養士になりたいと思うようになりました。高校卒業後、晴れて栄養士となった今は知識を活かして日々業務に励んでいます。

### 現在はどんなお仕事を担当されていますか？

ソフト食、ミキサー食の調理、盛り付けなどの厨房業務のほか、献立作成、食材の検品、社員のシフト作成などの事務作業も行っており、目まぐるしい毎日です（笑）。さらに、今年入社した調理師の教育も担当しています。私自身、管理者としての経験が短いため、周りに助けてもらうことが今でもあるのですが、同時に教える立場にもなることで両方の視点から物事を考えることができるのでとても有難いです。

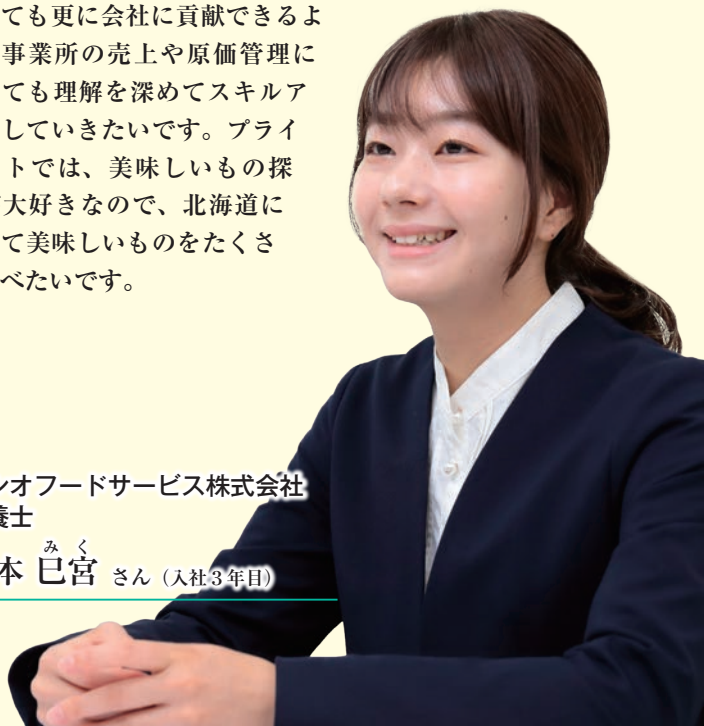


### 大切にしていることは？

「自ら発信していくこと」。自分一人だけでは業務が成り立たず、社員とコミュニケーションを通じて連携し合ってこそですよね。わからないことはわからないと素直に発言し、一つの考えにこだわらず、様々な意見を聞いて自分の中で整理する。そして、自分なりに考えた意見を更に発信するのを繰り返していくことで、仕事の効率化にもつながっていくと思うのです。

### 今後の目標を教えてください。

どこの現場に行っても臆することなく適応し、そつなくこなせる栄養士を目指しています。また、責任者としても更に会社に貢献できるよう、事業所の売上や原価管理についても理解を深めてスキルアップしていきたいです。プライベートでは、美味しいもの探しが大好きなので、北海道に行って美味しいものをたくさん食べたいです。



ソシオフードサービス株式会社
栄養士
竹本 巳宮 さん（入社３年目）

巻頭言

# メディカル給食協会とともに

厚生労働省　医政局地域医療計画課　医療関連サービス室長　原　慎治

5月8日からは新型コロナウイルス感染症を5類に位置付け、3年あまり続いた新型コロナ対策も一つの区切りを迎えました。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が多くありました。特に、給食事業者の皆様には、これまでコロナ対応に万全を期すため、給食スタッフの感染防止対策を徹底いただくなど様々な対応を講じながら、いかなる時も欠かすことのできない医療の提供を支えていただいておりますことに、この場をお借りし、感謝申し上げます。

私は、令和4年4月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。

医療関連サービス室では、主に病院における業務委託に関することを所掌しており、医療法に規定する診療と入院に著しい影響を与える病院給食をはじめとする8つの事業に携わっています。

医療関連サービス室は、平成元年4月に設置されたものであり、日本メディカル給食協会は、その3ヶ月前の平成元年1月に設立されています。それぞれの誕生がこれほどに近い訳は、当時（昭和61年）の厚生省が「病院給食の一部委託について」と題する健康政策局長通知において病院給食の外部委託を許可したことによるものであり、まさにともに歩んできた同級生のような関係と言っても過言ではないと考えます。

われわれ行政側は業務委託に関する基準をつくり、事業者の皆様にはその基準を守りつつ様々なより良いサービスを提供していただいています。これまでの業務を通じて日本メディカル給食協会を始め、様々な医療関連サービス事業の関係団体の皆様と意見交換や現場を訪問させていただく機会があり、改めて病院運営の外部委託が進んでいること、そのサービスの充実化が図られていることなど、業界の活性化を感じているところです。特に、昨年8月に行われた第14回治療食等献立・調理技術コンテストは、全国からの参加者の調理技術や衛生面の向上に資する素晴らしい取組だと思いました。新型コロナウイルス感染症の影響による4年ぶりの開催（本来だと隔年開催）となり皆さん満を持しての参加で、小生も僭越ながら審査員とした参加させていただきました。どの作品も食事としての料理の色や形、匂い、味を楽しませてくれるとても素晴らしいものであり、甲乙つけがたく審査に苦慮したものでしたし、何よりも選手の皆様の情熱に感動しました。次回のコンテストは、来年、大阪での開催予定と伺っておりますので楽しみにしています。

さて、6月12日には「全世代対応型の持続可能な社会保障制度を構築するための健康保険法等の一部を改正する法律」が成立しました。急速な高齢化や患者ニーズの多様化が進む中で、「治す医療」から「治し、支える医療」を実現するため、これまでの地域医療構想や地域包括ケアの取組に加え、かかりつけ医機能が発揮される制度が整備されていきます。これにより、一人ひとりが受ける医療・介護サービスの質の向上が進められますが、併せて、患者の疾患の治癒・改善や健康回復を図る観点から、各々の病状に応じた、適切で安全・安心な食事の提供の重要性が、より一層、強く意識されるようになっていきます。

人生百年時代と言われる時代に入りましたが、人口減少、特に生産年齢人口の減少はこれから急速に進んでまいります。2025年に向けて、高齢者、特に後期高齢者の人口が急速に増加した後、その増加は緩やかになる一方で、既に減少に転じている生産年齢人口は、2025年以降

さらに減少が加速します。そのため、地域医療構想やタスクシフト／シェアの推進を図っているところです。給食業界も例外なくその影響を受けることになりますし、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。少子化が進み高齢者世帯が増えていく状況であり、学校給食は減少し、病院、介護施設や在宅など各々のステージにおいて給食サービスの提供を受けるニーズはある程度あるものの、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、併せて更なる業務の効率化が求められていく、異業種との連携など給食サービスの在り方が転換期を迎えることとなるのではないでしょうか。そのような時代の流れの中で業務委託に係る現行の基準が足かせになっていないか、見直すべきところはないかなど、事業者の皆様と対話をしながらわれわれ行政側も業務を進めて行くことが重要であると常に考えているところであり、今後ともよろしくお願いいたします。

「笑食」、「笑って」「食べる」ためには、当然健康であることが重要と思います。健康のためには、三食欠かさず食べるのが良いかと思っていたのですが、先日、病院食材業界の方との話しの中で内臓を休ますために週に1日絶食しているとのことを伺いました。食材業界の方がそんなこと言っていいのと思ったのですが、「空腹」こそが最強のクスリという本も出ていて、睡眠時間も合わせて「1日16時間食べない」だけで、細胞内の悪いタンパク質や感染症を引き起こす病原菌が掃除され、全身の細胞がみるみる修復されるとのこと。なるほどと思いました。16時間を空けるには夕食を早めにとって翌日の朝食を抜くのが簡単な方法かなと思うのですが、なかなか平日の朝食を抜くのは調子が出なくつらいので、週末にチャレンジしています。

最後に、人間にとって「衣食住」は欠かすことのできないもの、特に「食」は生命を支える基本であります。いつまでもどこでも笑顔になれる給食サービスの提供を引き続きよろしくお願いいたします。

# メディ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ィカル給食（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、後者は新設施設の減少から一時期の勢いはない。

**〈病院給食〉**

病院を取り巻く環境が変化している。手術件数や平均在院日数など、病院比較が容易となり、病院間の患者獲得競争が強まる中、患者から選ばれる病院となるためには、サービスの質的向上が重要となる。行き過ぎた経費削減によるサービス低下は患者満足度の低下を招く。

ここで給食サービスの質が問われることになる。病院は患者のＱＯＬ向上の一つである食事の質的向上を目指すが、これを直営で行うにはコスト負担が大きく、ノウハウの蓄積も少ない。また、直営には人件費の固定化や、管理経費の負担も大きいことから、これを外部委託することで、経営の効率化が図れることになる。

給食サービス企業が病院受託を獲得するため、一時期、激しい値引き競争が行われたが、現在は、自社の収益を確保し、無理な値引きを避ける傾向にある。また、人手不足や食材費高騰を背景に、受託単価の値上げが通る環境にあり、条件が合わない場合は撤退もある。

人件費、食材費、光熱費、物流費などが上昇する中、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を進めている。メニュー管理から購買までの一元管理、加工食品メーカーとの直取引、新調理導入による現場作業の省力化、共同仕入機構によるバイイングパワーの強化など、高品質な給食を提供できる調達システムを構築しようと努めている。

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全性の高い食事提供への要請、入院患者のＱＯＬ向上と食事を通した治療への取組もあり、外部委託率は高い水準にある。

病院給食市場は、直営から委託への切り替えや委託業者変更のためのコンペもあるが、給食会社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立っている。その結果、委託率の伸びは鈍化している。一方、食材費や人件費の高騰から受託単価は上昇が続いており、市場規模は拡大している。

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２０２２年度の病院給食市場は、前年比99・1％の１０６８７億円となった。

このうち、病院給食の委託市場は微増傾向にあり、その背景には、患者給食の質的向上と病院経営の効率化ニーズがある。

病院給食における新調理や院外調理の状況については、病院の経営改善、クックチルや真空調理など技術レベルの向上、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、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、新調理や院外調理への理解が深まっている。

近年、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などの理由から、新調理を用いて院外で調理し院内で再加熱するＣＫ・ＳＫ方式が、病院給食でも広がっている。

**〈高齢者施設給食〉**

２０２２年10月１日現在、我が国の総人口は１億２４９４万人で、このうち65歳以上の高齢者人口は３６２３万人である。総人口に占める割合、いわゆる高齢化率は29・０％で過去最高となっている。

高齢者施設の施設数、入所定員数（２０２１年10月現在）をみると、特養は８４１４ヶ所で58・６万人、老健は４２７９ヶ所で37・１万人、有料老人ホームは１６７２４ヶ所で63・４万人、介護医療院は６１７ヶ所で３・８万人となった。

人口の高齢化と共に、要介護・要支援者数は年々増え続けている。２０２０年度末（２０２１年３月31日）における要介護（要支援）認定者数は６８２万人となっている。

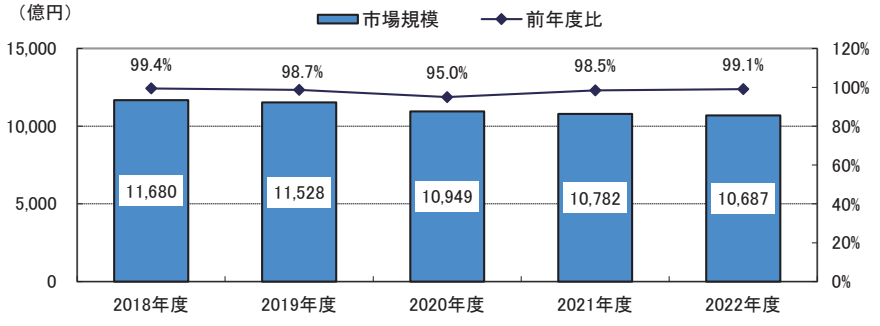
認定者を要介護（要支援）状態区分別にみると、要支援１：96万人、要支援２：95万人、要介護１：１４０万人、要介護２：１１７万人、要介護３：91万人、要介護４：85万人、要介護５：59万人となっており、軽度（要支援１～要介護２）の認定者が約65％を占めている。

高齢者施設給食市場のベースとなる高齢者数、要介護・要支援者数、高齢者施設数は、以前ほどの勢いは無いものの、毎年着実に増加しており、利用者の増加が市場規模拡大に直結している。なお、特養や老健の新設は減少傾向にあるものの、比較的食事単価のとれる有料老人ホームの新設は堅調である。矢野経済研究所では、「特養」「老健」「有料老人ホーム」に加え、２０１８年４月に創設された「介護医療院」を高齢者施設給食の対象としている。

直営（非委託）と委託を合わせた２０２２年度の高齢者施設給食の市場規模は、前年比１０２・１％、１０７６６億円となった。市場は施設の新設に連動しており、有料老人ホームと介護医療院の新設が市場を牽引している。

市場規模が拡大している高齢者施設における給食の外部委託は病院給食以上に進んでおり、病院給食市場の伸び率鈍化（病院数・病床数減少に因る）を超えている。

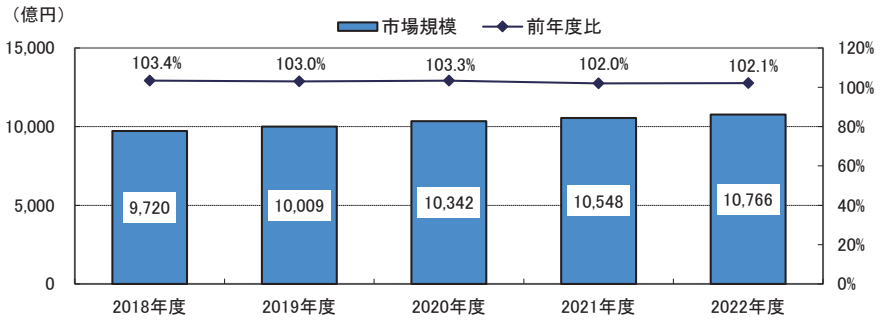
〈病院給食の市場規模推移（2018 ～ 2022年度）〉




（出所：矢野経済研究所推定）

※「〈2023年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より

〈高齢者施設給食の市場規模推移（2018 ～ 2022年度）〉




（出所：矢野経済研究所推定）

※「〈2023年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より

## 2 病院、特養、老健における給食の外部委託理由と課題

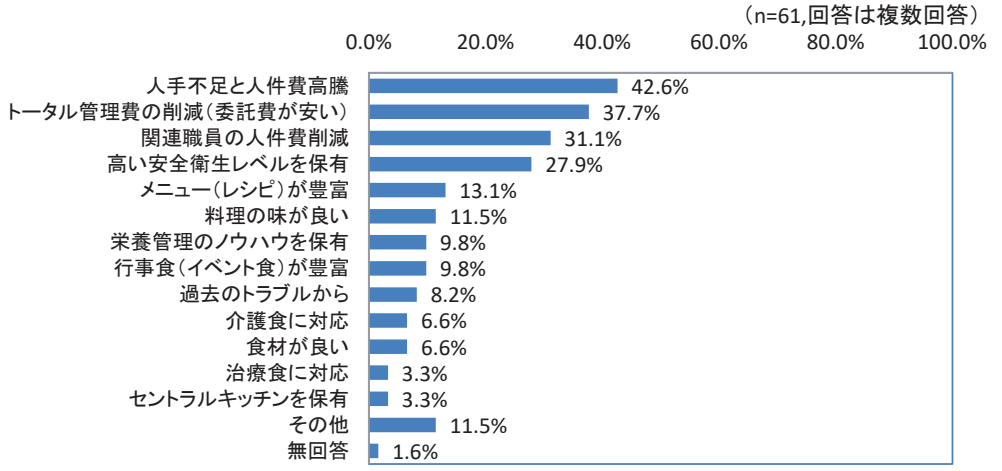
矢野経済研究所では2023年4月～5月に、全国の病院、特養、老健を対象に食事サービスに関する郵送留置アンケート調査を実施し、91票の有効回答を得た。

食事の外部委託状況で「完全委託」「部分委託」と回答した61票を対象に外部委託した理由を聞いた。

「人手不足と人件費高騰」が42・6％、「トータル管理費の削減（委託費が安い）」が37・7％、「関連職員の人件費削減」が31・1％と続いており、人件費対策を理由に外部委託した施設が多い。

食事における課題については、「食材費の高騰」が71・4％、「人手不足」が61・5％、「職員の高齢化」が37・4％となっている。ベスト3は2021年版の前回調査と変化はないが、今回調査では「食材費の高騰」がトップになり、割合も前回44・3

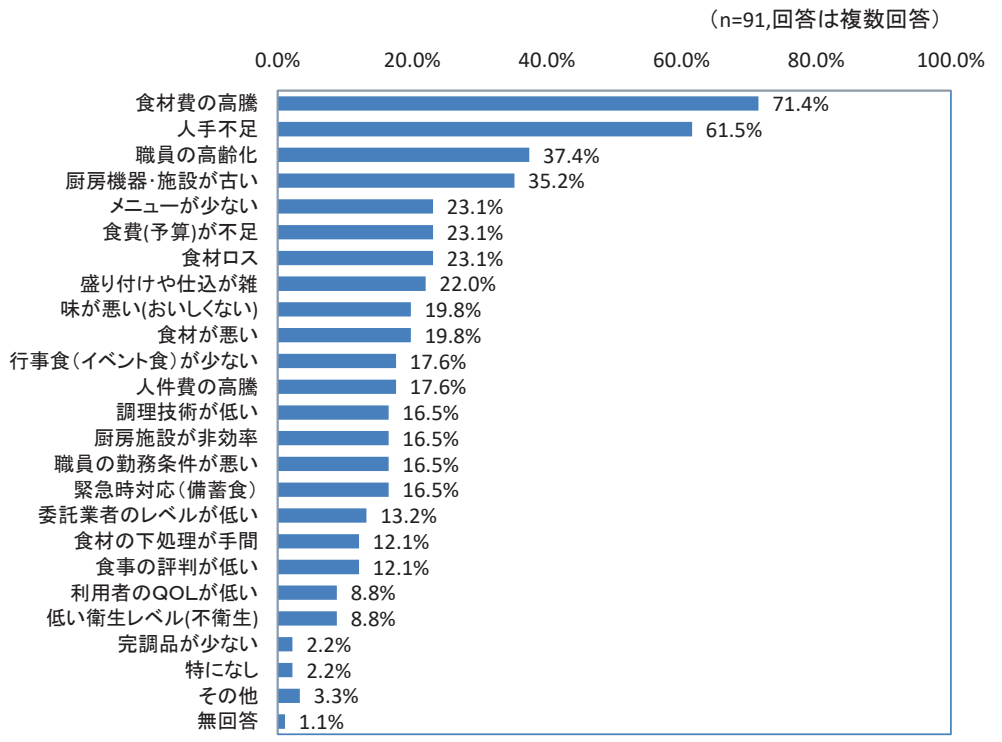
〈食事を外部委託した理由〉（全体）




（出所：矢野経済研究所）

※「〈2023年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より

〈食事における課題〉（全体）




（出所：矢野経済研究所推定）

※「〈2023年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より

%が、今回は71・4%になった。

「人手不足」「職員の高齢化」は以前からの課題であるが、昨今の食材値上げ等で「食材費の高騰」が、給食現場に多大な影響を及ぼしている。

## 3 原材料費が高騰する中、価格改定が進む

2022年から世界的に小麦や菜種など食品原料相場が高騰し、原油価格の高騰に伴って物流費や加工費が上昇、急激に進んだ円安がそれに追い打ちをかけている。

給食サービス企業は、食材が高騰し最低賃金が上昇する中で、収益性が低下しており、契約更新時などに受託価格を見直している。公定価格が存在する病院給食においては、直営方式では食材費、光熱費、人件費などを吸収する術がなく、委託方式でも受託単価の上昇が続いている。かつて言われた給食差益は逆差益となり、急性期病院の受託単価は給食加算を超える契約がみられる。受託価格の改定に直接繋がらないが、献立の工夫や配送ルートの効率化でコスト吸収に努めている。その中で、価格交渉で1%程度の値上げ（全社の売上増加）を見込む企業もある。

食材の一括購入を行っている企業は多いが、その際自社の仕入れ部門で直接メーカーや商社から購入している場合と、仕入れ部門を独立子会社化して、その子会社を通して仕入れを行っている場合、及び両者の併用とがある。また、同業者による共同購買が注目されている。

大手給食サービス企業では、可能な限り仕入れ業者を集約することで、大量仕入れでコストを削減し、同時に仕入れ食材の品質管理も徹底する。仕入れ業者の集約化は年々進んでいる。

その多くが、病院給食と高齢者施設給食で使用される「流動食」「嚥下食」「咀嚼困難者食」も、小麦粉や食用油、酒類や調味料と同様に価格改定が続いている。流動食は、代理店を通じて病院や高齢者施設に納入されるが、液体が主で、重量と嵩がある。主要原材料である輸入の乳たんぱくや増粘多糖類は2桁以上の値上がりで、石油高騰を背景とした包装資材や輸送費など、ほぼ全てのコストが上昇している。流動食メーカーは、医療や介護の分野で人の命に関わることから、製品の安定供給に社会的責任があるが、複数メーカーはやむを得ず価格改定に踏み切った。

## 4 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2027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、長期療養病床の削減、平均在院日数の削減、医療の在宅化等、病院経営にとっては厳しい施策が続いており、今後も病床数の減少が予想される。

病院数と病床数の減少、入院日数の短縮化から、患者給食市場だけを捉えると減少傾向が予想されるが、その中にあって委託化市場は今後も徐々に拡大すると思われる。

なお、公定価格である入院時食事療養費について、食材費高騰や人件費上昇を背景に見直される可能性もゼロではなく、これにより病院給食の市場規模予測が変動する可能性もある。

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出る方策であり、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の一つである。

給食サービス企業の経営方針が収益の取れる病院受託に変化しており、価格一辺倒ではない。

**〈高齢者施設給食〉**

高齢者施設給食の総市場は、伸び率が鈍化したとはいえ、今後も年率2～3%程度のペースで市場は拡大する。

その中では、比較的外部委託率の低い特養と、今後も新設が予測される有料老人ホームが期待される。また、長期療養病床からの転換で介護医療院も増加が予想される。

委託市場については、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、調理現場の人手不足は深刻で、給食サービス企業の撤退（直営化）やコンペへの不参加など、給

食を委託できない小規模施設の増加が予想される。また、完調品を購入することで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施設当た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、嚥下食など）や入所定員の少なさ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。

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無い。

食事の個人負担化に伴い、栄養管理の点数化も重視され、栄養ケアマネジメントの受け皿作りも必要であり、その意味では給食サービス企業の腕の見せ所である。

## 5 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、大前提として、国内では病院数と病床数が長期減少し、公的病院や大学病院など大規模病院は職員の雇用保障で給食は部分委託も多く、市場拡大、委託化の進展は漸進的である。

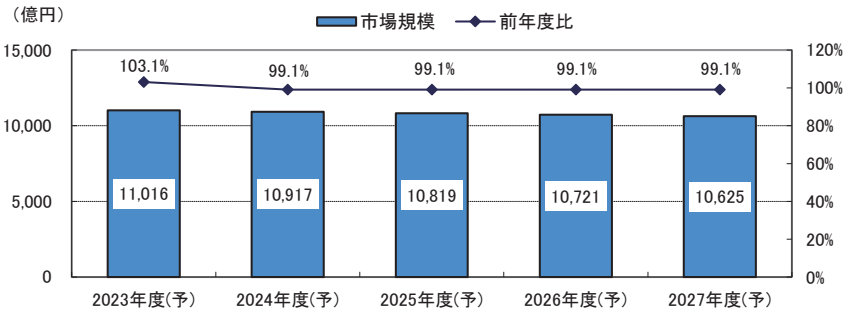
コロナ禍の時期は新規営業が滞っていたが、アフターコロナの時代は専業、総合を問わず給食サービス企業の注力は回復しており、今後も病院給食受託は徐々に拡大すると思われる。

〈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2～3%前後の伸びが見込まれ、2027年度には1203８億円に達するものと予想される。

新規施設では概ね給食を委託し、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も増加が予測される。

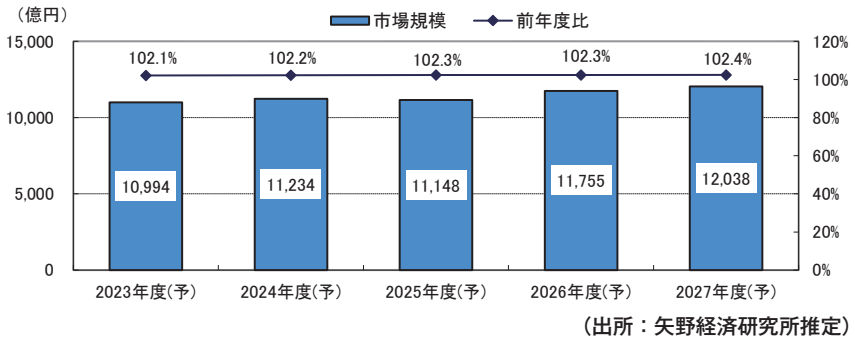
〈病院給食の市場規模予測（2023～2027年度）〉




（出所：矢野経済研究所推定）

※「〈2023年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より

〈高齢者施設給食の市場規模予測（2023～2027年度）〉




（出所：矢野経済研究所推定）

※「〈2023年版〉メディカル給食、在宅配食の市場展望」より

※本稿内データ・情報等の転載・引用につきましては、事前に矢野経済研究所広報チーム宛ご連絡いただきますようお願い申し上げます。なお承諾いたしかねる場合もございますので、予めご了承ください。

株式会社矢野経済研究所広報チーム連絡先：press@yano.co.jp

研　修　報　告

# 2023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2023年度講習会・研修会の計画に沿い、『患者給食受託責任者資格認定講習会』を、6月6日～7日の福岡会場（福岡国際会議場）を始めとし順次開催しました。

今年の変化は、政府が5月8日、「新型コロナウイルス感染症」の扱いをこれまでの2類相当から「5類感染症」へと変更したことです。久しぶりにWEBによらない講習会を開催とすることとなりました。

これにより、今年の講習会は昨年までの「新型コロナウイルス感染症」対策と違う対応と考えましたが、対策基準が緩やかになったとはいえ多数の受講者をお預かりする講習会です。少なからず新患者が発生していた状況から、念のためソーシャルディスタンスを確保、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、マスク着用にも配慮し、その後も東京会場、大阪会場、札幌会場での開催を無事に終えることができました。

各支部事務局のご協力を得てこその結果であり、関係者の皆様に改めて、感謝申し上げます。

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なのか、睡魔と暑さに戦いながら90分間の講師の早口に負けずに、分厚いテキストを注視しながら必死にマーカーす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10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。

受講生の数はコロナ禍以前に比べると今一歩でした。

全会場ごと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） | 103 | （51）名 |
| 東京会場（東京ビッグサイト） | 733 | （343）名 |
| 大阪会場（大阪国際交流センター） | 466 | （160）名 |
| 福岡会場（福岡国際会議場） | 289 | （1289）名 【webを含む】 |

（　）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、既に6月に実施した『患者給食受託責任者資格認定講習会』での「新型コロナウイルス感染症」への対応を継続して行い、研修生に対しては十分な注意を払い実施しました。

講師については、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なってい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。

新卒者である受講生は、研修会受付で同級生（同じ会社、他社問わず）に会い旧交を温めている姿もありました。

入社から3ヶ月の時間で周囲を見渡せる余裕が出てきているこの時期に、「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、緊張した態度でメモをとる姿は真剣でした。

全会場ごとの参加人数は次のとおりです。

| | | |
|---|---|---|
| 福岡会場（福岡商工会議所） | 49 | （53）名 |
| 名古屋会場（名古屋IMYビル） | 142 | （108）名 |
| 東京会場（総評会館） | 108 | （200）名 |
| 札幌会場（北海道自治労会館） | 25 | （40）名 |
| 大阪会場（大阪国際交流センター） | 94 | （74）名 |
| 合　計 | 418 | （475）名 |

（　）内は昨年の参加者数

会員企業紹介
no.037

1回あたり約160食を現地で手作りする厨房内の様子。限られたスペースで効率よく作業できるよう、場所を移動せずに受け渡しできるような工夫が随所にみられる。

# ソシオフードサービス株式会社

## ～ てしおにかけた究食を ～

ソシオフードサービス株式会社（以下、ソシオフードサービス）は、1963年に設立され、創業から60年を超える。同社は「葉隠勇進株式会社（以下、葉隠勇進）」「ハガクレフード株式会社（以下、ハガクレフード）」と2度の社名変更を経て、2021年8月に「ソシオフードサービス」としてスタートを切った。同社を含むグループ企業の拠点は「ソシオークホールディングス」として東京都港区内のオフィスビルに集約されている。

### こだわりは生活を彩る「現地調理」

「ソシオフードサービスの始まりは、創業者の母親が作ったお弁当だったんです。」第一声でそう語るのは、取締役社長執行役員の丸山忠和さん。前職は金融機関で30年の経験があり、ハガクレフードの取締役に就任後、2022年5月に現職となった。丸山社長に今後のソシオフードサービスの展望、給食業界への想いをお話いただいた。

「『大切な人のためにつくる愛情いっぱいの料理とサービス』『てしおにかけた究食』この2つの想いは創業の原点となっており、当社のスローガンである『IKIRUを彩る究食へ』のなかにも込められています。私たちは、料理に思いやりの気持ちを添えるホスピタリティ・マネジメントを大切にしており、これが当社の強みでもあります。現地調理にこだわる理由はここにあります。できたてを提供することで、あたたかくて新鮮な一食一食をお届けすることがかなうからです。」

社名が新しくなった今も、創業時の想いは引き

# ヘルスケア給食事業

特別養護老人ホーム マッシーテラス

埼玉県川口市の市街地に位置する、都市型の特別養護老人ホーム。鉄筋4階建ての敷地には、約140名が入居（全170床）する。（写真左）

毎食、施設内の厨房であたたかな食事が作られ利用者様に届けられる。利用者様のほか、職員用の食事も調理している。

彩りのある食事を楽しめるよう、行事食や特別食以外でも様々な形態食に対応している。（写真左下）

取材日の昼食のメニューは、ボロネーゼパスタ、大根サラダ、コンソメスープ、大学芋、みかん。旬の食材を使ったメニューが人気とのこと。

# 運行管理・移動サービス事業

ソシオークグループ企業のひとつ「みつばコミュニティ」と連携し、高齢者福祉施設や保育園へのバス送迎業務も同時に受託することも。

取締役社長執行役員の丸山 忠和さん。2021年、金融機関で30年勤めた様々な知見を生かし、ソシオークホールディングス株式会社に入社。新天地での挑戦に鋭く回答する一方で、ユーモアも忘れない優しい表情が印象的。

継がれているという。

「新しいロゴマークの5つの葉には、ソシオークグループの行動指針の四つ葉『愛情』『感謝』『信頼』『希望』に、共に生きる『共生』という想いを加えました。愛情込めた食事を提供するためにも、お客様のニーズにどうやって対応していくかを考えることが欠かせません。また、お客様だけでなく共に働く仲間との相互理解は重要です。お客様・仲間・そして地域社会と、5つ目の葉には、大きな輪となって共に生きるという想いが込められ、これが当社の行動指針につながっています。」

## 『現場力』重視の人財育成とグループの強み

ソシオークグループは、創業50周年を迎えた2013年にホールディングス化され誕生した。現在は、学校給食、保育園、子育て支援、自動車運行管理、障がい者就労支援、ALT派遣など、専門分野を特化した会社が集まり、それぞれがソーシャルサービスを支える事業を展開している。

「グループ会社の1つ葉隠勇進がすべての給食事業を担っておりましたが、同社は学校給食に特化し、当社が高齢者施設や病院食、保育園などの給食、社員食堂などの事業を分離化して独立しました。それが2018年のことです。給食会社としてのノウハウは葉隠勇進から引き継ぎつつ、人財育成の面では（後ほどご紹介する）グループ全体で研修プランが組まれており、葉隠勇進と共通するプログラムもございます。そのほか、デイサービスや保育園の送迎は、グループ企業『みつばコミュニティ』が担うなど、管理面・コスト面での効率化、当社ならではの連携を生かした提案ができるというのは、強みの1つかと思います。」

「また、グループ全体で行う独自の研修制度『ソシオークカレッジ』にも自信があります。『仲間と学び合い、教え合い、高め合う』をコンセプトとしており、就業年数や職務別にカリキュラムが構成されています。各人が『自分はいつまでに何を学ぶことでステップアップできるか』わかるようになっており、当社のプログラムは全部で55科目あります。例えば、『現場での困りごと・相談』『イチオシメニューの紹介』などをテーマにディスカッションを

ソシオークカレッジで開催されるグループディスカッションの様子。複数の事業所から集まり、課題解決に向けて話し合いを重ねる中で連帯感が生まれるという相乗効果も。

行ったり、個々の栄養士が持つノウハウ、知見、経験を共有しています。異なる事業所で働く仲間たちから学び、教えあうことで相互成長を加速させる。これらが『現場力』を高め、会社の業績や社会貢献につながっていくという考えです。」

「当社における『現場力』とは、社員が自ら課題や改善点を発見し、知恵と工夫により全員で解決を目指すことです。グループ内の各事業所から、改善の取り組み内容とビフォーアフターをまとめたレポート『現場力レポート』を集めています。各現場だけで改善活動を行うのではなく、どこの事業所も良い環境になるよう、良い取り組みが広がりをみせるよう、事業の枠を超えて共有しているわけです。これらの取り組みは年に2回、『現場力アワード』として発表され、特に良いものについては、表彰も行っています。これまでの現場力レポートは累計3万件を超えました。これからもこの小さな現場力を積み重ね、それぞれの現場の成長につながればと思いますし、この積み重ねこそが、お客様との信頼であったり、他社との差別化につながる当社の底力であり、強みであると思っています。」

## 調理技術コンテスト

昨年2022年8月に協会主催で開催された第14回治療食等献立・調理技術コンテスト「行事食部門」での厚生労働省医政局長賞受賞、おめでとうございます。

「ありがとうございます。社内ではもちろんのこと、出場社員の勤務先の皆様にもたいへん喜んでいただいたと聞いております。このことは、社員のモチベーションアップや、コンテストへの参加意欲にもつながり、非常にいい効果をもたらしたと

「治療食等献立・調理技術コンテスト」の行事食部門に参加した混成チームの皆さん。調理技術研究所「てしおキッチン」で練習を重ね、見事、栄誉ある厚生労働省医政局長賞を受賞。

感じています。いつもとは勝手が異なる調理場ですから時間内に終わらせることができるのか、練習通りに進められるのかなど心配しておりましたが、『社長。心配しなくても、大丈夫ですよ』と言われていたように、良い意味で裏切ってくれました。この栄誉ある賞の受賞は、自らニーズを把握して考え行動できるという『現場力』がいい形で結実したのだと思います。」

社員は2016年に東京都内に設立された「調理技術研修所・てしおキッチン」（調理研修室）で練習を重ね、本番に挑んだという。

「てしおキッチンはコンテストの練習に使用したほか、プレゼンテーションの準備や試食会を実施する場でもあります。私をはじめ役員も参加し、試食します。味や盛付けにはこだわっておりますのでこれからも積極的に活用していきたいと考えております。」

## 変化する時代への挑戦

「物価上昇に加え、コロナ禍を経て、働き方が少しずつ変化してきました。これまでのような働き方に縛られていては人財は集まりにくく、定着率も高まらないのが現状です。給食事業では現場の人財が不可欠。そのため弊社ではI&D（インクルージョン&ダイバーシティ）を推進しています。『意見の多様化』『働き方の多様化』『キャリアパスの多様化』『管理職の多様化』『就業年数の多様化』の5つの多様化を掲げ、グループのパーパスである『社会・お客様に必要とされ続け、なくてはならない存在になること』を目標にしています。」

「これらの土台となるのが、誰もが忖度なく意見を出し合える職場環境、カルチャーであると考えていま

ソシオークグループの開放的なオフィス空間。交流できるフリースペースがあるなど、風通しのよい関係性が垣間見られる（写真上）。『愛情』『感謝』『信頼』『希望』『共生』という想いが「５つの葉」にこめられたロゴ（写真下）。

IKIRUを彩る究食へ

SocioFood service

す。なかでも『意見の多様化』を最重要事項と考え、一人一人が違う考え方を持ちつつも、尊重しあうという環境を、これからも浸透させていきたいと考えています。」

「給食業界の実情はレッドオーシャンに近く、大手にならうだけではこの先の発展は厳しいと感じています。そこで『ソシオフードってこういう会社だよね』と言っていただけるよう、独自性をさらに深められればと考えています。また、グループ全体では、５か年の中期経営計画『Ｓｏｃｉｏａｋ Ｖｉｓｉｏｎ５００』を設定しています。グループ全体での売上を２０２５年までに５００億まで積み上げよう、そのために社会的価値創造と経済的価値創造をめざそう、というチャレンジです。」

「コロナ禍のなか、お客様に対面することが難しい状況でした。直近では、全国のお客様のもとに足を運ぶことも増えてきており、これからの展開に身が引き締まる思いです。とても一筋縄ではいかない挑戦ではありますが、誠心誠意取り組んでまいりたいと思います。」

## ソシオフードサービス 株式会社

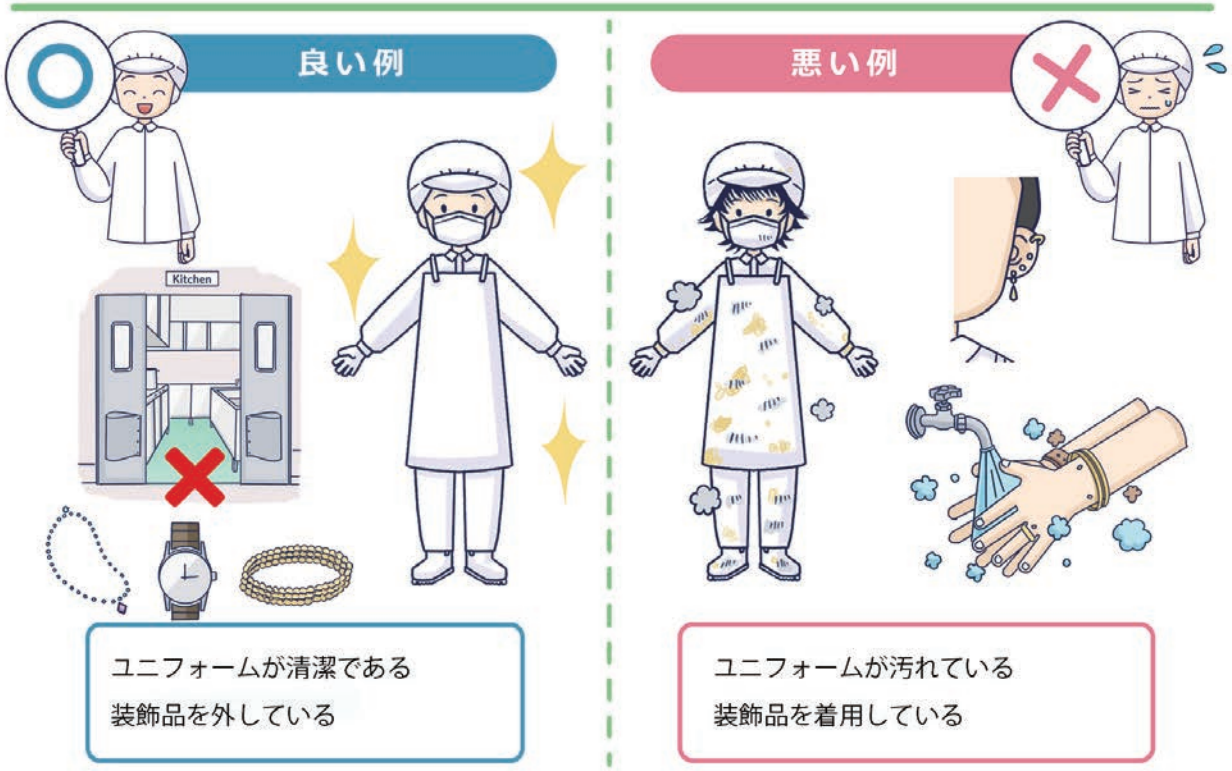
［本社］
〒108-0014
東京都港区芝4-13-3 PMO田町Ⅱ10F
電話　03-3457-3300（代表）
総従業員数　2,085名
（男　376名・女 1,709名 パート従業員含む）
※令和 5年 4月1日現在

# 衛生点検員がチェックするポイントをご紹介します
## ～身だしなみ、厨房入室前にチェック～

MHCL
MACHIDA HYGIENIC CONTROL LABORATORY
株式会社　町田予防衛生研究所

厨房に入る際には、まず身だしなみを整えます。ここでお伝えする身だしなみを整えるとは「清潔な身だしなみをする」ということです。厨房内に汚染源や異物源を「持ち込まない」ために必要です。
今回は、身だしなみについて、注意するポイントをお伝えします。

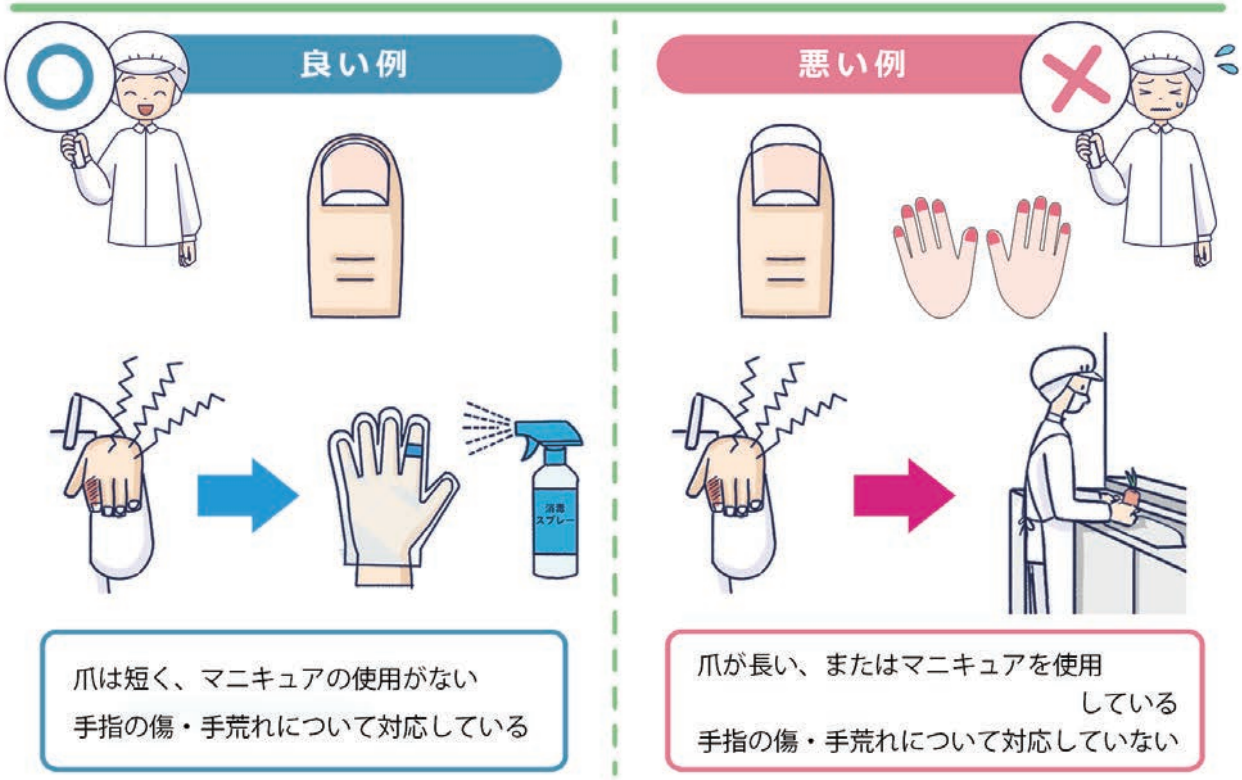
### ①【ユニフォームに汚れがなく、装飾品を外している】




厨房に入る際は、従事者自身が清潔である必要があります。
まずユニフォームですが、汚れやほつれ等はないでしょうか。ユニフォームが汚れていると食品への汚染、ほつれ等の劣化は異物源につながる恐れがあります。ユニフォームは常に清潔にするように管理してください。当社の衛生点検ではユニフォームや作業靴の汚れをよくお見受けするため、すぐ交換できるよう予備を用意しておくことを推奨します。

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、食品への汚染源となります。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。

## ②【爪は短く、マニキュアの使用がない。傷・手荒れについて適切に対応している】




身だしなみについては、ユニフォームや装飾品と合わせて、手指の管理も重要です。
指先を確認してみましょう、爪は伸びていないでしょうか。爪が長いと指先に汚れが残りやすいため、適切な手洗いを実施しても不十分になってしまう恐れがあります。そのため爪は定期的に切り、清潔な状態を保つようにしてください。またマニキュアも剥がれ落ちて異物源となる恐れがありますので使用しないでください。

もう１点の注意事項は手指の傷・手荒れについてです。手指の傷・手荒れには「黄色ブドウ球菌」と呼ばれる食中毒菌が多く潜んでいると言われています。そういったことから「黄色ブドウ球菌」の食中毒事故は、調理従事者の手指が要因となるケースもあるため、傷・手荒れの確認や対応は非常に重要です。

始業前に手指に傷・手荒れの有無を確認し、傷・手荒れがある場合は責任者へ申告のうえ、食品に直接触れない作業への配置転換や使い捨て手袋着用し、素手での作業を行わないように底してください。傷・手荒れの有無の確認結果と対応内容は記録に残しましょう。


厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
MHCL MACHIDA HYGIENIC CONTROL LABORATORY
株式会社 町田予防衛生研究所
電話：042-725-2010 https://www.mhcl.jp
PERRY JOHNSON REGISTRARS, INC. ISO 9001:2015
PJLA Testing Accreditation #81094 ISO/IEC 17025:2017
https://www.mhcl.jp

# ワールディングが支援中の医療・福祉施設給食製造職種の外国人技能実習生が1,000人を超えました。

当社支援中外国人技能実習生
地域別内訳
（2023年9月1日時点）

- □ 外国人技能実習制度・特定技能制度は今後どのように変わるのか？
- □ 医療・福祉施設給食製造職種ならではのトラブル事例とその対策は？
- □ 外国人の日本語能力・コミュニケーション能力を上げるための方策は？
- □ 各地域における技能実習生の賃金・残業時間・家賃・宿舎の広さ等の相場は？
- □ 特定技能外国人の転職率や給与水準は？

## 医療・福祉施設給食製造職種の外国人雇用に深く関わっているワールディングが、蓄積したノウハウを基にお答えします！

# 暮らし支援(社宅転貸借・家具家電レンタル)を始めました!

# 毎月、外国人技能実習生に3種の冊子を配布しています!

右のQRコードから申し込んでいただければ、2023年9月号(KIZUNA通信、健康通信、日本語上達への道)をサンプルとして無償送付いたします。外国人技能実習生・特定技能外国人への注意喚起・啓発ツールとしてご活用ください。
※日本語と母語(ベトナム語、インドネシア語、英語、中国語)の併記となります。

**株式会社ワールディング**　info@worlding.asia

**本社**
東京都新宿区四谷3-1-3 第一富澤ビル6階

**アジア人財キャリアデザインセンター**
東京都世田谷区給田4-11-3 一秀ビル

**アジア人財キャリアデザインセンター柴又**
東京都葛飾区柴又7-12-19

**ベトナム支社**
5F M5 bld., 91 Nguyen Chi Thanh, Lang Ha Ward, Dong Da Dist., Hanoi, Viet Nam

**常時200人が滞在している**
**外国人技能実習生の入国後講習施設です。**
**いつでもご見学可能です!**

# 受託責任者を訪ねて。

no.35

㈱エル・スエヒロフードサービス
関西電力病院事業所
**脇田　智**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?**
2021年9月

**Q2　事業所の従業員数は何名ですか?**
栄養士5名・調理師4名・調理補助パート社員36名

**Q3　受託責任者の仕事はどんなものですか?**
日々、安心・安全な食事提供を行うべく、人員を配置し管理することです。

**Q4　仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか?**
患者様が安心して食事を召し上がれるよう、どんな細かな要望であってもできる限り対応するよう心掛けています。

**Q5　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。**
調理、盛付け、仕込み、洗浄、衛生管理、労務管理が基本業務としてあり、現場を運用するために必要なそれぞれのセクションに必要人員を配置し、日々安定して運用できるよう、シフト作成時から細やかな人員配置を考えています。

**Q6　仕事をしていて、大変なことは何ですか?**
天災や突然の欠員などがあっても病院患者食は365日定められた時間に毎食確実に食事を提供しなければならない現場ですので、それを守り続けることは日々簡単ではないなと実感しています。

**Q7　委託先の責任者、または担当者とどのようにコミュニケーションをとっていますか?**
毎朝のあいさつはもちろんのこと、業務でインシデントなどが発生した場合はすぐに報告しています。厨房と栄養管理室は繋がっているため、社員やパートも責任者様とお話しする機会は多いです。

**Q8　社内、病院との連絡体制はできていますか?**
社内では月1回衛生委員会を実施し、労務災害などの報告などをおこないます。
病院側とは月1回栄養委員会を実施し、医師・看護師・庶務課の委員様にインシデント報告や、献立・配膳などについての話し合いをおこなっています。

**Q9　現場で気を使うことはどんなことですか?**
異物混入などを起こさないために日々気を付けて作業にあたるよう、朝礼時などに周知しています。また食品の衛生管理においては温度管理を徹底しておこなえるよう気を付けています。

**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?**
まずは各セクションの作業を全て正しくおこなえるように経験しておかなければならないと思います。また衛生管理、調理についての最新の知識は勉強しておかなければならないと思います。

**Q11　自分が責任者となって変わったことはなんですか?**
業務内容自体は以前と変わりませんが、一つ一つの物の見え方、考え方、感じ方などは、大きく変わったと思います。

**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。**
安心安全な食事を欠かさず提供できるよう、日々従業員とコミュニケーションをとり、円滑な現場運営ができるよう頑張っていきましょう。

2024年2月

“ホスピタリティ”とフードサービスの商談専門展示会

# 第45回 フード・ケータリングショー 開催!!

CATEREX JAPAN

## [テーマ]お役立ちの提案　～持続的な食の価値向上を目指して～

## 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2024年2月13日(火)～16日(金)、東京ビッグサイト・東展示棟1～6・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45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、800社／2,000小間、予定来場登録者数60,000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」を開催いたします。前回（2023年2月）開催時には、909名のご来場があり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」(2／15)開催！

下記の通り、2月15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15日(木) 14：30 ～ 16：30
- **開催会場**：東京ビッグサイト（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（12月頃受付開始）
- **プログラム**：調整中

## 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13日(火)　日本弁当サービス協会主催セミナー
- 2月14日(水)　日本給食サービス協会主催セミナー
- 2月13日(火)～16日(金)　日本厨房工業会主催セミナー

### [開催概要]

■合同開催

第24回厨房設備機器展

第52回国際ホテル・レストラン・ショー

●案内状のお申込み方法は、1月号に掲載します。

# 編集後記

## 今、思うこと

高齢化が進み、医療費は増額の一方である。国の財政が厳しいことは容易に想像できる。そのような中、診療報酬の改定では、栄養管理の充実に関する項目が複数新設されている。栄養管理が診療効果を高めるために、いかに重要なことであるのか、それを示しているものと解釈できる。栄養療法は、比較的費用が少なく効果が期待できるところも魅力である。また、病院内での栄養管理だけではなく、国民全員が適切な栄養管理を実現できていれば、どれだけ国費の節約になるのだろうかと常々思う。「栄養」の底力をもっともっと発揮していく必要性を強く感じている。

近年、栄養学は著しく発展し、慢性期疾患の食事療法のみならず、急性期医療における栄養療法の重要性についても広く認知されるようになった。病院管理栄養士に求められるものも変化し、我々の業務も臨床栄養管理にシフトしている。病態や代謝の状態に適応した成分調整による個々の患者さんに対する栄養計画が必要であり、診療支援となる栄養管理をするスキルを身につけた管理栄養士の育成が急務となっている。また、厨房業務に目を向けると、低栄養の防止、改善が治療のベースであるという考えのもと、食欲不振などの個別対応食は増加傾向である。また、嚥下調整食学会分類による適切な食形態の提唱により嚥下調整食は進化し、より細かな対応が必要とされている。更に、アレルギーのある患者さんや、アレルギー項目の多い患者さんも増えている。外国人の増加に伴い宗教による禁止食品の対応も増加している。厨房業務は、私が入職した頃と比べると、複雑で、繊細で、高度なスキルが求められるようになってきたと感じる。そして、食事が美味しく楽しいものであって欲しいという価値観は普遍である。少子化や人口減少に比例した労働人口の減少という大きな流れの中で、厨房スタッフの確保も厳しくなっている。新調理システムの導入など、さまざまな手段が検討されているが、栄養学の進歩に適応した食事提供にどこまで対応できるのだろうか。これは、業界全体で考えていかなければならない大きな課題である。

臨床栄養の推進により、病院管理栄養士は、患者さんのベットサイドで業務をすることが増えた。時代の流れとともに、臨床栄養管理業務と給食管理業務を分業する傾向が強まってきた。しかし、臨床栄養管理を充実させるためには、個々の患者さんに適した栄養計画を立てるだけではなく、その計画が形となった食事を患者さんに食べていただくことが必要である。つまり、給食管理の充実なくして臨床栄養管理の充実はありえないのである。患者さんの栄養管理を適正に行うためには、栄養管理部門に所属する栄養士、管理栄養士、調理師、調理スタッフ等、全ての職員が、それぞれの立場の業務を充実させ、連携して、一丸となることが必要であると思う。

理想の栄養管理を追求するためには、難しい課題が山積しているが、今できることを地道に行い、一歩一歩進んで行きたいと思う。

田所　真紀子

## 【お詫びと訂正】

2023年７月号　４ページ「支部役員名簿」「委員会担当役員等名簿」 におきまして誤りがございました。

〔P4〕

（誤）

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<br>（㈱エムズフード） | 高橋　一馬　理事<br>（㈱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<br>（ハーベスト㈱） | 久田　和紀　理事<br>（フジ産業㈱） | 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<br>（㈱ト　　モ） | 古谷　博義　理事<br>（㈱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<br>（淀川食品㈱） | 野々村禎之　理事<br>（ウオクニ㈱） | 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<br>（㈱ホームラン・システムズ） | 安里　盛一　理事<br>（㈱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）

（正）

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<br>（㈱エムズフード） | 高橋　一馬　理事<br>（㈱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<br>（ハーベスト㈱） | 佐藤　好男　理事<br>（シダックスフードサービス㈱） | 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<br>（㈱ト　　モ） | 古谷　博義　理事<br>（㈱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<br>（淀川食品㈱） | 野々村禎之　理事<br>（ウオクニ㈱） | 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<br>（㈱ホームラン・システムズ） | 安里　盛一　理事<br>（㈱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）

（誤）

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 | 馬渕　祥正　副会長 | 久田　和紀　理事<br>（フジ産業㈱） | 西　　剛平　理事<br>（㈱レバスト） | | |
| 学術衛生委員会 | 吉田　憲史　理事 | 安里　盛一　理事<br>（㈱日本ユニテック） | 池田　直人　理事<br>（㈱LEOC） | 兼田　敏郎<br>（㈱ラ・ココット） | 柴田　紘二<br>（㈱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<br>（シダックスフードサービス㈱） | 二神　良昌　理事<br>（四国医療サービス㈱） | | |
| 調査・制度研究委員会 | 岩崎　史嗣　副会長 | 西脇　司　理事<br>（日本ゼネラルフード㈱） | 古谷　博義　理事<br>（㈱ウェルビーフードシステム） | 松尾　隆之　理事<br>（トーカイフーズ㈱） | 横井大樹郎<br>（メーキュー㈱） |
| 障がい者雇用促進委員会 | 脇本　実　副会長 | 若生　喜晴　理事<br>（㈱ニッコクトラスト） | 黒川　知輝　理事<br>（㈱グリーンハウス） | 山本　裕康　理事<br>（メーキュー㈱） | |
| 栄養士委員会 | 田村　　隆　副会長 | 小笠原力一　理事<br>（㈱ニチダン）<br>米谷　伸行　理事<br>（㈱日米クック） | 田所　伸浩　理事<br>（㈱魚国総本社）<br>野々村禎之　理事<br>（ウオクニ㈱） | 山下　史朗　理事<br>（㈱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<br>（㈱エム・エム・ビー） | 高橋　一馬　理事<br>（㈱紅　谷） | | |
| 外国人技能実習委員会 | 沓井　正一　理事 | 若生　喜晴　理事<br>（㈱ニッコクトラスト）<br>二神　良昌　理事<br>（四国医療サービス㈱） | 角田　大輔<br>（日清医療食品㈱）<br>和田　尚子<br>（富士産業㈱） | 田上　史人<br>（メーキュー㈱）<br>鶴留　光広<br>（淀川食品㈱） | 渡邉　大介<br>（㈱日総） |

（2023年5月19日）

（正）

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 | 馬渕　祥正　副会長 | 久田　和紀　理事<br>（フジ産業㈱） | 西　　剛平　理事<br>（㈱レバスト） | | |
| 学術衛生委員会 | 吉田　憲史　理事 | 安里　盛一　理事<br>（㈱日本ユニテック） | 池田　直人　理事<br>（㈱LEOC） | 兼田　敏郎<br>（㈱ラ・ココット） | 柴田　紘二<br>（㈱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<br>（シダックスフードサービス㈱） | 二神　良昌　理事<br>（四国医療サービス㈱） | | |
| 調査・制度研究委員会 | 岩崎　史嗣　副会長 | 西脇　司　理事<br>（日本ゼネラルフード㈱） | 古谷　博義　理事<br>（㈱ウェルビーフードシステム） | 松尾　隆之　理事<br>（トーカイフーズ㈱） | 横井大樹郎<br>（メーキュー㈱） |
| 障がい者雇用促進委員会 | 脇本　実　副会長 | 若生　喜晴　理事<br>（㈱ニッコクトラスト） | 黒川　知輝　理事<br>（㈱グリーンハウス） | 山本　裕康　理事<br>（メーキュー㈱） | |
| 栄養士委員会 | 田村　　隆　副会長 | 小笠原力一　理事<br>（㈱ニチダン）<br>米谷　伸行　理事<br>（㈱日米クック） | 田所　伸浩　理事<br>（㈱魚国総本社）<br>野々村禎之　理事<br>（ウオクニ㈱） | 山下　史朗　理事<br>（㈱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<br>（㈱エム・エム・ビー） | 高橋　一馬　理事<br>（㈱紅　谷） | | |
| 外国人技能実習委員会 | 沓井　正一　理事 | 若生　喜晴　理事<br>（㈱ニッコクトラスト）<br>二神　良昌　理事<br>（四国医療サービス㈱） | 角田　大輔<br>（日清医療食品㈱）<br>和田　尚子<br>（富士産業㈱） | 田上　史人<br>（メーキュー㈱）<br>鶴留　光広<br>（淀川食品㈱） | 渡邉　大介<br>（㈱日総） |

（2023年5月19日）

関係各位に大変ご迷惑をおかけしましたことお詫びするとともに、ここに訂正させていただきます。

# 医療関連サービスマークは

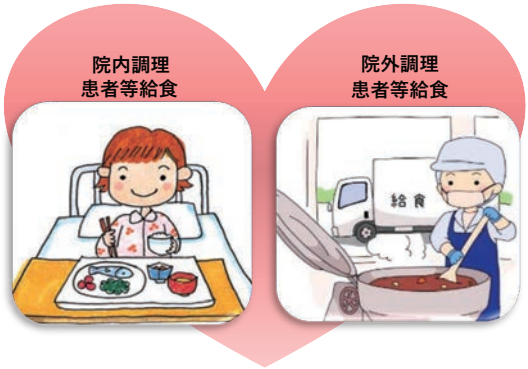
## 安心と信頼の目印

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

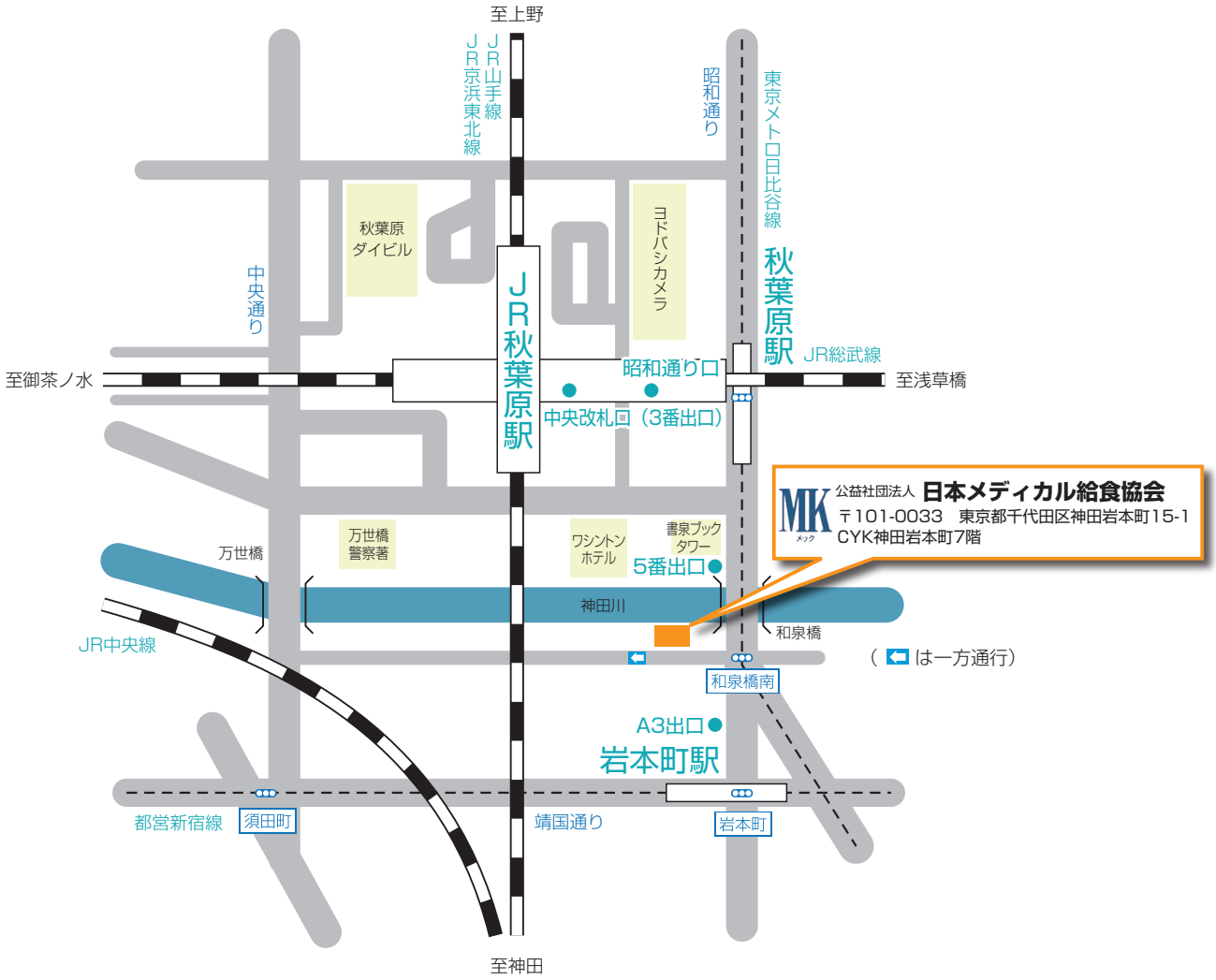
・本誌に掲載された記事の全部、または一部を転載、または頒布される場合は、当協会の承認を必要とします

## 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 | 馬　渕　祥　正 | ㈱馬渕商事　代表取締役社長 |
| 委　　員 | 田　所　真紀子 | ㈱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 | ㈱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 | 鶴　留　光　広 | 淀川食品㈱　総務室長 |
| 委　　員 | 新　井　秀　一 | ㈱日本メディカル給食協会　専務理事 |
| 委　　員 | 小　嶋　美　之 | ㈱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 馬渕 祥正


（2023年10月発行）