

「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

朝5時から笑い声が聞こえる職場です。
これからも、ここ高知で、みんなと歩んでいきます。



「表紙の人 インタビュー」
株式会社高南メディカル
栄養士 小原慶子さん

2024
No.186

4
月号

発行/公益社団法人 日本メデイカル給食協会

[特集1] 第45回フード・ケータリングショー	健康・食事相談感想文	3
[特集2] 第45回フード・ケータリングショー	協会セミナー情報	7
■ 巻頭言	■ 受託責任者を訪ねて	23
■ 調理師研修会 研修報告	■ 耳寄り情報	24
■ 会員企業紹介	■ 賛助会員紹介	26
■ 協会だより	■ 編集後記	28

表紙の人 インタビュー

株式会社高南メディカルの栄養管理課で課長を務める小原慶子さん。受託先の「あき総合病院」では受託責任者を務められています。これまでの働き方や仕事への想いをお話いただきました。

現在のお仕事内容と、入社のきっかけは？

献立作成に発注業務、食数変更管理、もちろん現場業務も行います。病院側との協議、急な献立への対応、管理に付随する細かい業務もあります。精神科の患者さん含め、食数は多いです。病院のスタッフの皆さんと同じ部屋に席があるので、日々協力しながらこなす毎日です。

入社は15年前になります。娘が小さかったので、自宅から通える距離で、栄養士の資格を活かせる職場ということで入社し、今に至ります。

お仕事の上で大変なこと、大切にしていることは？

新人スタッフの教育・研修を行う際は、いいところを褒め、伝えることを意識していますが、当然、注意をしなくてはならない場面も多々あります。個々の受け止め方もありますし、そのさじ加減というか、 balan



スは難しいですね。

大切にしていることは「美味しく安全な食事の提供」ですが、これはもう普通のこと、あたりまえのこと。そこにプラスが求められます。治療食や個別（嚥下食、アレルギー対応など）です。細やかにかつ迅速にどう対応できるか、改善していけるかが課題の一つ（というか永遠の課題？）なのかと思います。

これからの目標はありますか？

最近、すぐに辞める方は少なく、どんなに朝早くても笑い声が聞こえる現場になりました。当社だけでなく、どの職場も大変な思いをしていらっしゃると思います。私は、みんながいるから頑張ることができています。みんなにもそう思ってもらえたらうれしいですね。

これからも、スタッフが気持ちよく働けるのはもちろん、クライアントの想いを受けとめた上で、お客様と現場との風通しの良い職場づくりを考えていきたいと思っています。



株式会社高南メディカル
栄養管理課長

栄養士 小原 慶子 さん (入社15年目)

食の文化を支える — 海外調査へのお誘い —

一般財団法人医療関連サービス振興会

理事長

松谷 有希雄



昨年6月に、医療関連サービス振興会の理事長を仰せつかりました松谷有希雄です。当振興会は、設立以来30年を超える年月を、日本メデイカル給食協会と共に歩んで参りました。平井英司会長を始めとする役員及び会員各社の皆様、並びに関係する多くの方々には、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

人間の食生活は、動物の生存に欠かせない単なる捕食ではなく、人間社会が作り上げている文化の大切な要素です。文化は、一朝一夕にはできません。与えられた自然の中で、親から子へ、子から孫へと何代にもわたって社会の中で生まれ、伝えられるものであり、また、家庭の中で子供が成長し育ちながら獲得していくものです。たとえ病気になって入

院しても、あるいは病気になったからこそ食事が大切なものとして受け止められるのではないのでしょうか。これを支える業務には、計算した栄養価を機械的に提供するだけでは満たされない、経営の根幹にもつながる難しさがあると存じます。

日本メデイカル給食協会では、毎年会員による海外での視察を行っていると伺っております。ご存知のよう、当振興会も設立後の早い時期から海外調査団を組織し派遣して参りました。新型コロナウイルス感染症のパンデミックにより2年半の間は中断いたしました。昨年再開を決定して2月に米国へ調査に参り、11月には第30回目の海外調査として2023年度の調査団をカナダへ派遣しました。

この視察団の団長は、当財団の会長で三井住友海上火災保険の元社長の植村裕之さんの予定でしたが、体調の面から医師の助言を受けてご辞退され、残念なことにその後8月にご逝去されました。7月に理事長就任のご挨拶に伺った時には、時差を伴う長時間のフライトは別としても、まだまだお元気そうにお見受け

しましたので驚きました。そのような事情から、昨年11月の調査には、急遽、私が団長として植村前会長に代わりカナダへ参りました。

その調査テーマは、「移民受け入れの先進国とも言えるカナダの外国人材受け入れと雇用の現状についての検証」として、カナダの医療関連サービス事業者及び病院の現場視察に加え、トロントの日本国総領事館

において、オタワから来られたカナダ政府の移民・難民・市民権省（IRCC）の担当官からカナダの永住移民及び外国人一時雇用の制度や政策等についての説明を聴取し、意見交換を行ってきました。

多くの先進国で労働力不足が問題となつていますが、特に人口の高齢化に加え急速に少子化が進みつつある日本では、大きな課題です。申すまでもなく、病院給食を始め、労働集約的な医療関連サービスの現場は、その影響を直接被っています。

現在、わが国においても外国人労働者雇用について、技能実習と特定技能の両制度の見直しが進められているのはご存じの通りです。言語や生活習慣、教育、住宅、社会保障、治安など多くの課題があるとは言

え、今後ますます外国人労働者を受け入れる方向に進むのは間違いないと思います。

日本とカナダとは国情が大きく異なりますが、カナダにおける外国人が一時滞在よりも永住することを目的とした政策、移住外国人のために住宅供給まで視野に入れた政策などは、日本のとるべき今後の方向を示唆しているように思え、大変勉強になりました。ちなみに、カナダのトルドー首相は、最近の内閣改造でそれまでの移民担当大臣を住宅・インフラ・コミュニティ大臣に任命しています。

西海岸のバンクーバーでは、一連の調査の締めくくりとしてバンクーバー総合病院において院内厨房施設、病院リネン施設、院内清掃施設を視察しました。

まず驚かされたことは、リネンサービスは先にオンタリオ州で調査したカナダ最大手のK社へ業務委託していました。院内給食業務及び院内清掃業務は、昨年9月に政府の方針により医療システムの一部として委託から病院直営に戻されていた（従業員も全員病院職員化）ことで

した。

日本ではあまり見られず、病院の経営コストの面からはマイナスと考えられますが、サービスの品質、業務従事者（特に女性労働者）の労働環境およびモラル向上など労働力の確保を含めた医療システム全体の利益を考えてのことと思われる。カナダの医療制度は、同じ北米のアメリカと大きく異なりますが、根本には、医療の捉え方の哲学が潜んでいるのかも知れません。

今回の調査団にはたまたま日本メデイカル給食協会の会員がいらっしやいませんでしたが、当振興会の海外視察は、異業種として同業他社の事業者の方々が、日本を離れて異文化のなかで相互の交流を深めるとともに、外国と日本との異同を直接学び、今後の事業を展望する上での糧やヒントを得る良い機会であると改めて確信しました。

日本メデイカル給食協会の皆様におかれましても、機会がありましたら是非ご参加いただけると幸いです。





第45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、東京ビッグサイト東展示棟1～6ホールで開催され、当協会も主催団体の一員として2024年2月13日（火）～16日（金）まで参加しました。

今年も日本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」を設けました。野菜摂取量測定器・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機器消毒、手指消毒の徹底を図り来場者の皆様に対応いたしました。

測定した方の中には印刷されたデータに納得する方や「私は野菜をいっぱい食べているんだけど良くないね」と言って、持っていた弁当箱を広げてみせる方まで現れ、和やかな雰囲気にはなされました。



日本メディカル給食協会
平井 英司会長

当協会には1,296名(昨年：909名)、今回の3展示会としても50,131名(昨年：46,457名)の来場者がありました。想定外の多くの入場者のためノベルティとして用意しておいた『防災対策！お役立ち手ぬぐい(写真)』も最終日にはお渡しできないほどの大盛況でした。

また、当協会主催の給食セミナーでは、Global HR Strategy 杉田昌平弁護士に、「外国人技能実習制度に替わる新たな制度について」の演題で講演していただきました。続いて賛助会員(株)ワールディングマネージャーの池邊正一郎氏には技能実習生の近況についてお話しいただきました。83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良きアドバイスとなりました。当日の概容について杉田昌平弁護士から「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ます。当日ご協力いただいた相談員の感想を掲載します。



ノベルティ 手ぬぐい



日清医療食品株式会社

成澤 瞳

フード・ケータリングショーに参加して

コロナ禍前に一度お手伝いで参加させていただいたことがありました。その時にはわからないことが多く、あっという間に終わったのですが、今回は二度目の参加となり、準備から行うことで、違った目線で参加することが出来ました。

新型コロナウイルス感染症も「5類感染症」になり初めてのフード・ケータリングショーのため、来場者数も増えるだろうと思ってはいたのですが、想定以上に年齢性別問わず多くの方がブースに来てくださりました。

手軽に様々な情報を得やすいなかで、意識の高い方々へ食事アドバイスを行うためには栄養士としての知識を深めることや、不特定多数の方々とお話しさせていただき、コミュニケーション力の向上が必要だと感じ、自身の気づきになる良い経験をさせていただきました。

今回、担当した「野菜摂取度測定」は日常的に緑黄色野菜を摂取出来ているのかを知ることのできるものでしたが「野菜を食べていないかも」という方や「昨日測定して結果が悪かったので、トマトを食べてリベンジしに来ました」とお話しさせていただいたことで、日々忙しく過ごす方々の食生活を見直すきっかけにしてもらえたのではないかとやりがいも感じる時間でした。

貴重な経験をさせていただきありがとうございました。栄養士としての視野を広げることができる機会でした。

日本メディカル給食協会

黒木 つむぎ

今回初めてヘモグロビン量測定スタッフとして、フード・ケータリングショーに参加させていただきました。展示場はとても広く、たくさんブースがあり各スタッフの方の活気を感じました。

協会のブースは、「あなたの健康管理状態チェック」として野菜摂取度測定、ヘモグロビン測定、肌年齢測定の3種類の測定でした。来場された方は順番に測定され、野菜不足だった、ヘモグロビン量が低かった、肌年齢が低かったなどさまざま声が聞かれ、健康への関心の高さを感じました。来場された方々とお話をしながら、楽しい時間を過ごすことができました。

関係者の皆様ありがとうございました。



富士産業株式会社

三河 優子

今年は、昨年に引き続き2度目の参加をさせていただきました。昨年5月に新型コロナウイルスが第5類に移行となりましたが、測定機器に直接接触するためコロナ禍同様の感染対策での実施となりました。

今回は、使用する機器を骨の健康度測定器から野菜摂取度測定器に変更し、野菜・ヘモグロビン・肌の3機種に決定。私達、栄養士委員会幹事は、野菜摂取度測定の担当となり、ブースへの声かけ・測定・アドバイスに至るまでを交代しながら対応をさせていただきました。今年は男女問わず多くの方が立ち寄ってくださり、健康への関心が高まってきているということを感じました。野菜摂取度の判定は、A～Eの5段階判定ですが、C判定の標準判定に届かなかった方の中には野菜を摂取している自信がある方もおられ、緑黄色野菜の摂取度測定であり、緑黄色野菜と淡色野菜の違いを説明し、この時期鍋物料理も多く、この結果になったのではとお伝えさせていただきました。野菜不足とならないためにも、具沢山のお味噌汁、野菜を多く使った炒め物、フレッシュな野菜サラダの彩りとして、有効活用できる方法を会話のキャッチボールの中でお伝えするよう心がけました。野菜摂取度のA判定は、毎日300名以上の測定の中で1～3名程度しかおらず、A判定が出た際にはブース担当の皆さんと拍手で喜びを分かち合いました。A判定を出された方が、「食事を作ってくれる奥様に感謝しないといけない」とおっしゃっていたのが印象的でした。A判定の方は、野菜だけでなく肌年齢などもA判定であることから、食事は健康の基本であるということ強く認識し、食事の大切さについて今一度振り返る良い機会となりました。3日間の参加ではありましたが、貴重な体験を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

ここ数年の中で最も来場人数を感じる会場でございました。概ね1日で350人近くの来場だったとの事です。去年より100人以上多いのでとても驚きました。

今年の担当は昨年と同じく【ヘモグロビン測定】でした。

気づいたことですが、ブースに来場されるお客様は複数人で来場いただくことが多いなと感じました。お連れの方と自分の肌年齢やヘモグロビン数値を見比べることで盛り上がる方が多いようです。

人を笑顔にする、そんな現場に立ち会える素敵な仕事だなと改めて感じることでできた1日でした。

業務の反省点が1点あります。それは私自身の時間管理です。

休憩時間や昼食など、チームで分担して行うものであるにも関わらず、遅れてしまうことがありました。今後の業務では同じ過ちを犯さぬよう絶対に気をつけたいと心に誓いました。

最後にはなりますが世の中があまり明るくない日々において、笑顔がみられる数少ない貴重な機会をいただき、ご助力をいただきました関係者の皆様本当にありがとうございました。

メーキュー株式会社
平岩 知樹

4年ぶりに新型コロナウイルス感染症に対する警戒が解かれた状態での展示会開催となり、とても多くの方に来場いただけたのではないのでしょうか。特に、正午以降は、各ブースの視察に一段落した方が寄っていただけるのか、常に列が絶えない状況が続きました。

私は今回「野菜摂取状況測定」を担当させていただきました。その中で、印象的に残っていることが2つあります。

一つ目は、野菜の摂取に気を付けている方が多い点です。ブースの上部に「野菜摂取状況測定」と書かれているのが目に留まり、寄って下さる方が多く、計測時でのヒヤリングでも「日頃から野菜は気を付けて食べるようにしている」と回答される方も多くみえました。一方で、計測結果は「C以下(普通よりも少ない)」という方が大半で、お話をうかがうと「レタスやキャベツなどをサラダで食べる」「冬だから白菜や大根をよく食べる」というように、淡色野菜の摂取に偏っているようでした。

二つ目は、外国人来場者が増えている点です。私が対応した半日間でも、英語などでの対応が必要な方が3~5名来場されました。スマホの翻訳アプリなどを用いて対応しましたが、十分な対応が出来たとは言いがたいです。次回は、外国語での案内やパンフレットを用意することで、日本の食習慣や栄養知識に触れて、海外へ持ち帰っていただくことにつなげることが出来るのではないのでしょうか。

私たちのように、委託給食会社で勤務する栄養士・管理栄養士にとって、ブースで栄養や食生活、検討について直接対話できる、大変貴重な時間です。機会を与えてくださった協会と幹事の方々、そして当日来場いただいた方々に、感謝申し上げます。



涌井 よう

今年もフード・ケータリングショーの時期がやってきた！と楽しみに展示会初日を迎えました。メディカル給食協会では例年、健康栄養相談ということでブースを設けています。

今年は野菜摂取度測定、ヘモグロビン測定、肌年齢測定を実施しました。私は今年も肌年齢測定担当でした。連休明けの開催だったこともあり、前半は全然人が来ないなぁと思っていたら、午後から大盛況でびっくりなしに参加者の対応をしていました。

ブース前を通ると肌年齢診断に興味津々にみつめてそのままブースに皆さん引き寄せられていらっしゃいました。女性の参加はもちろんですが、普段測定する機会がない男性の方が多いように感じました。同僚と結果を見比べて、なんだかゲーム感覚で楽しんでらっしゃいました。肌が一見綺麗に見える方でも、結果が悪くなかったりと肌診断の結果は見た目ではわからないと思いました。年配の方が若返った!!と結果が良かったり、働き盛り世代はお疲れ肌だったり、普段スキンケアしていないと結果はとってもいい男性など、普段野菜足りてないと自覚があっても結果が良かったりと皆さんと話してみると面白いなと思いました。

実際私も野菜不足判定でしたので、お昼にサラダを購入していただきました。結果を受けて参加者の皆さんが、自分の普段の食生活を考えるうえでとてもいいきっかけになったら嬉しいです。

今年も温かい協会の皆さまと無事に展示会四日間を終えることができ幸いです。

ありがとうございました！



有本 りな

今回は2度目の肌診断のお手伝いをさせていただきました。

コロナの影響は展示会ではあまり感じられなくなりましたが、それでもインフルエンザの流行などを受け、マスクの着用や消毒の徹底を意識し、お客様に気持ち良く診断を受けていただく環境作りを心がけました。

特に私は日本酒に含まれる成分なども勉強しているため、食の栄養も興味深く取り組むことができました。

お客様と接する中で、毎年受けているんです、という方も複数いらっしゃったり、とても楽しみにされているブースなのだと改めて実感できました。

それと同時に、健康を気にする方も多いんだという印象です。

特に野菜の摂取に関しては厳しい評価が出る方が多かったようで、肌診断の場所まで引きずっておられました。それでも若々しい評価が出る方も多数おられ、野菜の摂取と肌の若さは直結しないのか？など栄養に対しての疑問も起こりました。

関係がないことはないでしょうが、こういった疑問も栄養への興味を持つきっかけになり、良いことなのかもしれないですね。

毎年、身体のことを考えるきっかけを与えてくださる素敵な取り組みに感謝しております。

大原 慶子

第45回フード・ケータリングショーに出展された健康食事相談コーナーでのお仕事は、私にとって非常に充実した経験でした。ブースには常にたくさんのお客様がひっきりなしに訪れ、このブースの関心度がいかに高いかがうかがえました。

私は肌年齢診断を担当し、お客様の測定操作をサポートさせていただきました。

測定機によるAからEまでの肌年齢判定でお客様のお肌の状態を確認します。

そこで栄養と生活習慣の影響を学ぶことができ、それぞれの方に合ったアドバイスを提供することができました。

お客様の一言一憂される顔やお肌に関する興味深い会話を通じて、お肌はもちろんのこと健康への意識が高まっていく様子を近くで拝見することができました。

日本メディカル給食協会の皆様の健康や食事に対する知識は素晴らしい、4日間とても勉強になりました。

ブース運営も、どうすれば効率良くお客様に満足していただけるのかを常に考え、更新されていく様子に感動しました。

非常に雰囲気の良い環境でお仕事をさせていただき感謝でいっぱいです。

この経験を通じて、私自身も食事と健康とお肌の関係性についてさらに深く理解し日々の生活に活かしていきたいと思えます。



第45回フード・ケータリングショー 協会セミナー情報

外国人技能実習制度に替わる新たな制度について

第45回フード・ケータリングショーが、2024年2月13日(火)〜16日(金)まで、(一社)日本能率協会の主催で、東京ビッグサイト東展示棟1〜6ホールで開催され、当協会も主催団体の一員として参加しました。

会場内で2月15日14時30分からは当協会主催のセミナーを開催しました。当協会は外国人技能実習制度における医療・福祉施設給食製造職種の試験団体として、2020年1月より試験を実施していることから、昨年からは政府が有識者等で検討を重ねてきた在り方についての提言が大いに関係すると思えます。

今回の講演テーマは、「外国人技能実習制度に替わる新たな制度について」と題して、今後決定される予定の法案について、Global HR Strategy 杉田昌平弁護士より講演いただきました。当日の講演内容についてご寄稿をいただきましたので掲載します。

杉田弁護士の講演に引き続き「外国人技能実習生・特定技能外国人の雇用における留意事項」として、賛助会員(株)ワールドینگ池邊正一朗氏から講演いただきました。

なお、このセミナーでは83名の多くの方が聴講されました。

1 はじめに

厚生労働省が2024年1月26日

に公表した「外国人雇用状況」の届出状況まとめ(令和5年10月末時点)によれば、2023年10月末時点において日本で働く外国人とし

て労働政策総合推進法により届出がなされている方は約204万人となりました(図1)。2022年10月末時点の数字が約182万人でしたので、1年で約22万人増加したことになります。

22万人という数字は非常に大きく、群馬県太田市と同じ規模の人数となります。

また、仮に毎年22万人ずつ増加した場合、3年経つと66万人増加することになりますが、66万人という規模は島根県の人口に近い数字です。

1年で市町村1つ、3年で都道府県1つの速度で働く外国人は増えており、働く外国人への強い期待が表れているといえます。



Global HR Strategy
代表社員弁護士
杉田 昌平氏

2 活用されている制度

著しく増加している外国人雇用で



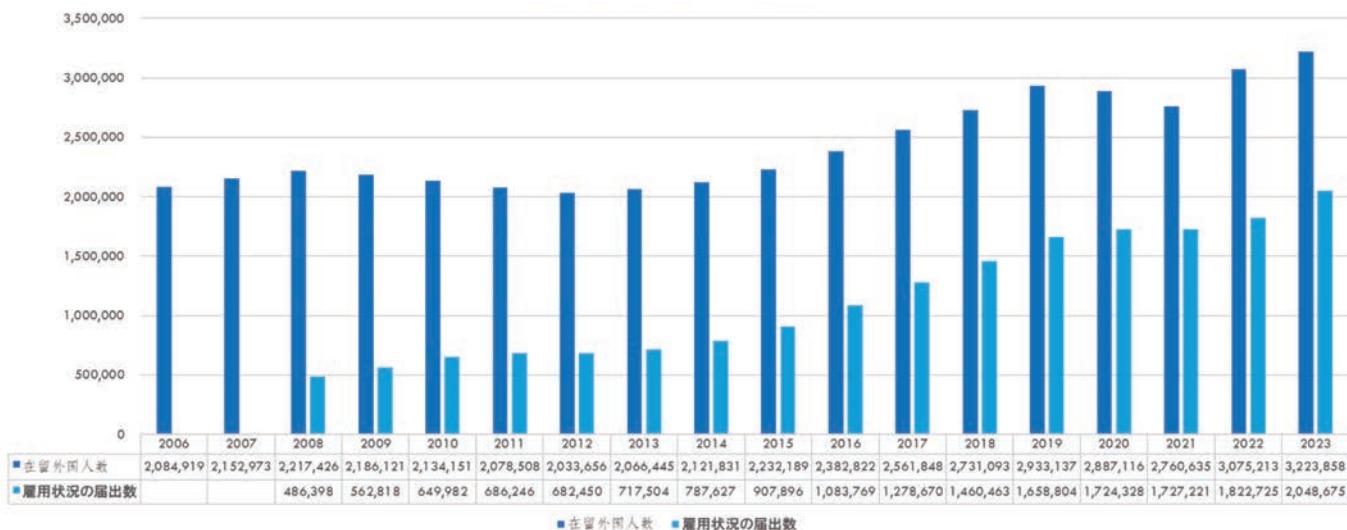


図1 在留外国人数・雇用状況届出数

すが、その中でも活用が促進されているのが、在留資格「技能実習」及び「特定技能」です。

「技能実習」の在留資格については、先ほどの雇用状況の届出において、2023年10月末時点で約41万人の方が当該在留資格で在留しています。同様に「特定技能1号」の在留資格で在留する方は約13万8000人として届出がなされています。それぞれ、雇用状況の届出において、重要な部分を占める制度となっているといえます。

また、技能実習制度における「医療・福祉施設給食製造」職種についても、順調に活用が進んでおり、2023年6月末の職種別在留者数ですと2030人となっています。

3 技能実習制度・特定技能制度の見直し

このように活用が促進されている「技能実習制度」・「特定技能制度」については、制度見直しが進行しています。

(1) 制度見直しの進行

ア 制度見直しにかかる有識者会議

について

2022年12月から技能実習制度及び特定技能制度の在り方に関する有識者会議が開催され、2023年11月24日まで合計16回の会議が行われ、同年11月30日に「最終報告書」が公表されました。

イ 与党提言

有識者会議の最終報告書に続き、与党である自民党及び公明党から、それぞれ2023年12月14日及び同年同月21日に提言がなされています。

ウ 政府方針

これらの最終報告書及び与党提言を踏まえて、2024年2月9日に開催された第17回「外国人材の受入れ・共生に関する関係閣僚会議」において、「技能実習制度及び特定技能の在り方に関する有識者会議最終報告書を踏まえた政府の対応について」が決定され、いわゆる政府方針が決定されています。

エ 法案の国会への提出

かかる政府方針のもと、2024年3月15日に閣議決定がなされ、技

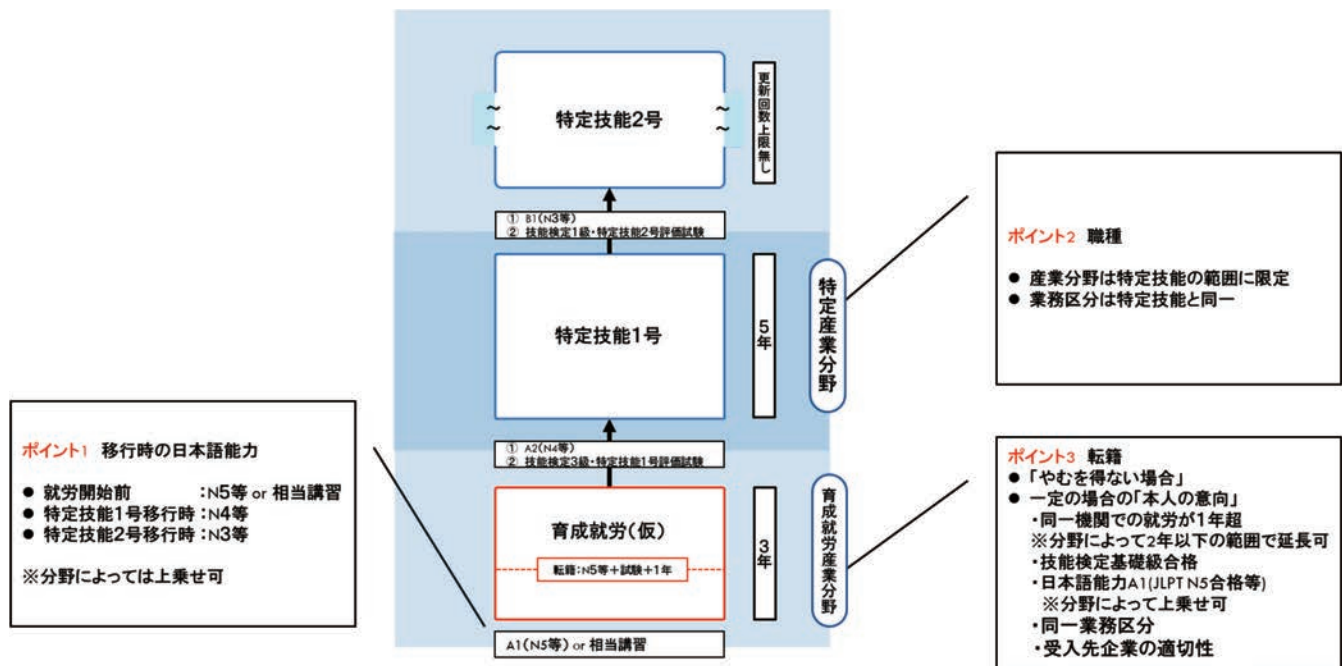


図2 育成就労法法案の特徴

表1 育成就労における日本語能力及び技能水準

段階	日本語能力	技能水準
就労開始前	A1レベルの日本語試験(N5等)合格または相当講習	なし
育成1年終了時	A1レベルの日本語試験(N5等)合格	技能検定基礎級 技能実習(育成就労)評価試験初級
育成3年終了時 特定技能1号移行時	A2レベルの日本語試験(N4等)合格	技能検定3級 技能実習(育成就労)評価試験専門級 特定技能1号評価試験
特定技能2号移行時	N3等合格	技能検定1級 特定技能2号評価試験

能実習法等を改正する法案(育成就労法法案)が国会に提出されました。

(2) 技能実習法等を改正する法案
(育成就労法法案)の特徴

国会に提出された育成就労法の法案が示す「育成就労制度」の特徴は

①段階的な日本語能力の習得、②職種、③転籍の3点に特徴があるといえます(図2)。

ア ポイント1 段階的な日本語能力の習得

新たな制度である「育成就労」では、就労開始前、特定技能1号移行時、特定技能2号移行時に、それぞれ一定の日本語能力がなければ就労開始ないし移行ができない制度となることが検討されています。

各段階で必要とされる日本語能力及び技能水準をまとめると表1のとおりです。

このような段階的な日本語能力の習得が制度化されることで、より日本語教育の充実化が図られるものといえます。また、技能に関する段階的な修得についてもこれまでと同水準の技能の修得が必要となります。なお、制度が育成就労制度になることにより、「技能実習評価試験」は「育成就労評価試験」に名称を変更し、存続する予定となっています。

イ ポイント2 職種
新たな制度である「育成就労」で

は、対象となる職種の考え方がこれまでの技能実習制度における「職種・作業」の考え方から特定技能制度の考え方である「産業分野・業務区分」の考え方に統一されます。

すなわち、技能実習制度の「職種・作業」の考え方では「何の仕事をするか」によって受け入れの可否が決まっています。他方で特定技能制度では「産業分野」と「業務区分」という2つの観点から受け入れの可否を考える必要があります。「産業分野」が「何屋さん」であるかという点であり、「業務区分」が仕事の内容です。このように、特定技能制度では仕事の内容である「業務区分」だけを見ても受け入れの可否は判断できず「産業分野」まで要件を満たす必要があります。

そして「育成就労」では、特定技能制度の考え方にあわせ「産業分野・業務区分」の考え方を採用し、特定技能制度の中でさらに「育成就労産業分野」が定められ、当該「育成就労産業分野」において育成就労が可能となる制度となる見込です。

ウ 転籍

新たな制度である「育成就労」で

は、①やむを得ない場合の転籍の明確化・円滑化と②一定の本人の意向による転籍を認めることが検討されています。

「やむを得ない場合」については、労働条件の相違によっても転籍を認めるよう柔軟化が指向されており、これまでより、より丁寧な労働条件通知を行う等「聞いた話と違う」といった自体が生じないように労働条件の説明を行う必要性が高まること予想されます。

また「本人意向」による転籍については、送出機関のビジネスモデルを変化させる可能性があります。すなわち、送出機関はこれまで技能実習生を送り出した後、毎月5000円から10000円の送出管理費を受領してきました。しかし、本人意向の転籍が認められ、かつ、転籍に送出機関の契約が紐付かない場合、送出機関は1年を超える部分の送出管理費を収受することは困難となります。

このような変化は、1年目の送出管理費を高くする傾斜型の送出管理費や入国時の一括徴収型の送出管理費を導入する可能性を高め、結果として受入企業の負担が増加する可能

性があります。

(3) 制度改革による影響

上記の論点の他にも、訪日費用について、外国人と受入企業とが適正な分担により費用を負担するといった点も議論されています。

もっとも、重要な論点の具体的な内容は、法案でも明らかとなっており、主務省令に委ねられている状況です。今後は、この主務省令の内容に注目が集まるように思われます。

今回の改革によって外国人の権利擁護は充実化して、より適正な制度になるといえます。それと同時に、権利の擁護の充実化は当然にコストの増加を伴います。そういったコスト増については受入企業を中心とした使用者側や仲介機能側が負うことが想定されています。

当然、適正化・厳格化による権利擁護の充実化は望ましいことです。それと同時に、コスト増が見込まれる点を踏まえて、現実との調和をどのように考えるかが、制度が法制化され施行されるまでの過程における課題といえます。



2023年調理師研修会を振り返って

今年の調理師研修会は前年と趣向を変えて、賛助会員である(株)フジマック、森永乳業(株)より、11月14日東京、28日大阪での2回の講演が行われました。

(株)フジマックからは、神戸アントル ヌーオーナーシェフ高山英紀氏により摂食嚥下障害をお持ちの方への料理提供の取り組みを、森永乳業(株)からは、食品素材統括部マネージャー古田雄一郎氏から「腸内フローラ」の重要性についてそれぞれ講演をいただきました。

次に、講演内容の概要を報告いたします。なお、2会場併せて53名が出席されました。

レポート1

生かされる食事ではなく
生きるための食事を

神戸・三宮のレストラン「アントルヌー」のオーナーシェフである高山英紀さんは、「生かされる食事ではなく 生きるための食事を」と題し、フランス料理の技法で美味しさを追求した、とろみ剤を使用しない嚥下食について講演されました。

高山シェフは、東京都中央区京橋「シエ・イノ」で8年間修行した後、フランスへ渡り4年間修行。2007年に帰国し、メゾン・ド・ジル芦屋の料理長に就任。料理のオリンピックと称されるボキューズ・ドール国際料理コンクール2015年では世界5位、2019

年には世界7位の成績をおさめ、ボキューズ・ドール国際料理コンクールアジアパシフィック大会2014年と2018年においてアジア人で唯一となる2度の優勝を収めました。

2022年には自身の監修する台湾のレストラン HIDEKI TAKAYAMA

で1つ星を獲得。現在、レストラン、ANA機内食、介護食など活躍の場を広げ、2022年10月に自身のレストラン *entre nous* (アントルヌー)を神戸三宮にオープンし、新たな世界観を神戸から発信しています。

ボキューズ・ドールのコンクール



への挑戦の様子や、台湾のレストラン、ヴィーガンやグルテンフリーなどユニバーサルな食事を提供するANAの機内食についてのお話の後、高山シェフはふるさとである福岡県うきは市をご紹介しました。緑豊かな風景や、料理に興味を持ちきっかけとなった祖母の作った野菜と手料

理。そして今回のテーマである、食べ物を含め能力が低下した嚥下障害者向けのスープ「幸せのスープ」や「幸せのレストラン」について、高山シェフの活動を追ったドキュメンタリー動画が上映されました。

定期的に老人ホームを訪問している高山シェフがレストランと同じように素材にこだわり、フランス料理の手法でとろみ剤を一切使わずに丁寧に作る、スープやデザート。そしてレストランでの嚥下障害者向けメニューの提供。「幸せのスープ」の次のステップとして始まった「幸せのレストラン」では、フランス料理のテクニックを使い、食材だけの粘り気やとろみで、誤嚥しにくくおいしい料理を作っていきます。すっきり食の細くなっています。すっきり寄りが「幸せのレストラン」を訪れ、ご家族が驚くほど積極的に料理を口に運び、笑顔になる様子を、受講者の皆さんも熱心に見つめています。

要とされる食事』を作りたいという思いが芽生えた」と言います。幸せのレストランに来店した方々との笑顔の写真を紹介しながら、「外食する喜びをもう一度感じてほしい」という思いを、丁寧に語っていました。

講演にじつと耳を傾けていた受講者の皆さんからは、嚥下障害者でも安心して食べられるメニューの調理法やアレンジ方法について、また「幸せのレストラン」のメニューについてなど、様々な質問が寄せられました。高山シェフは映像にも登場したステークやパンを例に出しながら調理のポイントや、受講者の方が実際に施設で調理しているレシピについて、とろみの付け方や使用素材などアドバイスを交え、ひとつひとつ丁寧に答えていました。

(株)フジマック 市場開発部
マーケティング部
桑山 俊之

高山シェフは末期の肺がんと診断された亡き父のために、食べやすいスープを手作りし、最後の数日間をつきつきりで看病した経験から、『必

レポート2

「おいしく・楽しく・健やかに」を実現する

腸内フローラ（菌の世界）

講演者

● 古田雄一郎 Yuchiro Furuta

森永乳業（株）食品素材統括部
販売企画機能性グループ マネージャー。

1996年麻布大学獣医学部獣医学科卒業後、森永乳業入社。酪農部で生乳取引や飼料販売などを経て、子会社の（株）クリニコで医療食販売や在宅医療事業などに従事。2010年より機能性素材事業部で機能性素材販売などB to B事業を行う。2015年以降も、

所属部門の業務を引き継いだ食品素材事業部にて、機能性素材の販売企画に携わり、2022年4月より現職。

[https://www.](https://www.morinagamilk.co.jp/)

[morinagamilk.co.jp/](https://www.morinagamilk.co.jp/)

講演テーマ

1. 森永乳業の腸内フローラ事業

森永乳業（株）の腸内フローラ研究の歴史と機能性素材、特に「ビフィズス菌」に関してご紹介させていただきます。

2. 腸内フローラトピックス

プロバイオティクスの市場動向、生活者の「健康投資」意識の高まりなどのトレンドをご説明いたしました。また、腸内フローラとは何か、について具体的な事例やニュースリリースを基に身近に感じていただくよう、ご説明いたしました。



調理師研修会

3. ビフィズス菌最新情報

ビフィズス菌と乳酸菌の違い、森永乳業（株）にて研究している「ビフィズス菌BB536」の特徴やエビデンスに基づいた説明をさせていただきました。また、脳腸相関と新たな認知機能との関係として「ビフィズス菌MCC1274」についても論文やニュースリリースをご紹介いたしました。

本講演を通じて受講者の皆様への「腸内フローラ」の重要性と私たちの生活・健康に密着しているもの、という事を意識いただけましたら幸いです。コロナ禍を経て「腸活」意識は高まり、「腸活」に関心ありとする人の割合が昨今急激に増えております。また、ビフィズス菌は素材認知・効果理解ともに高い素材であるといえます。さらに腸内フローラの研究は飛躍的に増えており、今後も新しい効果が期待できます。

また、森永乳業（株）は2025年の大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」にプレミアムパートナーとして協賛しています。テーマは本講演会と同様に「腸からつくる

ウェルビーイング」です。本講演後に「まずは、ヨーグルトを食べてみよう」、「自分の腸内環境について考えてみよう」というお声掛けをいただきました。本講演を通じてご自身の腸内フローラ、ウェルビーイングを考えるきっかけになりましたら幸いです。

また、日々のメデイカル給食の現場におきましても、入居者様や喫食者様の腸内環境整備は今後ますます重要になってくるものと思います。受講者の皆様方におかれましては、日々の献立作成の際に「腸内フローラ」の要素を組み入れていただき、入居者様・喫食者様満足に繋がっていくよう、お願い申し上げます。少子高齢化が進み、今や人生100年時代ともいわれております。一人でも多くの方々に「腸活」を通じたウェルビーイングを実践いただき、健康長寿のお役立てが出来ればと考えております。

(株)森永乳業 東京支社

市乳販売部

小野 隼



会員企業 紹介

no.039

高知県立あき総合病院の厨房内。内部は広く、調理スタッフは手際よく動きまわる。動線もスムーズだ。シール、注意喚起の色分けなど、掲示物をはじめ随所に工夫が見られた。



株式会社 高南メディカル

～ 感謝の気持ちを忘れずに “食” で地域を笑顔に ～

今回の訪問先は四国は土佐国（とさのくに）。高知県高知市の株式会社高南メディカルは、2006年に前身の高南食品から分社化された給食事業を柱とする会社だ。厨房取材にご協力いただいたのは高知市から東に約40km、太平洋に臨む安芸市の中核病院「高知県立あき総合病院」。一日約600食を提供する現場をレポートする。

「食」を通じた地域貢献

病院まで案内いただいたのは近藤倫さん。2023年入社したばかりの爽やかな青年だ。病院に向かう道中、入社までの経緯や高知での暮らし、あき総合病院との関わりなどをうかがう。

「僕は中学生ごろまで吃音があつて苦労しました。そんなときに支えてくれたのが、母の作る手作りのお弁当でした。そのころから、自分のような子どもでも社会に出て働きやすくなるような支援を行う仕事を、と考えるようになりました。」

出身も四国ではなく、給食会社に限定して就職活動をしたわけでもありません。ただ、将来やりたい仕事は何だろう、と考えたときに、母の食事に支えられたこと、会社説明会で社長が話された「食を通じた地域貢献」への想いが自分の目指す方向性と重なった気がしたんです。せっかくなら自分が一番と思える業界で経験を積みたい、と縁もゆかりもない高知に飛び込みました。最初は誰も知り合いがいなくて……。いまだに地元を思い出し、寂しく思うこともあります（笑）。」

「あき総合病院では、同期3人で厨房で研修を

◎ メディカル給食事業 🍴



高知県立あき総合病院

高知市から東に約40km。2市4町3村からなる安芸地域の中核病院。2014年に新設合併された。約270床を備え、毎日約600食の治療食が提供される。



取材当日の昼食（常食）。毎日、患者さんの症状に合わせ、40種類以上の治療食が提供される。

◎ 学校・保育園給食／保健指導事業 🍴



保育園の食事（ひな祭りの行事食）。地元の食材や高知近海で水揚げされた魚を使った食育イベントにも協力している



管理栄養士による、栄養指導の派遣業務。健康管理組合などの事業者・自治体から、年間約200件ほどの依頼があるという



病院給食の受託責任者を担いながら、社内では人材育成も担当する小原さん（上）。事務室内では、当日献立の相談に乗る（左上）。安芸市⇄高知市の移動に同行いただいた近藤さん（左下）。お二人とも笑顔がたたかい。



「おいしくて安全」が
あたりまえの職場で

「昼食準備のお忙しい合間に協力いただいたのは、受託責任者で表紙を飾っていただいた小原慶子さん。」「もともとは病院の直接雇用で勤めていて、受託先が変わるタイミングで一度安芸を離れました。その後、老健、病院、施設と経験を積ませてもらいました。いろいろ行かされたとも言えますね（笑）。」

「病院勤務の一番の苦労は、業務時間がどうしても長くなることでしようか。私を含めてスタッフは32名いますが、毎月バズルのようなシフトです。短時間勤務の方々もいます

させてもらい、皆さんにお世話になりました。忙しい現場ですが、雰囲気良く、スタッフのみなさんが優しくいい職場です。さまざまなお客様を訪問するうちに、少しずつですが業界の理解・知識が増えたと感じます。まだ社長や部長に手取り足取り教えてもらうことも多く、まだまだこれからですが出来るだけ早くひとり立ちして、会社のためのベストを自分で考えて動けるようになりたいです。2年目がんばります。」

「あき総合病院は、10年前の移転のとき精神科と総合病院が一体化したんです。病院給食のたいへんなことの1つに、昼夜で食数変更が多いことが挙げられます。また、特別に配慮が必要なケースもあります。病院の予算的に……など、オーダー変更では対応できない部分もありますね。そういった要望に配慮しながらも、素早く対応する工夫と経験の積み上げは大切だと感じます。」

「コロナ禍の期間は、コロナ患者さんを受け入れていたので、手間がかかる献立は一定数ありました。一方で、精神科の患者さんは長期入院する方もいらっしゃるのので、『飽きた』という声が出ないよう、工夫しています。ありがたいことに、受託先が当社に戻ったのは（当社の方が）『おいしいから』という声があった



地元 高知への想いをユーモアを交え、にこやかに語る宮本高憲社長。利益をどうスタッフへ還元し、長く働けるような環境を整えるか、正解がない難しさがあると語る。現場スタッフへの感謝を繰り返す姿が印象的だ。

と。手前味噌ですが、誇らしいですし、何より現場のモチベーションの向上につながります。スタッフみんなの力なので、『おいしい』の声はうれしいです。」

「工夫している点の1つに、調理方法や工程数の短縮化があります。今の厨房は、ほとんどがスチームコンベクションオーブン（スチコン）での調理で、蒸発しにくいところがあるので、調理方法・時間設定・調味料のバランスを考えます。回転釜や鍋調理などの調理器具もうまく活用しますし、食数のわりにスチコンが小さいので、調理方法は現場の調理員さんに助言いただいています。」

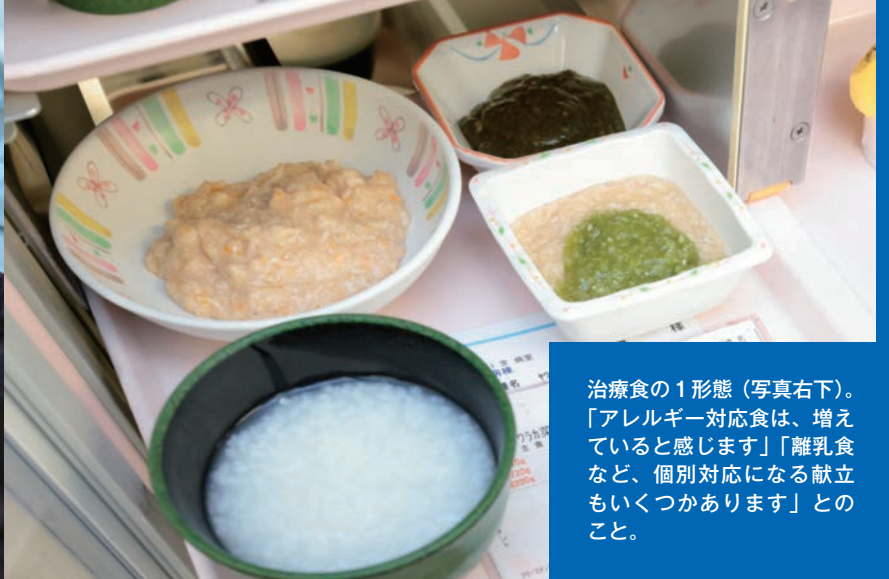
「日々の心がけや今後の課題は？」
 「『ありがとう』って声をかけすぎても、嫌な方ってあまりいないと思うんです。逆に、『なんでこうなったかわからない、聞いてないよ』という嫌な気持ちはある。だったら、ここまで伝えなきゃ伝わらない、というところまで日々声かけしよう、と考えています。私たちの仕事は自分たちの共有不足がトラブルにつながります。そしてトラブルが患者さんの命につながるので、まずは声をかけあおうよ、と。」

「今後の課題ですか……AIやDXなど、人ではない力を借りなくてはならない時代になったとは感じています。人の目でなくても気づけるような、チェックのサポートなど、パターン化・省力化につながる仕組みづくりがうちだけではなく業界の課題なのではないかと思っています。おかげさまで、朝5時過ぎから笑顔と笑い声が聞こえる、幸せな職場です。本当にみんなには感謝しています。」

食で地域を支える

病院を後にし、本社がある高知市に向かう。出迎えてくれたのは、代表取締役社長の宮本高憲さん。

「こんにちは、宮本です。今日はよろしくお願いします。私は、もともと、実家の酒屋を継ごうと思っていました。ところが、大店法改正の影響で酒屋経営が難しくなり、伯父が経営する株式会社高南食品に入社したんです。病院給食事業部に配属後、平成18（2006）年、高南メデイカル設立とともに先代の社長とともに移籍しました。その後、日清医療食品株式会社の100%出資の子会社としてスタートしました。営業・人事総務を担当し、平成28



治療食の1形態（写真右下）。
「アレルギー対応食は、増えていると感じます」「離乳食など、個別対応になる献立もいくつかあります」とのこと。

（2016）年10月、代表取締役社長に就任して8年目になります。」

「当社設立当時は、有床診療所が今より多く、全国的にメデイカル給食事業の受託が増えた時期です。ただ、社長に就任して最初に行ったのは、10年以上続く、人員不足と食材費増の影響からの『事業のスリム化』でした。採算が合わない受託先に、申し訳ないが継続契約はお引き受けできませんとお伝えることがスタートだったんです。」

「今回収材していただいた病院も、実は14年前に一度失注しておりました。ただ、4年経ってプロポーザルになり、うちにまた戻ったんですね。理由は「高知の味」だと聞いてます。塩分を制限しても完食してもらえないと意味はありません。うちの事業を支えてくれているのは『おいしくて安全』を再現し、患者さん、利用者さんに食事を提供しているすべてのスタッフです。スタッフの力で続いている会社です。」

「ここ10年の動きでいうと、親会社との差別化・棲み分けが進んでいます。令和4（2023）年3月期の売上は、病院などのメデイカル給食が約60%、学校・幼稚園保育園が

約30%、その他10%でした。売上の比率は高いままですが、受託件数はメデイカル系が約20、学校幼稚園が約30と逆転しました。メデイカル系の受託が減少し、子ども向け給食の受託先が増えています。」

「効率化を考える一方で、高知県産の野菜を使ったオーガニック給食の提供や食育支援、高知県立大学の学生が主催する子ども食堂に協力しています。子ども食堂は、一時期食事提供を制限していましたが、コロナ禍が明けてようやく再開しました。」

未来世代に向けた事業を柱のひとつに

「オーガニック給食の導入は民間保育園と試験運用するなど、生産農家さんとの連携を含め、地元テレビ局の報道でも取り上げられました。事業化にあたっては、生産量の安定化などまだ課題はいくつもあります。」

「メデイカル食の需要が続くのは、あと30年、40年ほどではないかと考えています。今入社した20代の若い世代につなぐ事業を考えたら、メデイカル給食を柱にしつつ、ワークシ



本社内には、こどもたちからの感謝の手紙が掲示されている（写真上）。同期社員との打ち合わせに参加する近藤さん（写真右下）。本社の1階オフィス（左下）



エアリングなど『働きやすさ』を考えた事業、学童保育のための給食提供など、未来世代の生活に向けた事業、当社だからできる事業展開に取り組んでいければと思っています。あわせて、高知の企業としての特色を出しつつ、四国の企業へと成長できればと思っています。」

「また、昨年4月には将来を見据え、初めて総合職の新卒採用（3名）を行いました。今年12月からは、ミヤンマーから技能実習生を4名迎える予定です。若い力を迎え、生き方・働き方の多様化も広がっています。利益をあげた分、社員へどう還元していくか悩むところですが、できるだけ多くの社員が当社に入って良かったと思えるよう考えていければと思います。」

「コロナ禍もあけ、現場の声を聞きに行けるようになりました。私たちは高知の食を支える企業として、親会社や協力会社と良い関係を築きながら、現場からのヒントを活かし、未来に向けて取り組んでいければと思います。」



株式会社 高南メディカル

[本社]

〒781-0011

高知県高知市薊野北町2丁目15番12号

電話 088-846-7150（代表）

総従業員数 308名

（男 54名・女 254名 パート従業員含む）

※令和 5年 4月現在

理事会報告

2023年度第4回理事会

日 時	2024年1月19日(金)
三役会議	15時～15時40分
理事会	16時～16時30分
会 場	明治記念館

審議事項

- 治療食等献立・調理技術コンテストについて
西日本支部長より今後の実施方法等についての意見書が提出され説明があった。
今後、技術研究委員会において検討することとなった。
- 令和六年能登半島地震にかかる災害義援金について
本年1月1日に発生した能登半島地震で特に被害が甚大であった石川県に義援金100万円を寄託し、富山県内会員日本海給食(株)に震災御見舞を贈呈した。
- 正会員・賛助会員の入会について
2社の正会員入会が承認された。
 - ◇株式会社スマイル企画
代表取締役 年岡 裕也
福岡県福岡市博多区比恵町19-28
 - ◇日本ケータリング株式会社
代表取締役社長 一ノ宮 光
愛知県尾張旭市庄中町2-13-2
賛助会員の入会が報告された。
 - ◇株式会社ウェルハーモニー
代表取締役 大崎 正裕
兵庫県姫路市日吉獅子砥堀565
- 2024年度講習会・研修会日程について
計画案で実施することが承認された。【詳細は下段に記載】
- 第45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
実施計画が承認された。
日 時：2024年2月13日(火)～16日(金)
場 所：東京ビッグサイト
【協会セミナー】
日 時：2024年2月15日(木)14:30～16:30
テーマ：「外国人技能実習制度に替わる新たな制度について」
講 師：弁護士 杉田 昌平

報告事項

- ・2024年6月診療報酬改定について
- ・創立35周年記念事業特別講演について
- ・2024年度海外視察調査について
- ・支部会議報告について
- ・医療関連サービスマーク認定状況について(2024.2.1予定)
- ・講習会・研修会実施状況について

2024年度講習会・研修会日程について

【患者給食受託責任者資格認定講習会】

東 京	6月5日(水)・6日(木)
札 幌	6月12日(水)・13日(木)
福 岡	6月17日(月)・18日(火)
大 阪	6月26日(水)・27日(木)

【新規採用栄養士研修会】

東 京	7月4日(木)
福 岡	7月11日(木)
大 阪	7月17日(水)
札 幌	7月25日(木)
名古屋	7月30日(火)

【食品衛生総括責任者講習会】

東 京	9月6日(金)
-----	---------

【患者給食受託責任者継続講習会】

大 阪	10月3日(木)
札 幌	10月7日(月)
福 岡	10月10日(木)
東 京	10月22日(火)

【調理師研修会】

11月 日程調整中

【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
・全国公開模擬試験実施

理事会報告

2024年新年賀詞交歓会盛大に開かれる

1月1日、能登半島地震の発生、2日には羽田空港での飛行機事故と不穏な新年を迎えた2024年でしたので、会の冒頭に黙祷を行い被害に遭われた方々に衷心からの祈りを運ばせていただいた後、新年賀詞交歓会が始められました。

北日本の日本海側や北陸、関東甲信の山沿いの降雪も落ち着き、1月19日(金)の東京は春のような暖かさのなか、当協会主催の新年賀詞交歓会は、明治記念館にて8度目の開催となりました。新型コロナウイルス感染症の発生により中止や縮小していましたが、今年は4年ぶりに立食に戻して開催しました。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319名にご参集いただき大盛況となりました。

平井会長の挨拶で始まり、「原料高、エネルギー高などインフレや景気回復により人材不足がより顕著になった。今後、人手不足はますます激しくなる。人手確保のためには賃金アップが必要であり働き方改革の

中で医療の食の在り方、提供の仕方を考えていかなければならない。何よりも社会インフラとして給食は止められない。会員の皆様にはしっかりした対応をお願いしたい。また、診療報酬改定に向けて1年以上関係諸団体と協力して厚生労働省への要望等実施してきた。約30年ぶりに食材費・人件費の値上げができる見込みとなった。」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、衛藤晟一参議院議員、厚生労働省浅沼一成医政局長、中村康彦全日本病院協会副会長のご挨拶をいただき、通常であれば乾杯で華やかに始めたいところでしたが、今年は能登半島地震による災害犠牲者に哀悼の意を表して東海北陸支部長岩崎副会長の献杯で懇談会が始まりました。

懇親会場には、しばらくぶりの再会により皆様の新年の挨拶、物価高騰、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、瞬く間に中締めとなり、北日本支部長田上行政副会長の手締めで盛会のなかお開きとなりました。



令和6年1月能登半島地震、 石川県および協会会員に義援金を持参

令和6年1月1日に発生した能登半島地震が政府より激甚災害として指定されたことにより、被害が甚大であった石川県に2月2日義援金100万円を寄託いたしました。また、富山県の会員企業、日本海給食(株)に2月6日震災御見舞を寄託いたしました。

今回の能登半島地震は、1月1日に発生し最大震度7を記録した後、余震も続きました。津波も襲来し火災が発生した地域もあり、家屋の倒壊、土砂災害、犠牲者も時間とともに多くなりました。

石川県の担当者のお話では、まさに道路が断絶、亀裂が入り傾き道路でなくなってしまったという状況で、能登半島への道路障害が著しく発災当初はやむなくヘリコプターで県庁入りしたとのことでした。この度の皆様からの暖かい義援金を、被災した方々に有効に活用させていただく。」などの話になりました。

協会として地域の早期の復興を願いながら、帰京いたしました。



石川県 石川県東京事務所 木本正成次長（左） 日本海給食(株)高田 千明 代表取締役社長（右）

受託責任者を訪ねて。

no.37



医療法人社団 清和会
南札幌病院
佐藤 祐士さん

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。

令和5年9月21日より勤務しております。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか。

栄養士1名、調理師3名、調理補助4名、計8名で運営しております。

Q3 職場での業務内容や、どのように人員などの管理を行っているかを聞かせてください。

調理や盛り付けなど、厨房内での業務を基本とし、衛生管理や労務管理を従業員とコミュニケーションをとり、人員配置を考えたシフト作成を行っております。

Q4 仕事をして、大変なことはないですか。

毎食決められた時間に提供、誰が作っても味に斑のない料理。禁止食材などの付けミスがないことなど、どのような状況下であれ日々の業務を当たり前に行うことの大変さを感じております。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか。

安心・安全な食事の提供を行っていただけるよう、病院とコミュニケーションをとり、業務が円滑に進むよう、

人員の管理や衛生管理を行うことであると考えております。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか。

決められた栄養価である中、安心・安全はもちろんのこと、『美味しいと喜んでいただける食事』を提供できるよう心がけております。

Q7 受託先の責任者、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。

朝礼、夕礼に参加いただき、食事変更の確認や報告事項の共有を行っております。

また、日々コミュニケーションの時間を作るようにし親密な関係を築いております。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか。

月に一度給食会議を行い情報の共有。また、事業部長の定期訪問により、病院との連絡体制を確立しております。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか。

良好な関係性を作ることです。患者様に対し安心・安全かつ良質な給食を提供するために、双方が同じ方向を向き、仕事に励むことが出来

る環境作りを意識しております。

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。

衛生管理や患者給食委託責任者講習で学んだ内容だけではなく、現場で活かされる調理知識1、味付けのタイミング2、彩り3、提供時間を活かせる技術が必要だと考えております。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか。

業務に関して大きく変わったことはございませんが、気持ちの面で従業員一人ひとりの責任感が生まれ、仕事に対して意欲が出てきたと感じております。

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。

日々代わり映えない業務ではありますが、常に謙虚な気持ちを忘れずに自身の能力を高めることを意識し、安心・安全かつ美味しい食事を提供していただけるよう、目標を持ち努力を惜まず頑張っていきたいと思います。



耳寄り情報

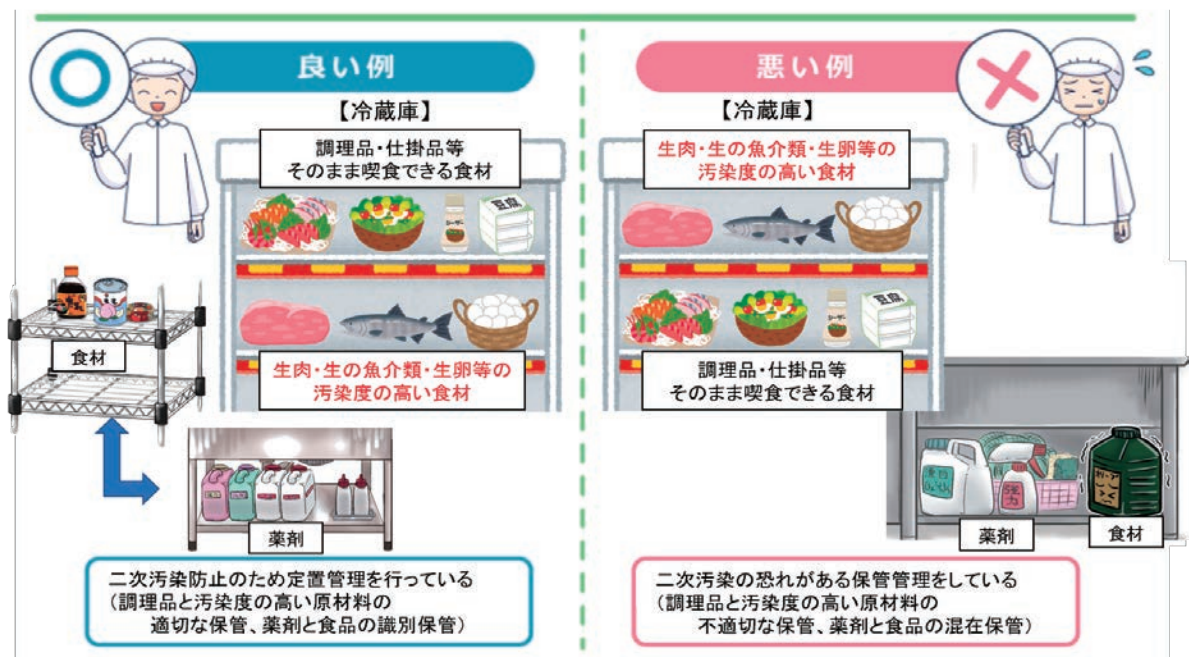
衛生点検員がチェックするポイントをご紹介します

～食品を適切に保管・管理ができていますか？(2)～



食食品の適切な保管・管理について、今回は温度管理・日付管理についてお伝えしました。今回は、食品が汚染を受けないように保管・管理するための注意ポイントをお伝えします。

【二次汚染防止のため食品の定置管理を行っている】



仕入れ品には原材料・仕掛品・調理品・調味料等々ありますが、生肉、生の魚介類、生卵、泥付き野菜等の食材には特に食中毒菌が付着している可能性があります（汚染度の高い食材）。

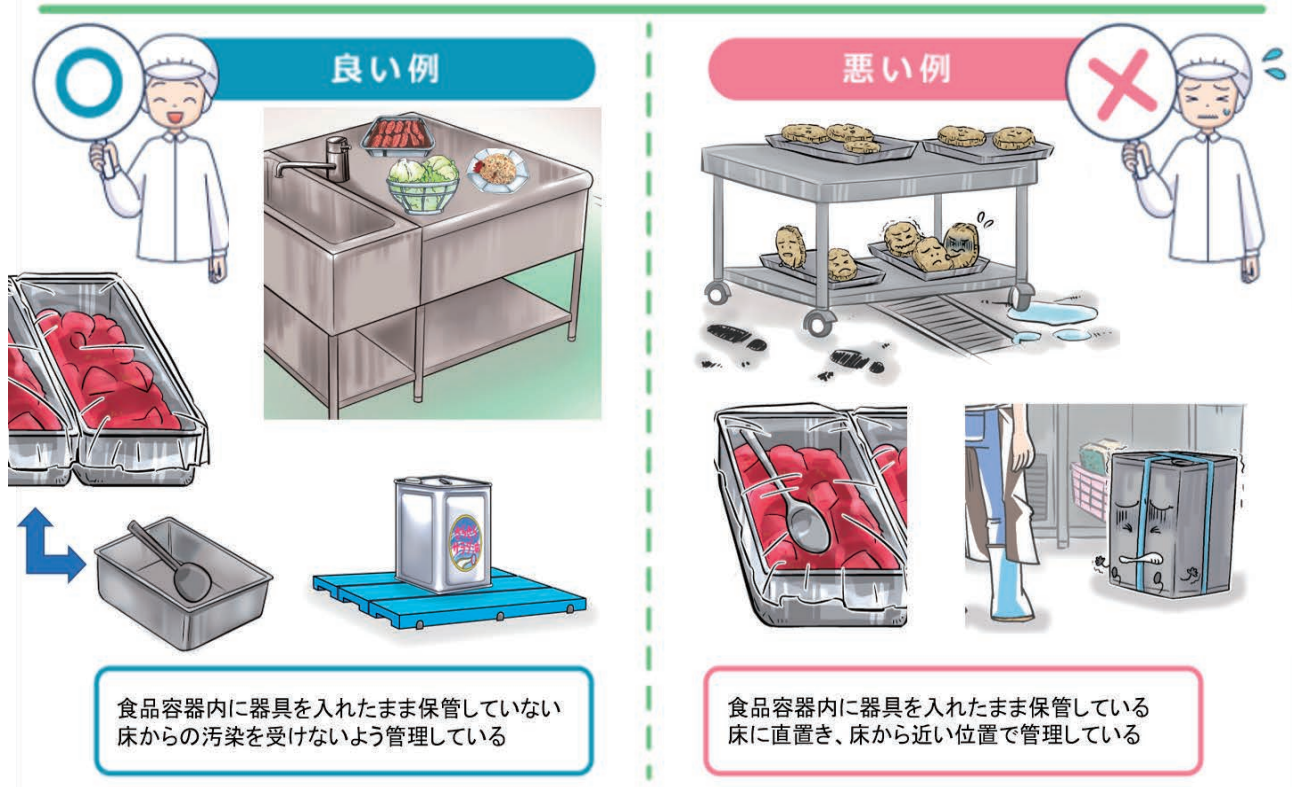
そのため、これらの汚染度の高い食材は、二次汚染の原因となり、汚染を広げないために、他の食材とは分けて保管することが必要です。しかし、冷蔵庫などの保管設備の容量に対して食材量が多く、同じ庫内で保管しなくてはならない場合もあるかと思えます。

一緒に保管する場合は、配置に注意する必要があります。冷蔵・冷凍庫内で保管する場合、盛り付け後のサラダなどの調理品、加熱済みの仕掛品など、そのまま喫食できる食材は上の段、生肉・生の魚介類・生卵等汚染度の高い食材は最下段で保管しましょう。

このように食材ごとに定めた場所で保管することを定置管理と呼びます。この方法で汚染度の高い食材由来の食中毒菌等は冷蔵・冷凍庫内の下段に留まることになり、上にある食材に付着する可能性を低くすることができます。

この配置が逆の場合、リスクの一例として生肉のドリップが下に落下し、下に置いてある調理品へ汚染させてしまう恐れがあります。そういったことがないよう、生肉・生の魚介類・生卵等汚染度の高い食材は最下段に置くようにして下さい。

【器具を食品容器内に入れたままにしている】
 【床からの汚染を受けないよう管理している】



食品容器内に器具を入れたまま保管していない
 床からの汚染を受けないよう管理している

食品容器内に器具を入れたまま保管している
 床に直置き、床から近い位置で管理している

食品の汚染は、汚染度の高い食材からの二次汚染以外にも潜んでいます。衛生点検でよく注意させていただく事例として、食品容器内に器具を入れたままにしていることや、床の直置き、床から近い位置での保管が挙げられます。まず食品容器内に器具を入れたままの保管についてです。器具は調理従事者が取り扱います。調理従事者は様々な作業を行っていることから手指が汚れていることがあります。食品容器内に器具を入れたまま保管すると、①手の汚れ→②器具の柄→③食品といった流れで、手の汚れが器具を介して食材を汚染してしまう恐れがあります。特にスプーンを入れたままのケースが多く見受けられます。一時保管も含めて、器具と食材は別々に管理して下さい。次に床の直置き、床から近い位置での保管についてです。床は靴裏などのさまざまな汚れが蓄積しやすいため、厨房内で汚染度の高い場所です。また見た目は清潔でも細菌類が残存している可能性もあり、特に床面に水が溜まっている箇所では、床で汚染を受けた水が跳ね水として周辺に汚染を拡げてしまう恐れがあります。そのためまず調理品・仕掛品を保管する際は、床上 60 cmより高い位置で保管をしてください。※厚生労働省から発行されている大量調理施設衛生管理マニュアルでは「床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60 cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30 cm以上の台にのせて行うこと」と規定されています。内容量の大きな食材（大きいお米一袋、油の一斗缶、調味料の一斗缶等）の保管は低い場所になることがあります。その場合でも、床に直置きはしないようにして下さい。床に直置きしてしまうと、原材料についた床の汚れが手指や作業台に広がる可能性があります。そのためそういった原材料はスノコなどを用いて床に直置きしないように保管して下さい。

厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
MHCL 株式会社 町田予防衛生研究所
 電話：042-725-2010 <https://www.mhcl.jp>

 **PJLA**
 Testing
 Accreditation #81094
 ISO/IEC 17025:2017 認定

 <https://www.mhcl.jp>



栄養・給食管理ソフト Mr. 献ダテマン



※ゼネラルリサーチ(株)調べ



病院用

- 献立管理
- 栄養管理
- 食数管理
- 患者管理
- 発注管理
- 在庫管理
- 帳票出力
- 栄養ケア・M



クラウドも便利で安心・快適に!

VPN接続や院内設置のオンプレミスなど、柔軟な構成のご提案が可能!

病院用は…

医療情報を取り扱う
情報システム・サービスの
提供事業者における
安全管理ガイドライン

に準拠しております。

40年の開発ノウハウをクラウド版へ

操作は直感的で見やすく分かりやすい画面、運用に沿った機能や帳票が揃っています。

栄養管理業務以外のお手間を取らせません

時間のかかるバックアップは不要、成分表改定などもインストール不要で簡単にアップデート。PC故障時も代替PCがあれば即日復旧が可能で業務への影響も最小に。

安心の導入サポート

管理栄養士によるサポートはもちろん、献ダテマンに精通したスタッフが導入を支援します。

オンラインデモ・無料お試し版

操作、機能、運用相談などはオンラインデモでご覧いただけます。お試し版ではデータを登録して操作性などをご体験ください。



- Windows 10.11 対応
- 日本食品標準成分表2020年版(八訂) 対応
- 日本人の食事摂取基準(2020年版) 対応

インターネット接続環境があれば、いつでもどこでもご利用可能!

多彩な商品 ラインナップ

アレルギーチェック 機能付き

- 献立作成をしながらアレルギー該当食品に色がつきます。
- 簡単2ステップ設定、保育園でのご利用に最適です。

給食会社用

- 献立管理
- 栄養管理
- 食数管理
- 発注管理
- 帳票出力



施設用 (高齢者施設向け)

- 献立管理
- 栄養管理
- 食数管理
- 入所者管理
- 発注管理
- 在庫管理
- 帳票出力
- 栄養ケア・M



保育園用 (保育園向けレシピ・写真付)

- 献立管理
- 栄養管理
- 食数管理
- 発注管理
- 帳票出力



学校教育用



プチ献ダテマン



15,000件以上

北海道から沖縄まで全国で
ご利用いただいております。

20名の管理栄養士が
ソフト運用をサポート

献ダテマンチャンネル公開中!



動画をチェック!

お気軽に
お問い合わせ
ください!

イメージキャラクター
「Mr. 献ダテマン」



*「献ダテマン」は株式会社カイトテクノロジーの登録商標です。
Microsoft Windowsは、米国Microsoft Corporationの米国及びその他の国における登録商標です。

詳しくはWebで!

献ダテマン

検索



株式会社 カイトテクノロジー
TAS/パッケージ販売事業部

私たちのテーマは
「食と健康」です

〒160-0014 東京都新宿区内藤町87 大木戸庁舎6階
〒532-0003 大阪府淀川区宮原3-5-24 新大阪第一生命ビルディング7階

ソフト購入・資料請求のお問合せは

0120-990-572

受付時間:
平日 9:00~17:00

https://kk-tas.jp



FS84405・ISO9001
IS262325・ISO27001



どこでも使える
Web版

栄養・給食管理ソフト

Mr. 献ダテマン



施設用 (高齢者施設向け)

- 献立管理
- 栄養管理
- 食数管理
- 入所者管理
- 発注管理
- 在庫管理
- 帳票出力
- 栄養ケア・M



40年の開発ノウハウをクラウド版へ

操作は直感的で見やすく分かりやすい画面、運用に沿った機能や帳票が揃っています。

栄養管理業務以外のお手間を取らせません

時間のかかるバックアップは不要、成分表改定などもインストール不要で簡単にアップデート。PC故障時も代替PCがあれば即日復旧が可能で業務への影響も最小に。

働き方に応じたご利用が可能

インターネットに接続できるPCであれば、いつでもどこでもご利用できます。栄養事務室以外の施設内や外出、リモートワークでのご利用にも適しています。

安心の導入サポート

管理栄養士によるサポートはもちろん、献ダテマンに精通したスタッフが導入を支援します。

無料お試し版

お試し版ではデータを登録して操作性などをご体験ください。

リモートワークに最適!

クラウドも便利で安心・快適に!

月額 **4,900円** (税抜) ~
はじめられる!

※データ引き継ぎ、オプション機能のご希望も承ります。



Windows 10.11 対応

日本食品標準成分表2020年版(八訂) 対応

日本人の食事摂取基準(2020年版) 対応

インターネット接続環境があれば、いつでもどこでもご利用可能!

多彩な商品 ラインナップ

アレルギーチェック 機能付き

- 献立作成をしながらアレルギー該当食品に色がつきます。
- 簡単2ステップ設定、保育園でのご利用に最適です。

給食会社用

- 献立管理
- 栄養管理
- 食数管理
- 発注管理
- 帳票出力



病院用

- 献立管理
- 栄養管理
- 食数管理
- 患者管理
- 発注管理
- 在庫管理
- 帳票出力
- 栄養ケア・M



「VPN接続・院内設置のオンプレミス」
※クリニック・介護医療院にはインターネット接続の専用パッケージの構成もあります。

保育園用 (保育園向けレシピ・写真付)

- 献立管理
- 栄養管理
- 食数管理
- 発注管理
- 帳票出力



学校教育用



プチ献ダテマン



導入実績
全国

15,000件以上

北海道から沖縄まで全国で
ご利用いただいております。

20名の管理栄養士が
ソフト運用をサポート

献ダテマンチャンネル公開中!



動画をチェック!

お気軽に
お問い合わせ
ください!

イメージキャラクター
「Mr. 献ダテマン」



*「献ダテマン」は株式会社カイトテクノロジーの登録商標です。
Microsoft Windowsは、米国Microsoft Corporationの米国及びその他の国における登録商標です。

詳しくはWebで!

献ダテマン

検索



株式会社 カイトテクノロジー
TAS/パッケージ販売事業部

私たちのテーマは
「食と健康」です

〒160-0014 東京都新宿区内藤町87 大木戸庁舎6階
〒532-0003 大阪府淀川区宮原3-5-24 新大阪第一生命ビルディング7階

ソフト購入・資料請求のお問合せは

0120-990-572

受付時間:
平日 9:00~17:00

https://kk-tas.jp



FS 84405 : ISO 9001
IS 526325 : ISO 27001



編集後記

東村山良いとこ一度はおいで！

2022年10月号の本欄で、出身地である東村山市の大スター志村けんさんのこと、また、往時の東村山のことに触れさせていただいた。

しつこいと思われることは覚悟のうえで、ここではさらに東村山の魅力を紹介したい。

東村山には東京都内で二つしかない国宝建築物の一つが存在している。

二つのうち一つは迎賓館赤坂離宮であり、明治42年に東宮御所として建設され、日本では唯一のネオ・バロック様式による宮殿建築物ということで、2009（平成21）年に国宝指定された。

一方、東村山にある国宝は『正福寺地蔵堂』といい、同市のホームページによると「北条時宗が鷹狩りの折病気になる、夢枕に黄衣をまとった地蔵菩薩が現れ丸薬をくれた。これを飲み、眠りから覚めたら病が治ったので、地蔵尊を信仰して、1278（弘安元）年正福寺を開創したと寺伝にあります。しかし、昭和9年改修の際発見された墨書銘により、室町時代の1407（応永14）年の建立とわかりました。鎌倉の円覚寺舍利殿とともに禅宗様建築の代表的遺構で、国宝建造物として名高いものです。」とある。

北条時宗と言えば鎌倉幕府の8代執権で、2000年には大河ドラマの主人公にもなった方だ。そんなメジャーな方にゆかりのある話が伝承されているとはなんとも誇らしい限りで、こちらは迎賓館が国宝指定される50年以上前の1952（昭和27）年に国宝指定されている。

しかしながら国宝という認知度は地元民にとっても極めて低く、近隣に駐車場すらない“ショボい”感が漂っていることは確かで、中学生時代にはこの地蔵尊裏に先輩から呼び出されることだけが恐怖の対象であった（実際には経験しなかったが）。

もう一つ、東村山が誇る絶景を紹介したい。都立狭山公園の桜である。

都立狭山公園は東京都民の生活用水の源である村山貯水池、通称多摩湖のダム下に位置している。多摩湖自体は東大和市にあるがその玄関口である狭山公園はそのほとんどを東村山市に属している。

適度に空間を維持して咲いているので、それぞれの桜を満喫でき、なんとなく気持ちに余裕を持って楽しめる気がする。

幼い頃、近所の人たちと花見に行き、酔っ払った大人たちに合わせてふざけていたら、コーラで酔っぱらったとからかわれたことが今でも思い出される。

多摩湖を周遊する道路にも見事な桜が咲き誇っており、本来であればここにも触れるべきであろうが、そこは東大和市なので敢えて省略する。

執筆時点では桜の撮影はかなわないが、いずれも下手な自前の写真を掲載するよりは「国宝正福寺」あるいは「狭山公園 桜」と検索していただければ素敵な写真をご覧になれると思うので是非検索してみてください。

事務局長 小嶋美之

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





医療関連サービスマークは



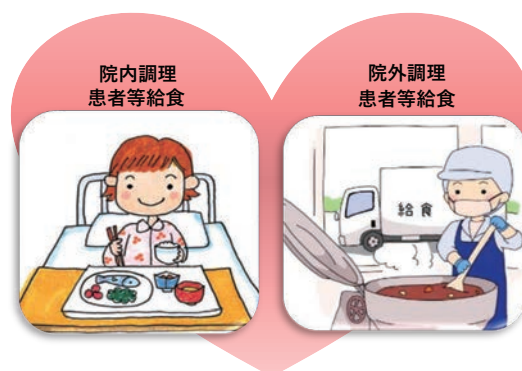
安心と信頼の目印

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

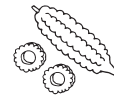
一般財団法人 医療関連サービス振興会

〒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 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



(2024年4月発行)