

「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

「おかえり」と言ってくれた仲間と一緒に
「おいしい」を届けていきます。

「表紙の人 インタビュー」
株式会社 グリーンベル
調理師 田村浩美さん

2024
No.187

7
月号

発行／公益社団法人 日本メデイカル給食協会

[協会だより] 2024年度・定時総会／35周年記念式典開催 3

- 巻頭言 1
- 理事会報告 10
- 令和6年春の褒章 11
- 会員企業紹介 12
- 耳寄り情報 18
- 賛助会員紹介 20
- 受託責任者を訪ねて 22
- 編集後記 23

表紙の人 インタビュー

株式会社グリーンベルで調理師として働く田村浩美さん。配属先の府中恵仁会病院と連携しながら、日々の調理業務に励んでいます。そんな田村さんに、仕事への想いをうかがいました。

調理師を目指したきっかけをお聞かせください

子どもの頃から親の手伝いをするのが多く、特に料理が大好きだったんです。最近、小学6年生の娘がオムライスなどの夕飯を作ってくることがあり、誰かが自分のために作ってくれた料理の効果はすごいなと改めて思いました。調理師になったきっかけを改めて思い出すとともに、誰かに料理を作る責任感も思い出させてくれた娘に感謝しています。

専門学校卒業後、初めて入社したのが実はグリーンベルで、その後出産を機に転職しました。あるとき、入社当時から可愛がってくれた別部署の課長からお声掛けいただき、またこの会社に戻ってきました。最初は不安な気持ちでいっぱいでしたが、みなさんから「おかえり」とあたたかく迎えられ、とても嬉しかったです。



お仕事の上で大変なことや、大切にしていることは？

集団調理は一人で作るよりも楽しいですが、限られたスペースと時間で大量調理を行うので、チームワークが非常に重要だと思います。分からないことは積極的に自分から聞きにいき、日頃からコミュニケーションをとることも大事にしています。

約10年ぶりの復帰になるので、様々なことを1から覚え直さなければいけないのは大変ですが、少しずつ感覚を取り戻し、上手く業務をこなせるように頑張ります。

今後の目標を教えてください

調理から盛り付け、配膳まで、調理場のみなさんと協力して働けるのは私にとって大きな魅力です。グリーンベルや府中恵仁会病院で働いている皆さんのあたたかさには本当に助けられていますし、患者さんからいただく「おいしい」の声は本当に大きなモチベーションです。これからもみなさんと一緒に、患者さんの期待に応えられる調理を行っていきたいです。

プライベートでは、いつも家で待っていてくれる娘と一緒に、遊園地の大好きなキャラクターに会いに行きたいです。

株式会社 グリーンベル

調理師 田村 浩美 さん (入社1年目)



地域における自社の企業価値

株式会社エムズフード 代表取締役 田上 政行



小規模事業者・中小企業も、その所在する地域の中で欠かすことのできない存在であるという誇りと理念を持つ必要があります。

全国の420万事業者のうち99%は中小企業であり、雇用者数の70%近くは中小企業での雇用です。

政府が3%の賃上げ率を目標としていても、大企業だけでは全体の3割にしかず、中小企業がどこまで賃上げ出来るかどうかは、経済全体に大きな影響を与えることと感じます。

さらに、地域全体の維持、企業拡大の中核を担っているのも中小企業です。企業規模の大小を問わず、全ての経営者は自社の持続的な成長を目指しています。そのために必要な行動として、まず現状の経営資源は

人材と食材の確保です。

私は、現在自社が行っている事業について再確認をする必要があると考えてみました。

まず、自分自身から見た自社の強みは何か、その強みは自社の顧客から見ても強みだと認識されているだろうかです。中小企業経営者は経営者独自の考え方が多く、自社の経営について、第三者からの評価や批判を受ける機会が少なく、独りよがりになっている場合が多く感じられます。

近年は食材費の高騰を理由に経営に苦しむ同業他社が多い中、当社は食材卸のグループ会社を介して食材を仕入れることで、卸会社を起点に複数社を経由することもなく、その分のコストカットを実現しました。

また、小ロットでも仕入れられるので、フードロスの削減にもつながります。さらに仕入れた食材の自社配達も行っており、お得意先様からの発注にも迅速に対応するシステムを構築しております。これにより食材の仕入れから調理まで全工程を自社で対応できる体制が整っております。

メニューにもこだわりがあり、特に高齢者施設の場合、生まれ育った地域で食していた食材に対する思い入れが強く、食べ親しんできた料理の提供希望が非常に強く要求されます。

メニューの中には北海道の特産品を使用することや食べ慣れている食材を一食一食に取り入れるよう心がけており、様々なニーズに応じられるよう食の提供に努めております。

2018年に発生した北海道胆振地方の地震は、地震の規模を示すマグニチュードは6.7、北海道で観測史上、初めて最大震度7を記録した地震です。平成30年北海道胆振東部地震と命名されました。その日、揺れがおさまってからしばらくして北海道全域が停電になりました。いわゆるブラックアウトです。朝から停電が続き、食材の配送が出来ない、明日以降の食材が北日本食糧(株)(前述の食材卸グループ会社)に届かないと連絡が入り、当社だけではなく、他業者も配送がストップしている状況でした。停電をすると冷凍庫の温度が上昇してしまうため、なるべく冷凍庫を開けないようにしますが、出来るだけ開閉時間を短縮するために食材の仕分け時間のロス

をなくす体制をとり対応し、冷凍庫の温度も食品に影響することなく作業を終え、社員で配送ルートも検討し、全道の得意先の病院・施設へ食材を配送することが出来、献立を大きく変更することもなく食事提供ができました。

停電だけでも、様々な対応が必要となる中、日本は地震大国であり、近年、気象状況も不安定で過去にはなかった規模の災害につながっており、ライフラインの停止、道路の寸断も自社に起こりうる危機です。

今年の2月に東京ビックサイトで開催された第24回厨房設備機器展で、各メーカーが、厨房内での効率化を図るための調理済みの食品を瞬間冷凍し、提供時にタイマーセットで自動解凍できる機器の開発に力をいれているのを感じました。

現在のどこの企業も頭を悩ませている人手不足の解消、災害時への対応に、将来に向けて調理済み食品や冷凍食品をどのように活用していくかが、私たちの仕事を改革する上で、また喫食者の満足度に大きな影響を与えていると思います。

さて、当社は2009年12月に給

食受託会社として起業し、15年目となりました。

1月1日に契約開始の事業所が札幌から2時間くらいの洞爺湖温泉の近くにあり、その日は12月ということもあつて猛吹雪で到着するのに倍の4時間近くかかりました。洞爺湖温泉は全国的にも名の通っている所で、湯治に多くのお客様が訪れ、洞爺湖は北海道で3番目に大きいカルデラ湖で美しい自然と観光スポットがたくさんあります。皆様がご存じの俳優の小日向文世さんが宣伝している「わかさいも」が洞爺湖の銘菓です。

毎年年末になると、当時を懐かしく思い出します。

ここで、当社が新たに挑戦している事業を紹介いたします。

2019年に児童発達支援事業所を開設いたしました。療育分野にも進み、当社の本業である食育支援や退所後の就労支援につながるサービース展開も考えており、子供達が将来に夢と希望を持ち、社会人として成長出来る一助になれば幸いです。事業所も現在4か所まで増え、この先も地域に、お客様に寄り添うことの

出来る企業でありたいと思います。近年、業界は厳しい状況が続いておりますが、将来に向かい新たな風が吹き、業績につながることを願っております。





《2024年度・定時総会開催》



定時総会は、5月17日(金)明治記念館で開催されました。

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、2023年度事業報告、2023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ました。議案ごとに議決が行われ、全て承認されました。

続いて、2024年度事業計画、2024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、議案として提出された役員を選任について、別紙のとおり辞任・退任に伴う後任として各支部長から予定する推薦者が寄せられ、役員を選任については総会の決議により選任されることが必要であることから、承認され議決しました。

また、業務執行理事（副会長・専務理事）が引き続き承認議決されています。

なお、任期は2026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 役員 (理事) 予定者名簿

新役員

支部	役員	氏名	会社名
関東信越	理事	立林勝美	日清医療食品(株)
	理事	中村仁彦	富士産業(株)
	理事	久松博和	エームサービス(株)
東海北陸	理事	横川剛	トーカイフーズ(株)
近畿	理事	清水克能	名阪食品(株)
	理事	野々村充教	ウオクニ(株)

役員の前任・退任

支部	役員	氏名	会社名
関東信越	理事	中村勝彦	富士産業(株)
	理事	菅井正一	日清医療食品(株)
	理事	久田和紀	フジ産業(株)
東海北陸	理事	松尾隆之	トーカイフーズ(株)
近畿	理事	米谷伸行	(株)日米クック
	理事	野々村禎之	ウオクニ(株)

(2024年5月17日)

(公社) 日本メディカル給食協会 三役名簿 2024年5月～2026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・広報委員長
専務理事	新井秀一		
相談役・理事	山本裕康	メーキュー(株)	

(2024年5月17日)



(公社) 日本メディカル給食協会 役員 (理事・監事) 名簿 2024年5月～2026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・ビー	
	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	立 林 勝 美	新任	日清医療食品(株)	
	理 事	中 村 仁 彦	新任	富士産業(株)	
	理 事	西 剛 平	再任	(株)レバスト	
	理 事	久 松 博 和	新任	エームサービス(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		山 本 裕 康	再任	メークユー(株)	
理 事		横 川 剛	新任	トーカイフーズ(株)	
近畿 (6名)	理 事	小笠原 力 一	再任	(株)ニチダン	
	理 事	清 水 克 能	新任	名阪食品(株)	
	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 充 教	新任	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)九州フードサブライセンター	
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	
理事 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	
監事 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 (株)ハーベスト	佐藤 好男 理事 (株)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 (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 (株)淀川食品	清水 克能 理事 (株)名阪食品	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)

(2024年5月17日)



委員会担当役員名簿

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	西 剛平 理事 (株レバスト)	佐藤 好男 理事 (シダックスフードサー ビス株)	立林 勝美 理事 (日清医療食品株)	中村 仁彦 理事 (富士産業株)
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	二神 良昌 理事 (四国医療サービス株)	久松 博和 理事 (エムサービス株)		
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)	横川 剛 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	若生 喜晴 理事	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) 清水 克能 理事 (名阪食品株)	田所 伸浩 理事 (株魚国総本社) 野々村充教 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・ビー)	高橋 一馬 理事 (株紅 谷)		
外国人技能実習 委員会	脇本 実 副会長	若生 喜晴 理事 (株ニッコクトラスト) 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) 池谷 雅伸 (富士産業株)	鶴留 光広 (淀川食品株)	渡邊 大介 (株日総) 田上 史人 (メーキュー株)

(2024年5月17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)グリーンハウス
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	吉川友紀子	(株)ニチダン
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)レバスト
	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
	平岩 知樹	メーキュー株
東海北陸	深澤 里実	(株)ウェルビーフードシステム
	田中 良美	(株)日米クック
近畿	前津 朋華	淀川食品株
	田上 智美	(株)九州フードサプライセンター
西日本	蝶野亜希子	日清医療食品株

(2024年5月17日)



《設立35周年記念式典》



設立35周年記念式典においては、平井会長の式辞に続いて厚生労働省地域医療計画課佐々木孝治課長に来賓としてご臨席賜り、重ねて、厚生労働大臣感謝状、厚生労働省医政局長表彰状の授与をいただきました。続いて日本メディカル給食協会会長表彰状、日本メディカル給食協会会長特別表彰状の授与が行われました。次の方々が表彰者です。

なお、受賞者を代表して厚生労働大臣感謝状を受賞した(株)レパスト代表取締役社長 西 剛平様が謝辞を述べられました。

協会設立35周年記念式典 表彰者名簿

(1) 厚生労働大臣感謝状 西 剛平 理事 脇本 実 副会長 川原 丈貴 監事
(2) 厚生労働省医政局長表彰状 田村 隆 副会長 馬淵 祥正 副会長 高橋 一馬 理事 菅井 正一 理事 古谷 博義 理事
(3) 日本メディカル給食協会会長表彰状 矢野 明子 (四国医療サービス) 田中 良美 (日米クック)
(4) 日本メディカル給食協会会長特別表彰状 中村 康彦 評価認定委員長
(5) 日本メディカル給食協会会長特別表彰状 (賛助会員) (株)ワコウ 日東ベスト(株) シーバイエス(株) (株)マルハチ村松 (株)中西製作所 味の素(株) 三島食品(株) リボン食品(株) マルハニチロ(株) (株)ヤクルト本社 カゴメ(株) ニュートリー(株) (株)明治 日清オイリオグループ(株) イースタンフーズ(株)





定時総会特別講演

キンビールを「勝ち」へと導いた 田村潤氏が語る

日本メディカル給食協会設立35周年を記念して、元キンビール株式会社 副社長 田村潤さんより、『勝利の法則は現場で拾え～現状を突破する突破口のを見つけ方～』と題した講演が行われました。1995年、高知支店 支店長に配属された田村さんは6年かけて県内トップシェアを奪回、V字回復を達成。その後は四国・東海地区の営業本部長、更に本社代表取締役副社長、営業本部長に就任し、自身が学んできた「勝ち方」を全国展開、2009年には全国キンビールシェア首位を奪回しました。講演ではそれらの経験に基づいた勝つための考え方、行動の起こし方について語られました。聴講者は田村氏の勝つための「突破口のを見つけ方」について真剣に聞き入っているように感じられました。





《定時総会・感謝の集い》

今年は1年ぶりに恒例の明治記念館を会場とする総会、協会設立35周年の記念式典、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時から感謝の集いが開会されました。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では、今年1月1日に発生した能登半島地震に関しまして、改めてお悔みとお見舞いを申し上げ、現場の復旧が出来ていない中でも、現地の当協会会員企業が患者さん、利用者さんのため一生懸命給食の提供をしていただいたことに感謝の意を表しました。

2024年は、医療・介護・障害の6年に1度の報酬同時改定の年です。

燃料費・原材料費の値上がり、円安による輸入品の価格高騰、インバウンド回復によるサービス業、特にホテル、飲食製造業などの人件費引き上げ等により今、私共給食業界において多くの問題が起きています。厳しい状況の中で、医療関連4団体様、介護関連2団体様と共に、厚生労働省様に報酬改定をお願いしてきた結果、今年6月の改定において、食材に関しては医療で1食30円の値上げが決定しました。しかし、介護では食材の値上げは見送られました。特筆すべきは人件費で、初めて各報酬の中に、栄養士・調理師・調理員の賃金アップ1年目2.5%、2年目2.0%を入れていただいた。これは画期的なことであり、ご指導・ご協力いただきました厚生労働省様を始め、各団体の皆様には改めてお礼申し上げます。

これからも物価の高騰、人件費のアップが続いてまいります。今後も政府の重点化交付金及び診療報酬改定に向けて厚生労働省にお願いしてまいります。と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前衆議院議員 安藤高夫先生、続いて浅野一成厚生労働省医政局長から協会設立35周年のお祝いを込めたご挨拶をいただいた。後に衆議院議員 田村憲久先生からの書簡がご披露され、協会第6代会長西脇 司理事の乾杯で懇親会が始まりました。

今年は280名に及ぶ方々に参加していただきました。

正会員、賛助会員の皆さんが、和やかに進む中に名刺交換、情報交換のため所狭しと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、関東信越支部長脇本実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

2023年度第5回理事会

日 程 2024年3月21日（木）
時 間 16時00分～16時50分
場 所 芝パークホテル

審議事項

- ・2024年度事業計画（案）について
 - ・2024年度収支予算（案）について
 - ・理事の辞任及び退任について
 - ・2024年度定時総会日程について
 - ・2024年度理事会等開催予定について
 - ・正会員の入会について
株式会社あなぶき社宅サービス
代表取締役 清藤博幸
東京都港区芝大門2-2-1
- 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15回治療食等献立・調理技術コンテストについて
- ・第16回治療食等献立・調理技術コンテストの開催地について
- ・職務執行状況報告書について
- ・第45回フードケATINGショーについて
- ・2024年度海外視察調査の変更について
- ・正会員の資格喪失について 3件【定款11条により】
◇株式会社ホーユー（広島市） 破産手続き開始
代表取締役 山浦芳樹
◇有限会社エヌピーエフ（名古屋市） 破産手続き開始
代表取締役社長 渡邊秀雄
◇日本ケアサービス株式会社（松山市） 2年以上
会費未払い
代表取締役 佐賀力也
- ・正会員・賛助会員の退会について（2024年3月31日付）
[正会員]
◇株式会社アオイコーポレーション（高知県）
代表取締役 楠目和本子
- [賛助会員]
◇株式会社Mizkan（東京都）
フードソリューション部部长 田中祐之
- ・各支部会議報告

2024年度第1回理事会

日 程 2024年4月25日（木）
時 間 13時00分～13時50分
場 所 芝パークホテル

審議事項

- ・2023年度事業報告について

- ・2023年度収支決算報告について
 - ・2023年度監査報告について
 - ・理事の退任及び新任理事の推薦について
- 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

- ・2024年度定時総会等の開始予定時間等について
- ・設立35周年記念式典の表彰者について
- ・第65回全日本病院学会協会セミナーのテーマについて
- ・正会員の退会について 3件
◇日精サービス株式会社（2024年3月31日付）
代表取締役社長 小林智行
◇株式会社総健サポートかごしま（2024年3月31日付）
代表取締役 石堂有二
◇株式会社至誠（2024年6月30日付）
代表取締役 内田佳子
- ・賛助会員の入会について 2件
◇株式会社ショクカイ
代表取締役社長 松本朋廣
◇フォースバレー・コンシェルジュ株式会社
代表取締役社長 柴崎洋平
- ・医療関連サービスマーク認定状況について

2024年度第2回理事会

日 程 2024年5月17日（金）
時 間 13時55分～14時20分
場 所 明治記念館

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）の選任について
 - ・正会員の入会について
◇株式会社サムズ
代表取締役社長 大上達也
香川県高松市香南町池内876-2
- 上記について説明があり、決議承認された。

報告事項

- ・委員会担当役員名簿について
- ・令和6年春の褒章受章について
- ・第38回管理栄養士国家試験の結果について
- ・賛助会員の入会について
◇ADEKAクリーンエイド株式会社
代表取締役社長 上野山貴久
東京都千代田区神田駿河台2-5-12

令和6年春の褒章

令和6年春の褒章が4月29日に発令され、当協会副会長で㈱トモ代表取締役会長の岩崎史嗣氏が保健衛生功績として「藍綬褒章」を受章されました。

岩崎氏は2008（平成20）年に当協会理事に就任され、2010（平成22）年から副会長（兼支部長）として永きにわたってご活躍されております。

受勲伝達式は2024年5月13日(月)ホテルニューオータニ「芙蓉の間」にて行われ、厚生労働副大臣から褒章を授与されました。

また、伝達式後は皇居にて天皇陛下に拝謁されました。



会員企業 紹介

no.040

府中恵仁会病院の昼食準備風景。
1日360～400の食数に対応するため、広
めの通路を活用しつつ、効率的に作業できる
ような工夫を行っている。



株式会社 グリーンベル

～ 毎日のおいしさを支える、従業員のために ～

東京都国立市、多摩川添いに本社を置く株式会
社グリーンベル（以下グリーンベル）。1978年、
府中恵仁会病院（以下恵仁会病院）のメディカル
サービス法人（主な事業は給食と清掃）として創
業。約10年前にセントラルキッチン（真空低温調
理）事業、人材派遣事業をスタートした。
今回は恵仁会病院の厨房と本社併設のセントラ
ルキッチンにうかがい、両施設を統括するセント
ラルキッチン事業本部吉見秀広課長にご案内いた
だいた。

多様性のある働き方で 安心安全な調理を

吉見課長の業務はセントラルキッチンの現場調
理の補助のほか、社員の相談業務、採用も担当す
るなど、幅広い。

「グリーンベルに入社する前は、飲食店で働い
ていたのですが、不規則な生活が続いていたため、
身体の限界を感じていました。表紙の田村は、入
社したばかりのころ面接をして採用した子で、よ
く覚えています。辞めると聞いたときは非常に残
念に思いましたが、こうしてまた戻ってきてくれ
たこと、以前と変わらない明るい様子に安心しま
したね。

セントラルキッチンでは障害者雇用も積極的に
行っていて、彼らと一緒に働いているからこそ分
かることがあります。『障害者だからできない』
と決めつける必要は全くないということです。も
ちろん、中には仕事が合わずに辞めてしまう方も

◎ メディカル給食事業 🍴



1955年創立。病床数は一般・療養合わせて約200床。現在は1食あたり120～130食、1日で約400食の治療食を提供している。



この日のメニューは人気のカレーライス。献立は3週間ごとのローテーションを基本とし、行事食や特別食も提供される。



追加オーダーにも素早く対応。限られた時間の中で丁寧に盛り付けられる。



ホワイトボードには、その日提供される特別食が一目で分かるように掲示されている。

◎ レストラン・コンビニエンス事業 🍴



「ミ・ディーカ？」は、イタリア語で「ご注文は？なんでもおっしゃってくださいね」という意味。コロナ禍以前は一般客でにぎわっていたが、現在は病院職員に利用が制限されている。

院内売店「ショップ ミ・ディーカ？」



恵仁会病院1階の売店。入院時に必要な食品・衛生品のほか、菓子やパンなどの嗜好品も提供されている。



セントラルキッチン内の様子。真空低温調理機器（右上）。真空パックを適温まで冷却（右下）。調理器具や食材の殺菌を手軽に行える電解水生成装置（左上）。冷蔵保管庫（左下）。



いますが、実際に働いてみないと分かりません。今のメンバーたちは真面目で、教えることに特段苦勞を感じたこともありませんでした。得意なところを見つければ能力を發揮してくれますし、今では彼らがいてくれるからこそ、安心安全な調理が成り立っています。」

恵仁会病院では、1階のコンビニエンスストア事業、6階のレストラン事業も請け負っている。病院内の最近の変化についてうかがう。

「厨房内の担当は大鍋などの調理が2名固定で、盛り付け、配膳に分けています。4月に若い方が多く入社したところで、まずは経験をたくさん積んでもらい、仕事を覚えてもらっている最中です。長い目で見ると、どの工程でも動けるような育成が必要ですね。最近、電子カルテが導入され、同時に食札の記載内容が新しくなりました。食形態や献立も患者さんの名前の横に印字されるため、視認性が上がり、効率化を実感しています。秋以降、より効率的な現場管理ができないか、当社スタッフと恵仁会病院の方々が一緒に試行錯誤しているところです。」

病院をあとにし、本社に移動。併

設されたセントラルキッチンをご案内いただいた。

「セントラルキッチンは、最小限の人数で運営することができています。当社が受託しているメディカル系の受託施設は4つあり、恵仁会病院以外の病院と、2つの特別養護老人ホームです。10年前、各現場の始業時間は朝4時、5時でしたが、今後もその勤務体制で続けていけるとは、社長も私も到底思えませんでした。ですので、セントラルキッチン設置の大きな目的の1つに、勤務体制の負担解消があります。具体的には仕込みの時間を短縮するための下処理や、現場であたためるだけで済む完調品の製造を行っています。」

セントラルキッチンは1日2名または3名体制で、1週間に平均約2000〜3000食分の真空低温調理を行っています。各施設で使用する消耗品などの発注、管理なども行っており、一緒に配達しています。コロナ禍では不織布マスクが極端に不足したことがあり、裁縫が得意なスタッフに布製マスクの制作をお願いし、届けたこともありました。セントラルキッチンで働く社員は、安心して任せられるベテランも多い



ので、私がヘルプに入ることもあり
ますが、無理なく業務を回すことが
できています。

調理工程ですが、まず、食材を電
解水で丁寧に洗います。受託先施設
での塩分調整に対応しやすいよう、
味付きと味なしに分けて作り真空パ
ックしています。3℃以下を保つ大
型冷蔵庫に入れておけば基本的に1
週間は持つので、まとめて作って受
託先施設ごとに仕分けし、保管しま
す。衛生管理と温度管理は非常に重
要で、鮮度と味を劣化させないため
に常に適切な温度を保つように意識
していますね。基本的に受託施設様
の分のみで、販売はしていません。
今後も様々な食材を各施設に活用し
ていただけるよう、スタッフと一緒に
調理技術を磨いていきたいです。」

できたてで、おいしい 安定した食事提供のため

続いて本社の事務所に移動し、代
表取締役社長の桐原ちづるさんにお
話をうかがった。

「代表になる前は恵仁会病院の財
務・経理担当として勤務していまし
た。病院に入社したのは、次男が小
学校に入学する前の35歳ごろでし

た。面接時はとてもたくさんの方が
いて正直ダメかなと思っていただけ
ですが、採用のご連絡をいただき、せ
つかく採用していただいたので、本
当に一生懸命働きました。代表にな
ったのは2008年で、5年か10年
という区切りでバトンタッチをする
心づもりでしたが、いつの間にか15
年経ちました。

現在の売上比率は、病院給食15%、
介護施設10%、衛生材料・消耗品関
連事業、派遣事業で75%を占めてい
て、中でも医療材料の売り上げが伸
びています。」

「患者さんが元気を取り戻すため
にも、身体によくおいしい食事が
大切です。昔は『メデイカル給食は、
美味しくなくても仕方がない』と言
われることが業界の課題でした。で
すが、当社で受託している各施設の
アンケートを見ると、15年前の代表
就任当時から評判は悪くないんで
す。恵仁会病院は2週間ほどで退院
される方が多いので、長期的な満足
度をお聞きすることは難しいのです
が、短い期間でも食事を楽しみにし
ていただけるように、これからも評
判を落とさない食事を提供していき
たいですね。」



厨房と同じ階にあるレストランミ・ディーカの入口（上）。カートは病棟の階ごとに仕分けされており、間違いがないよう食札を確認しながら丁寧に入れる（左）。ミキサー食を作る様子（右）。



今年1月に起きた能登半島地震。東日本大震災、コロナ禍を含めこれまでの災害対応と課題をうかがう。

「東日本大震災時は、帰れなくなった従業員のために病院側が宿泊までできる部屋を確保し、バスで送迎を行っていただきました。ここ本社にも従業員が避難してきて、床に寝たこともありましたね。私自身もスタッフと同じように細菌検査を受け、緊急時には応援に行けるように心がけています。コロナ禍には吉見課長と一緒にお弁当を詰めに行ったり、洗い物をしに行ったこともありました。

セントラルキッチンには、効率化にも貢献してくれていますが、備蓄の面でも1週間は持ちますし、いざというときの大事な役割があります。何より当社にとっても受託施設にとっても、まずは安定した食事を提供するためのスタッフが大事な戦力になります。受託先様ともスタッフとも、いつでも協力し合える関係をこねからも築いていきたいと思えます。」

家族のような あたたかさで 未来をもとに考える

業界の大きな課題の1つに人手不足の問題がある。

「当社も世にならって人手不足の課題は常にあります。昔は地の利もあって、募集を出せばすぐに入ってもらえていましたが、ここ数年は厳しい状況が続いていました。ただ、今年には田村さんをはじめ、友達紹介などでどっと入ってくれたんです。いくら紹介とは言え、「価値のある会社」という認識を持っていただくかないと入社を決めていただくことは難しいので、うれしいことでした。今後も、グリーンベルに入社したい、一緒に働いていきたいと思っただけのようなメデイカル給食を担う企業としての理念を守っていくことはもちろん、従業員を大切にしていきたいです。」

「世の流れもあり、社員全員を集めて交流や表彰を行うことは難しくなりましたが、昔から10年、20年と勤続年数が長い方には寸志とともに永年勤続の表彰状を渡しています。また、有給取得は直近1か月で全従



仕事の話からお孫さんの話になると「元気に働いてると息子たちは孫に話しているみたい」と、笑顔がこぼれる桐原社長（右）。CKを案内いただいた吉見課長（左）。机にはきれいにファイリングされた「笑食快膳」も。

業員の9割近くが取得していますし、積極的に取得を推奨しています。やはり、社員のモチベーションになる制度を会社が整えるのは当然だと思います。」

「経営的な面で見ますと、人件費、物価高騰の問題もあります。2024年の診療報酬改定で入院時食事療養費が引き上げられましたが、現在の物価高をカバーすることは難しいものでした。当社は小さな会社ですので、自分たちなりの工夫を日々、積極的にやっていかなければ淘汰されてしまう危機感も常にも感じます。何とか継続できていますが、今後は、少しずつ大手企業が小さな給食会社を吸収していく流れになるのではないかと予想する一方で、業界の意見として大企業の発言ばかりが優先されないか、不安に感じる部分もあります。ただ、いずれ当社もそういう流れを避けては通れないことがでてくるでしょう。まずは今あるセントラルキッチンの強みを活かし、お客様と従業員に寄り添ったサービスと経営を続けていければと思います。」

最近はじめた取り組みがあると

いう。

「給食関係のスタッフをメインに、月に1度面談の機会を設けています。仕事上の悩みを早めに解消につなげたり、家庭での悩みを気軽に話してもらえそうな関係を築いていけたらと。とにかく現場スタッフが元気に楽しく働けるような職場が一番です。今後も継続していきたいですね。」

また、プロ意識を持って業務に取り組んでいる従業員たちを尊敬する一方で、そんな方たちがずっとグリーンベルにいてくれるとは限らないこともわかっていきます。ご家族の事情で地方に行ってしまう方が結構いらっしゃるんです。ですので、全国どこに行っても一人前として通用するように、うちにいる間はたくさん勉強してほしいと思っています。『さすが、東京の病院で経験を積んだ人は違うな！』って思われるようにね（笑）。

これからも、当社に限らずほかの福祉医療関連でも働いたときにも活躍できるスキルや技術の育成を意識し、社員の未来を支えていきたいと思っています。」



株式会社 グリーンベル

【本社】

〒186-0012

東京都国立市泉2-7-11

電話 042-571-5541（代表）

総従業員数 143名

（男 51名・女 92名 パート従業員含む）

※令和 6年 5月現在



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 ～使い捨て手袋は適切に取り扱えていますか？～



調理作業の中で使い捨て手袋を多く活用しているかと思いますが、適切に管理ができていないと、むしろ食品を汚染してしまう恐れがあります。そこで今回は使い捨て手袋の適切な管理についてお伝え致します。

【使い捨て手袋の保管場所について】



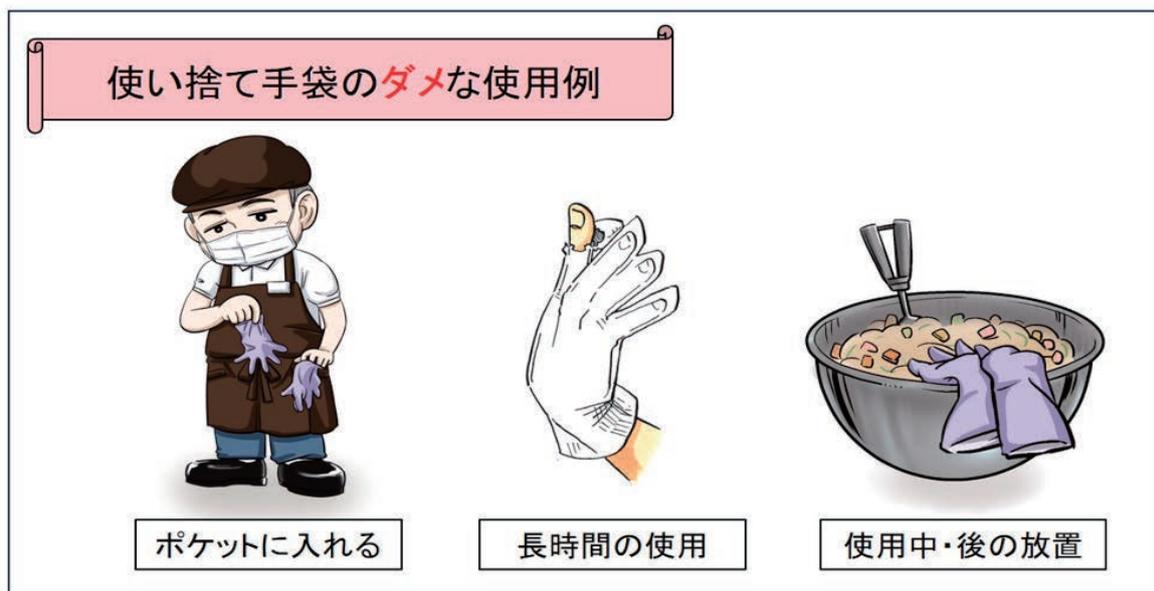
© 2023 MHCL

使い捨て手袋は、手指からの汚染を防ぐために使用するツールのため、使い捨て手袋自体が清潔である必要があります。そのため汚染を受けない場所で保管することが必要です。

例えば使い捨て手袋を床の近くやシンクの側で保管してしまうと、床や水跳ねから汚染を受けてしまい、その手袋を使用することで食品を汚染してしまう恐れがあります。使い捨て手袋は作業台の上など、床や水跳ねの影響を受けない場所に保管してください。作業台上であっても、周辺の壁が汚れている等、清潔でない場合は、同様にリスクがありますので、保管場所が清潔であることも確認した上で、管理して下さい。

また衛生点検の際、食品と薬剤が一緒の棚に置かれているケースを見かけます。一緒に保管してしまうことで、食品への混入などによる事故の恐れがあります。食品と薬剤の保管場所は明確に分けて、こちらも定置管理を徹底して下さい。

【使い捨て手袋の使用時の管理について】



使い捨て手袋は使用時にも適切な管理が必要です。今回当社の衛生点検でよくお見かけするダメな使用例を3つ挙げます。

1 目は使い捨て手袋をポケットに入れる行為です。作業着のポケットは手袋の保管場所ではありません。使用前・使用中・使用後のどの段階であってもポケットと手袋が相互の汚染源となってしまいます。使い捨て手袋は手洗い後の清潔な手指で保管場所から取り出して装着し、使用後は一時保管せず速やかに廃棄しましょう。

2 目は長時間の使用です。長時間使用してしまうと図の通り破れることや、手袋内が蒸れてしまうこともあります。1工程終わるごとに使い捨て手袋は交換しましょう。

3 目は使用中や使用後の放置です。特に図のように食品の入った容器内に放置することは、蓋がきちんと閉められない状態になったり、手袋の表面だけでなく手首や内側の汚れで食品を汚染させてしまうことに繋がります。使用后や一旦作業を中断する場合などでも手袋は廃棄し、再使用しないで下さい。

こちらのダメな例のような使用しないよう、使い捨て手袋は適切に管理して下さい。

今回、使い捨て手袋の管理について取り上げました。使い捨て手袋は本来手指から食品へ汚染を移さないためのツールです。その使い捨て手袋は汚染を受けさせないような管理が必要になりますので、保管場所や使用方法には十分注意をお願い致します。



★ワンポイントアドバイス

開封後の使い捨て手袋の箱を蓋付き容器に入れると、より汚染を受けない管理になります
洗浄・消毒可能な清潔な容器を使用しましょう。



厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
株式会社 町田予防衛生研究所

電話：042-725-2010

<https://www.mhcl.jp>



<https://www.mhcl.jp>



誇り高き 給食業への 羅針盤 日本給食業経営総合研究所

私たち日本給食業経営総合研究所は、「**日本唯一の**」給食業専門総合コンサルティング会社として、多くの給食会社様・給食事業者様をサポートして参りました。

その経験と業種専門特化の強みを活かし、給食業の「**最前線**」からお客様のビジネスの成長を支援します。

コンサルティング
一例

月次支援型 コンサルティング

- ✔ 業績アップコンサルティング
- ✔ 採用定着コンサルティング
- ✔ 新規事業コンサルティング
- ✔ 業務改善コンサルティング
- ✔ 人材開発コンサルティング
- ✔ 経費削減コンサルティング

プロジェクト型 コンサルティング

- ✔ 介護事業者による給食工場新設
- ✔ AI化導入による生産性向上支援
- ✔ 異業種参入の新規事業立ち上げ

ソリューション型 コンサルティング

- ✔ 病院・介護福祉施設向け介護給食ビジネス参入支援
- ✔ 高齢者向け夕食宅配サービス立ち上げ支援
- ✔ 売れる営業組織づくり・給食業特化営業管理支援
- ✔ 衛生HACCPコンサルティング
- ✔ 給食会社のWEBマーケティングコンサルティング
- ✔ 海外事業コンサルティング



メンバー紹介



代表取締役
代表経営コンサルタント

野間 元太

「給食業コンサルティング」を
立ち上げた業界の第一人者



取締役副社長
経営コンサルタント

井上 裕基

全国の給食会社を駆け回る
食いしん坊のNo.2



執行役員
経営コンサルタント

宮崎 亜沙美

DSに業績を伸ばす
給食業界の女性コンサルタント



ライフスタイルサポート事業本部
部長

武藤 宏昭

ヘルスケアソリューションの
ご提案

メディア実績

出版

図解入門業界研究
最新 給食ビジネスの
動向とカラクリが
よ〜くわかる本
(秀和システム)



雑誌・新聞

食品産業新聞社「月刊 メニューアイデア」(2021年1~12月号)連載
株式会社産労総合研究所「医事業務」(2021年9月15日号)コラム掲載
中日新聞社朝刊(2023年9月10日発行)コメント掲載
産経新聞夕刊(2023年10月7日発行)コメント掲載

テレビ・ラジオ

テレビ新広島ニュース(2023年9月6日)コメント放映
フジテレビ「日曜報道 THE PRIME」(2023年9月10日)コメント放映
J-WAVE 81.3FM「STEP ONE」(2023年9月13日)出演

セミナー・登壇

インフォーマー マーケッツ ジャパン社主催「Care Show Japan/第14回メディアアフーズ展」
ブティック社主催「CareTEX東京2022/第5回ケアフード東京」

給食経営

について最新情報を得たい方へ

無料会員体験

8月の東京セミナーに特別ご招待いたします



給食業経営者向け勉強会
給食経営ファクトリーとは?

給食経営のノウハウ・悩み交換ができる
会員制勉強会です。

給食をカッコよくをモットーに、若手が集まる業界へと
新しいイメージを作りたいという仲間が集まっています。



☑ 同業者との交流機会が欲しい

☑ 給食の未来を語りたい

当てはまる方は会員体験ができる
招待セミナーへお越しください

一例
入会者は全員知っている
ノウハウ

- ★ 当たるチラシ、
契約できる営業トーク
- ★ 営業出来なくても
毎月問合せが来るHP制作
- ★ 離脱せずに
毎年30円値上げする方法
- ★ 給食ならではのモデルPL数値
- ★ 電話・現金廃止・AI献立の活用
- ★ 受託先喫食率を上げる方法

給食会社の社長の右腕

次回予告

給食業界ベストナンバー2 特別講演

2024年8月24日(土) @新橋

参加資格 給食会社の社長・役員・後継者の方
※諸事情によりお申込みをお断りする場合がございますので、ご了承ください。

▶ 公式HPで詳細を見る



▶ 特別招待申込をする



受託責任者を訪ねて。

no.38



(株)ベネミール
所沢緑ヶ丘病院事業所
松尾 藍さん

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。

平成30年9月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1名、調理補助5名、計7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。

厨房での業務を基本としながら、発注・衛生管理・労務管理を行い、人員などの管理においては、コミュニケーションをとりながらシフト作成しております。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか。

禁食、アレルギーなどの調理・盛り付け配膳がきちんと提供されているかの確認、またコロナウイルスなどの感染時、消毒の徹底が大変ですが、しっかりと周知しております。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか。

安心・安全な食事提供はもちろんですが、受託先とコミュニケーションをとり、人員管理・衛生管理を円滑に行うことと考えております。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか。

患者様に安心・安全・楽しみである食事提供ができるよう心掛けております。

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

献立の内容・盛り付けの仕方・禁食者リストの変更などミスが起きないように、常にコミュニケーションをとっております。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか。

病院様とは月に一度の栄養委員会で情報共有、また常に本社のシニアスーパーバイザーと連絡がとれるようにしております。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか。

従業員の健康管理・衛生管理は特に気を遣っています。また、何かあった場合すぐに相談し合えるように厨房内でコミュニケーションをとるよう意識しております。

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。

患者給食受託責任者講習で学んだ内

容の確認、調理方法・盛り付け・配膳(提供)時間までのペース配分、日々進化している食材のアップデータなどをすることが必要だと思えます。

Q11 自分が責任者となって変わったことはありますか。

特に変わったことはありませんが、従業員一人一人に責任を持つて行動するように注意を促すようになりました。

Q12 現場スタッフや同じ受託責任者の方々へのエールをお願いします。

未だに感染症により注意しないとイケなく大変だと思えます。自身の体調管理はもちろんのこと、患者様へ安全・安心なお食事を提供できるように日々頑張っていましよう。

編集後記

東京きしめん

小腹が減ったのでJR池袋駅で立ち食いそば屋に立ち寄った。自動券売機を眺めていると『東京きしめん』のボタンが目に入った。”きしめんといえば名古屋”との認識、東京と名古屋で何が違うのかな？興味がわき珍しさもあり食べることにした。お店の方に食券を渡すと「少し時間をくださいね」、との返事。うどんやそばを注文したときと違いなぜ時間をくださいと言われたのか、いささか疑問だったが意外と早くできあがった。どんぶりにはきしめんが入りその上にのせられた鰹節が踊っていた、食べると麺は柔らかくあっさりした出汁だった。私の舌では違いがよくわからないが少ししょっぱいのかなという程度でおいしくいただいた。

それよりもここで笑ってしまうような出来事があった。店内は10人ほど入れるカウンター席だけで、皆慌ただしく食べて次から次へ客が入れ替わっていく。すると新たな客が店員に食券を渡すたびに、聞こえてくるのが「東京きしめんですね」、と確認する言葉だった。それが1人は大盛り、次はネギ抜きと言ひ。めずらしいと思っているとその次も『東京きしめん』、次も大盛りで注文が続いた、客の半数以上が『東京きしめん』を食べるのか、こんなことがあるのか。私が思っただけのことなのかもしれないが、偶然にしても面白い、メニューにはうどんもそばもあるのと思ひ、思わず店員の顔を見てしまった。しかし、無表情にきしめんを作っていた。

後日、もう一度食べたくなり、今度は『桜えびのせかき揚げきしめん』を注文した。店の人に食券を渡すと、前回と同じように「少し時間をくださいね」、との返事。なぜだろうかとまた疑問。出てくるまでの時間は気にならなくこれもおいしくいただいている時、ふと目を上げると冷凍状態のきしめんが見えた。この一瞬で2回の疑問は解決した。

今度は夏らしく『冷やしきしめん』を食べてみたい。

秀





医療関連サービスマークは



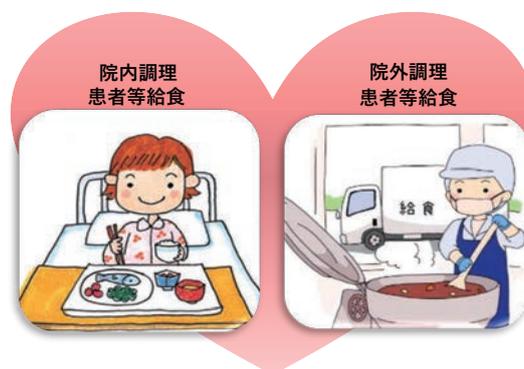
安心と信頼の目印

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7月発行)