

「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

特集

第15回治療食等献立・調理技術コンテンツ



「表紙の写真」

大阪城（大阪府大阪市中央区）

2024  
No.188

10  
月号

発行／公益社団法人 日本メデイカル給食協会

[特集] 第15回治療食等献立・調理技術コンテスト開催される ..... 8

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| ■ 巻頭言 ..... 1    | ■ 賛助会員紹介 ..... 26                  |
| ■ 市場情報 ..... 3   | ■ 受託責任者を訪ねて ..... 28               |
| ■ 研修報告 ..... 22  | ■ 第46回フード・ケータリングショー開催のご案内 ..... 29 |
| ■ 耳寄り情報 ..... 24 | ■ 編集後記 ..... 30                    |

## 特別企画

# ご当地食文化 —大阪府— ①

治療食等献立・調理技術  
コンテスト 開催記念

## 「なにわの伝統野菜」とその魅力

「天下の台所」「食い倒れのまち」として名高い、食の町・大阪。粉もの文化やだし文化が注目されがちですが、実は「なにわの伝統野菜」も大阪の豊かな食文化を支えてきたことをご存知でしたか？

「名物や 蕪の中の 天王寺」と江戸の俳人・与謝蕪村が詠んだように、江戸時代から大阪の風土や気候ならではの味わいが楽しまれてきた伝統野菜の数々。農産物の生産性が重視された結果、次第にその姿を消してしまっていた様々な野菜を復興させようと、大阪府が地域の農家と連携してPRしています。

伝統野菜は栄養価が高いたくだけでなく、その個性あふれる姿形など、食べる楽しみも提供してくれます。治療食や行事食に取り入れて、季節感や食の豊かさを感じていただくのはいかがでしょうか？

中面p.20では、大阪の食文化について詳しくご紹介します。合わせてご覧ください。

### たなべだいこん

#### 田辺大根

(旬：11～1月)  
普通の太根に比べて先の方が太くなっており、やわらかく甘みがある大根。



### てんのうじかぶら

#### 天王寺蕪

(旬：11～1月)  
ツタが地面から浮き上がる特徴があり、「浮き蕪」という別称がある。葉や茎も食べやすく、煮物や漬物のがおすすぬ。

### きんときにんじん

#### 金時人参

(旬：12～2月)  
別名「大阪人参」。普通の人参と比べて赤みが強いので、彩りのために取り入れられることもあるが、肉質はやわらかく香り高いので、他地域でも知名度が高い。



### こつまなんきん

#### 勝間南瓜

(旬：7～8月)  
大阪市西成区玉出町（旧勝間村）発祥のかぼちゃ。西洋かぼちゃと比べて水分が多く、小型ではあるが、高齢者や子どもが食べやすい食感が人気で、様々な味付けにも適している。



### なんばんき

#### 難波蕪

(旬：12～2月)  
外国から大阪難波に渡してきた、九条葱や千住葱の祖先ともいわれている蕪。免疫力を上げる硫化アリルを多く含みながらえく味が少なく、ほどよい甘みを堪能できるため人気の食材。

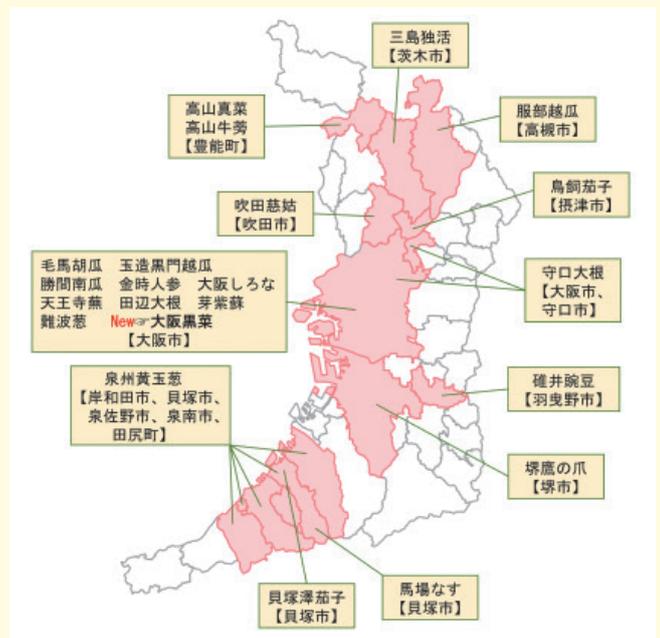
### おおさかくらな

#### 大阪黒菜

(旬：10月下旬～3月中旬)  
耐寒性の強い青菜で、寒さが強い時期には黒光りすることから命名。抗酸化力やビタミンCなどの栄養価が高いことで有名。「大阪白菜」とは、香りや食感が異なる。



### 〈なにわの伝統野菜の原産地市町村〉



引用：「大阪府庁」なにわの伝統野菜 <https://www.pref.osaka.lg.jp/o120090/no-sei/naniwanonusanbutu/dentou.html>

# 病院調理師の現実と将来への展望はいかに!! これからの病院調理師と未来と将来への見通し

一般社団法人日本病院調理師協会 会長 岡部 伸雄



日本病院調理師協会は、病院・福祉施設に従事する調理師の資質および技術の向上を目指し、国民の長寿、福祉に貢献することを目的とし、時代の流れにあった役割を果たすための活動を行っています。

はじめに、現在の日本は食に関して飽食の時代です。だからこそその問題もたくさんあります。その一つが生活習慣病です。それにより「保健機能食品（特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品）」など機能を強化する食品が制度化されました。時代の移り変わりや、その国の豊かさによっても、食品がもつ機能の重要性が変わってくるということです。

これからの病院調理師は？

病院食を入院中だけの食事と捉えないで、退院後も家庭の献立に加えて継続的に調理をするように願います。

その理由は、病院での治療が終わって自宅に戻った後、病院で提供する食事が家庭で再現できないのは、体調管理が難しくなり再入院ということにもつながります。そこで、調理上の工夫と安心安全な食事の作り方を家族の方に教えることが必要です。

重要なのは入院中の食事より退院後の食事であり、病院療養から長い時間を過ごす在宅での療養につなげるという意識を忘れてはいけません。

感じています。

病院調理師の未来に向けてのビジョン

入院中の食事は、治療食として安全に食べられていても、退院後の食事も重要であり、安全な食事を家族が無理なく家庭で作れるようにしながらはなりません。そこで退院後も病院の食事と同じように「自宅で作れる病院の治療食」が必要になってきます。病院調理の高度な専門性を生かし、患者さんの退院時における調理指導が病院調理師の重要な業務になってくるのではないかと信じています。

将来に向け病院調理師は、院内だけでなく、院外においての治療食

の作り方などを退院後の患者の家族に指導し、また高齢者においては、その家族と一緒に良い食事の作り方を考え、高齢者の食生活の向上につながればと思います。「自宅で家族が作れる病院治療食・高齢者食」を指導するなど院内のみならず院外においてもその専門性を求められると思います。今後は、在宅療養でのQOL向上を目的とした「各家庭でできる治療食の在りかた」の検討が必要ではないでしょうか。

また、高齢者の低栄養の原因は食事摂取量の減少であり、「生活の質」を維持するためには「健康維持のための適切な栄養管理」が不可欠です。医薬のセルフメディケーションでは

ないですが、適切な食事をするといいことが大事なことです。身体を疾患から守り、またフレイル予防にも

「自分で自身の健康を管理する」ことが大切になります。そこためには

「家庭で食べる治療食・高齢者食」が必要不可欠ではないでしょうか。人はいつまでも家族で食卓を囲みたいという思いがあり、それには、嚥

下調整食も必要になってきます。食べる意欲に大きく影響する食感・好み・色彩・香りなどで食べる意欲を

高めるようにすることが必要です。少しずつでも食べられるようになれば、食べるための身体をつくること

になり、それが食べるための身体をつくる「栄養ケア」のための嚥下調整食になります。

このように病院調理師の使命は、その専門性を活かして院内、院外を

問わず食を通して人々の健康と幸せに寄与することにあると思います。

私たち病院調理師は国家資格である「給食用特殊料理専門調理師」

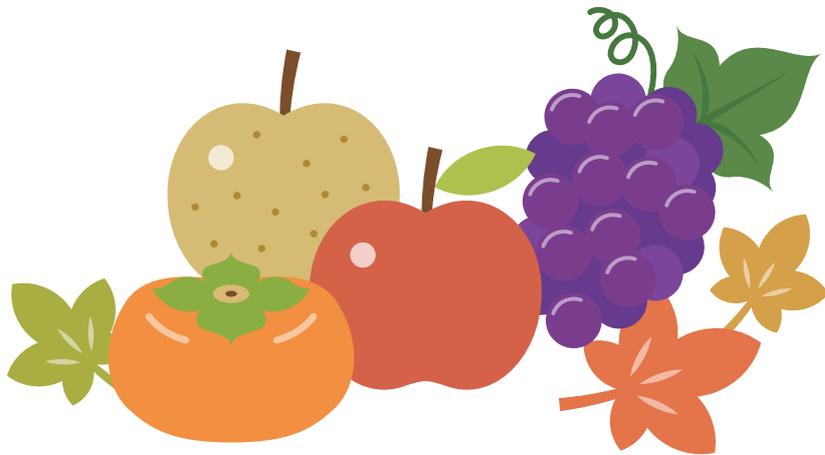
および弊社が主催する「病院調理師認定資格」を積極的に受験し、自身のスキルアップはもちろんのこと、

給食の資質向上に寄与し、病院調理

師としての地位の確立を目指してゆきます。

今後、「給食用特殊料理専門調理師」「病院調理師認定資格者」が増え、全国の病院、学校、福祉施設、老健施設の各職場に有資格者を置くようになれば、治療食、高齢者食などが確実に向上するものと思います。

今後も、日本メデイカル給食協会様と共に病院調理師として、日本の給食の資質向上に貢献してゆく所存でございます。



# 市場情報

## メデイ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 食材費や人件費が高騰する中、入院時食事療養費が改定される

2022年2月に始まったウクライナ戦争の前後から、世界的に小麦や菜種などの食品原料相場が高騰し、さらに原油価格の高騰に伴って物流費や加工費も上昇、急激に進んだ円安がそれに追い打ちを掛けた。

食品メーカーでは、内容を減らして値段を据え置く「ステルス値上げ」や、需要家が負担を感じにくい小幅な値上げを繰り返し、需要家による買い控えへの影響を極力抑制してきたが、2022年以降は、全面的な価格改定に踏み切る動きが相次いでいる。

給食サービス企業においても、食

材が高騰し最低賃金が上昇する中で、収益性が低下、止むを得ず契約更新などに受託価格を引き上げる動きが活発化している。昨今の社会情勢を鑑みて、病院や高齢者施設の理解も比較的得やすく、給食サービス企業は粘り強く価格交渉を行っている。

病院給食など公定価格が決まっているサービス分野では、直営給食の場合は、入院患者や入所高齢者に価格転嫁できず、その経営を圧迫し、提供サービスの質的低下につながりかねない状況にある。一方、委託給食の場合は、委託単価（受託単価）が公定価格を上回る状況となり、食材料費や人件費の高騰が赤字幅を拡大させている。

病院給食の現場は危機的状況に陥っている。

公益社団法人日本メデイカル給食協会が会員企業を対象に実施した調査によると、病院給食の委託単価（給食サービス企業から見ると受託単価）は、2018年は1796円であったが、その後の食材料費や人件費の高騰により、2022年には1997円に上昇し、入院時食事療養費1920円との差額はマイナス77円となり、食事を提供するほど赤字が増加する状況にあった。

その様な状況下、2023年12月に、厚生労働省の社会保障審議会医療保険部会が入院時食事療養費の引き上げを了承、1997年以来、約30年ぶりの見直しとなった。

〈入院時食事療養費の改定内容〉

| 食事療養の費用算定額                              | 改正前  | 改正後         |
|---|------|-------------|
| 入院時食事療養（Ⅰ）（1食につき）<br>（1）（2）以外の食事療養を行う場合 | 640円 | <u>670円</u> |
| （2）流動食のみを提供する場合                         | 575円 | <u>605円</u> |
| 入院時食事療養（Ⅱ）（1食につき）<br>（1）（2）以外の食事療養を行う場合 | 506円 | <u>536円</u> |
| （2）流動食のみを提供する場合                         | 460円 | <u>490円</u> |

令和6年度の診療報酬改定に合わせて見直され、1食につき640円の入院時食事療養費が670円（流動食のみ提供する場合は575円から605円）に増額された。この算定額は2024年6月1日から適用されている。

今回の引き上げが病院給食の経営現状を大きく改善するとは考えられないが、給食業界にとっても歓迎すべき大きな一歩となった。

## 2 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、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になり、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

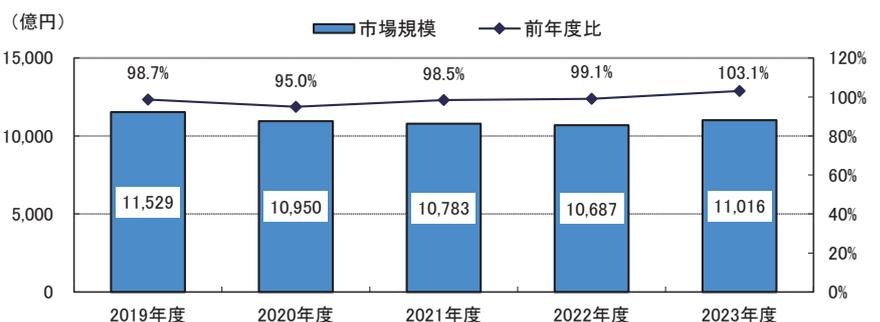
維持するために、給食サービス企業はコスト面の合理化を進めている。メニュー管理から購買までの一元管理、加工食品メーカーとの直取引、新調理導入による現場作業の省力化、共同仕入機構によるバイイングパワーの強化など、高品質な給食を提供できる調達システムを構築しようとする努力をしている。

病院給食は、病院数や病床数が減少し、病床稼働率も横這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向上と食事を通じ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2023年度の病院給食市場は、前年比1

〈病院給食の市場規模推移（2019～2023年度）〉



(出所：矢野経済研究所推定)

※ 「〈2024年版〉給食市場の展望と戦略」より

03・1%の11016億円となった。

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

2023年10月1日現在、我が国の総人口は1億2435万人で、このうち65歳以上の高齢者人口は3622万人である。総人口に占める割合、いわゆる高齢化率は29・1%で過去最高を更新した。

高齢者施設の施設数、入所定員数（2022年10月現在）をみると、特養は8494ヶ所で59・2万人、老健は4273ヶ所で37・1万人、有料老人ホームは17327ヶ所で66・7万人、介護医療院は730ヶ所で4・3万人となった。

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。2022年度末（2023年3月31日）における要介護（要支援）認定者数は694万人となっている。

認定者を要介護（要支援）状態区別にみると、要支援1…98万人、要支援2…96万人、要介護1…145万人、要介護2…116万人、要介護3…92万人、要介護4…89万人、

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2023年度の高齢者施設給食の市場規模は、前年比102・1%、10955億円となった。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。

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。

## 3 病院給食、高齢者施設給食の市場見通し

### ■病院給食

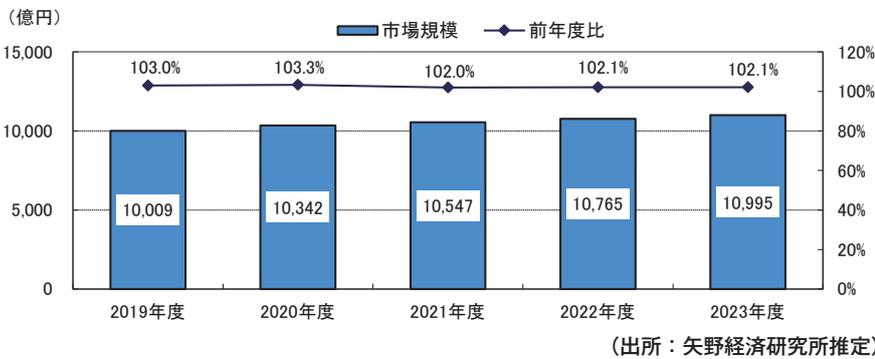
病院給食の総市場は微減推移しており、2028年にかけても同じ傾向が続くと見られる。

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、長期療養病床の削減、平均在院日数の削減等、病院経営に厳しい施策が採られており、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、患者給食市場の縮小が今後も予想されるが、その中で委託化市場は今後も徐々に拡大すると予想される。

病院給食では、病院の収入である入院時食事療養費は公定価格であり、病院が食事から得られる収入の上限であり、諸経費を引いたものから給食サービス企業への支払いとなる。一方、有料老人ホーム等の民間高齢者施設では、食事のクオリティを上げること、受託価格が高く得られることもあり、努力が報われる。

〈高齢者施設給食の市場規模推移（2019～2023年度）〉



※「〈2024年版〉給食市場の展望と戦略」より

そのため、給食サービス企業の注力事業領域は病院から高齢者施設にシフトしている。

なお、2024年6月1日から、入院時食事療養費が1食あたり640円から670円へ改定された。これにより、給食受託企業や病院の給食提供コストが改善され、2024年度以降の給食市場に影響を与えることになる。

### ■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、今後も暫くは年率数%程度のペースで施設数（＝喫食者数）は増加すると考えられる。

その中では、比較的外部委託率の低い特養が、その潜在市場の大きさから期待でき、新設が続く有料老人ホームも期待される。また、長期療養病床の削減策もあり、転換型施設も少なからず建設されるであろう。

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行すると考えられる。一方、調理現場の人手不足は依然深刻であり、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、完調品など加工食品のレベルが向上し、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、季節料理、誕生祝膳、イベント食、本格料理、調理実演、外食の疑似体験等、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施設あ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）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。

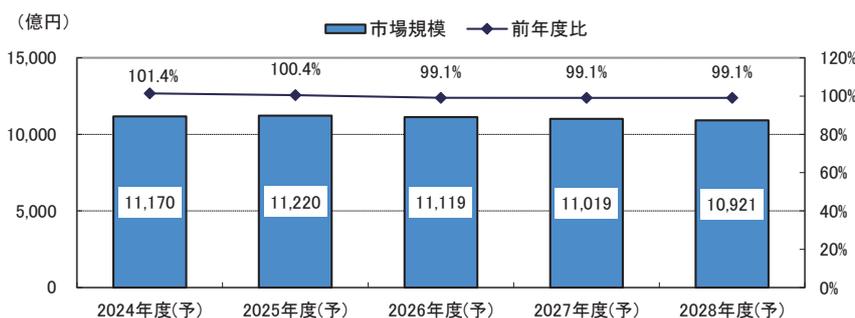
一方、厚生労働省の施策として、「持続可能な介護保険制度の構築」の号令のもと、予防型介護システム

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ない。

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。

365日3食配膳するということは相当の負荷であり、とりわけ朝食への人員配置は各施設とも苦勞している。給食サービス企業にとって朝食要員の確保と調理時の省力化が大きな課題である。国内では、長期的に人手不足と賃金上昇が予想され、処遇、待遇まで踏み込んだ労務政策を打ち出す必要がある。また、食材費の高騰が続く中で、完調品や真空調理等、様々な方法で省力化、時短化が求められる。

〈病院給食の市場規模予測（2024～2028年度）〉



(出所：矢野経済研究所推定)

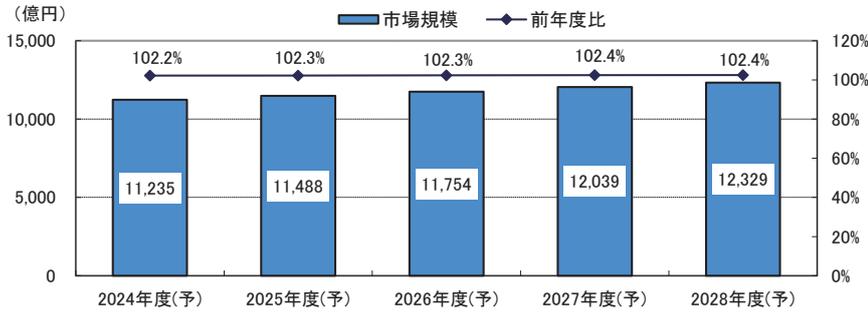
※「(2024年版)給食市場の展望と戦略」より

## 4 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の大規模病院は職員の雇用問題があ

〈高齢者施設給食の市場規模予測（2024～2028年度）〉



(出所：矢野経済研究所推定)

※「(2024年版)給食市場の展望と戦略」より

り、外部委託も部分委託等から始めており、委託化の進展は漸進的である。

なお、2024年6月1日より入院時食事療養費の改定があり、1日あたりの食費が1920円から2010円になった。そのため、2024年度と2025年度の市場規模は一時的に拡大するが、2026年度

以降は横ばいから微減傾向になると推定される。

## ■高齢者施設給食

高齢者施設給食については、今後も年率数%前後の伸びが見込まれ、2028年度には12329億円に達するものと予想される。

今後も新規施設の設定当初からの委託と既存施設での委託化が進行すると考えられる。

※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

# 第15回治療食等献立・調理技術 コンテスト開催される

令和6年8月8日（木）～9日（金）

第15回治療食等献立・調理技術コンテストは、大阪府大阪市天王寺区にある大阪夕陽丘学園短期大学で盛大に行われました。コンテストの目的は、「病院等の食の提供に関し、食に対する評価や要望に応じるため、治療食、介護食の献立作成、調理技術および下処理から盛り付けに至るすべての調理工程についての審査並びに試食を含めたコンテストを実施し、高度な調理技術の開発、食の資質の向上を行い、入院・入所者に、より良い治療食・介護食を提供することにより、国民医療・高齢者の福祉の向上に寄与すること」としており、日本メディカル給食協会が開催する事業の中で特に重要とされています。本レポートでは、コンテスト会場の雰囲気、各部門のハイライトについてお伝えします。



| 部門  | テーマ                        | 課題メニュー   |
|-----|----------------------------|--|
| 治療食 | 軽度肥満を伴う妊娠高血圧症              | 胎児の生育に必要なエネルギー・たんぱく質を十分に摂取でき、かつ妊娠高血圧症の改善のための継続可能な食事              |
| 一般食 | 長期入院している小児が家族と一緒に楽しむ記念日の食事 | 喘息治療のため長期入院中の男児の小学校入学を院内のプレイルームにて家族（両親と姉、本人の4人）でお祝いする、記念日の夕食メニュー |
| 行事食 | 有料老人ホームで大阪・関西万博を楽しむお弁当     | 大阪・関西万博のテーマ事業「いのちの輝くプロジェクト」を意識した、有料老人ホームで自立した日常を送る方々の昼食弁当        |

緑豊かな歴史深い舞台

昔から夕日の名所として知られる夕陽ヶ丘。新古今和歌集や小倉百人一首でも知られる藤原家隆がこの地に来て「契りあれば難波の里にやどりきて波の入日をおがみつるかな」と詠んだとされています。学園周辺には四天王寺や稱念寺（しょうねんじ）など、様々な宗派の寺院が立ち並んでいます。天王寺やなんばにも行きやすく、学生からも好評のよう。最寄の地下鉄谷町線の「四天王寺前夕陽ヶ丘」から歩いて3分、「学



園坂」を下ると本コンテスト会場である、緑に囲まれた大阪夕陽丘学園短期大学が見えます。

1950年に創立され、日本で最も歴史の深い短大のひとつ「大阪女子学園短期大学」が2005年に改称されて誕生したのが現在の大阪夕陽丘学園短期大学です。

第2回治療食等献立・調理技術コンテストは、改称前の当学園大学で開催されており、今回は2回目となります。

緊張が走る前日準備

学園内には各地方から集まった実行委員や、選手たちが食材や調理器



具の準備、設備などの確認を行っていました。

コンテストに出場する選手たちは、第1次書類審査を経て選抜された精鋭メンバーです。治療食部門8チーム、一般食4チーム、行事食4チームに分かれ、それぞれのテーマと課題メニューに沿ったメニューで調理技術を競います。

準備を終えた選手たちはユニフォームに着替え、意気込みインタビューの撮影を行いました。1チームずつレッドカーペットの上に立ち、それぞれが頑張ってきたことや、評価してほしい点などを自分たちの言葉でしっかりアピールしました。ポーズや決め台詞は多種多様で、小道具を用いたり、大阪にちなんで関西弁を使ったチームもいて、当コンテストへの期待感が伝わってきます。

本番前日であったため、心なしか緊張しているような姿が印象的でした。

意気込みインタビュー後、運営スタッフは当日の動きや選手たちの分担についてなど、再確認を行いました。何度も打ち合わせを行ってきたおり、コンテストを必ず成功させるという熱い想いを感じました。



(株)日米クック



シップヘルスケアフード(株)



富士産業(株)



メイキュー(株)



## 開会式

翌日、同学園大学の体育館に関係者が集まり、開会式が行われました。

大阪の観光スポットとノリのいい音楽が流れた後、田村隆実行委員長から開式の辞がありました。続いて日本メデイカル給食協会 平井英司会長よりご挨拶がありました。準備に力を入れてくれた運営スタッフや本会場をお貸しいただいた学園の皆様へ感謝を伝えるとともに、フランスではオリンピック、大阪では甲子園が同日に行われている最中、その熱気に負けない熱気で競技に望んでくださいと応援の言葉をいただきました。その後、大阪夕陽丘学園短期大学 山田清学長より、会場の安全性や当コンテスト開催への想いを語っていただきました。

出場会社の紹介を終えると、株式会社日総 谷川氷河氏が全選手を代表して宣誓が行われました。食事をとおして感じられる喜びを伝えるた



めに、これまでに磨いてきた技術で競い合い、誇りをもって競技に臨むことを誓いました。後ろに構える64名の選手たちは賛同するようにまっすぐ前を向き、平井会長もまた、その選手の真剣な表情と言葉を真摯に受け止めていました。

開会式の後、選手たちは各調理室に移動し、本番が始まります。



四人で力を合わせて！



(株)LEOC

がんばるぞ！



シダックスフードサービス(株)

楽しむぞ！



トーカイフーズ(株)

おー！！



(株)馬淵商事

## 治療食部門

治療食部門は、軽度肥満を伴う妊娠高血圧症を改善するための継続可能な食事がテーマ。1日分の食事（朝・昼・夕の3食）を2時間30分で用意します。他部門に比べて食数が多く、正確さとスピードがより重要となるため、朝・昼・夕食同時平行で調理していきます。普段とは異なる調理器具や設備で戸惑いもありましたが、すぐに動線を確認し、円滑にスタートしました。

野菜のヘタ取り、カット、調味料の軽量・配合、洗い物など細かく分担し、効率よく調理を行うために華麗な連携を見せてくれた選手たち。いつも日常的に行っているような衛生管理も当然怠らず、プロ意識を強く感じます。全8チームが時間内に調理器具の片付けまで終え、展示室にトレーを運んだ後はプレゼンタイムに進みます。

### 11:00 本調理



「カルシウムたっぷり切り干し大根おやき」を作る日本ゼネラルフード(株)さん。満腹感のある噛み応えがアピールポイント。

### 10:00 下ごしらえ



慣れた包丁さばぎでかぼちゃをカットするイフスコヘルスクエア(株)さん。甘酒と併せて包み焼きするパンプキンカルトッチョに使用。

### 12:30 終了



塩分が高く、敬遠されがちな麺類を出汁や香味野菜と合わせ、ヘルシーかつ栄養豊富にしたメニューに仕上げた(株)ニッコクトラストさん。

### 12:00 盛り付け・片付け



朝食の「明太のり玉&ほっくりポテサラサンド」をさわやかな包装紙に包む魚国総本社さん。

### 治療食部門 詳細ルール

|                 |   |
|-----------------|---|
| 指示栄養量<br>(1日合計) | エネルギー1800kcal<br>たんぱく質65.0g<br>食塩相当量6.0g未満    |
| 食材費<br>(1名あたり)  | 1日800円<br>(朝食220円、昼食290円、夕食290円)              |
| 持ち込み            | 食材：80円以内 ※5点以内<br>演出用品：20円以内<br>(それぞれ食材費に含める) |
| 調理時間            | 2時間30分  |



## 一般食部門

一般食部門は、「長期入院している小児家族の夕食（新一年生の入学祝い）」がテーマ。7食（家族分＋試食＋予備食）を2時間で用意します。調理器具や動線の確認は前日の準備で済ませ、各チームとも、スムーズに開始しました。

声をかけあいながら、調理場と洗い場を行き来する選手たち。「未知の世界へ」「生きものやスポーツ」「苦手の野菜もおいしく」「アレルゲンフリー」など、それぞれのチームがコンセプトに合わせ、下ごしらえから本調理、盛り付けに進みます。完了時間が近づくにつれ、フロア全体に緊張感が走りましたが、時間に余裕をもって仕上げたチームもありました。



### 一般食部門 詳細ルール

|                  |  |
|------------------|--|
| 指示栄養量<br>(1日あたり) | エネルギー700kcal以下<br>たんぱく質25.0g以下<br>脂質30.0g以下    |
| 食材費<br>(1名あたり)   | 1日600円   |
| 持ち込み             | 食材：90円以内 ※3点以内<br>演出用品：100円以内<br>(それぞれ食材費に含める) |
| 調理時間             | 2時間00分   |



行事食部門

行事食部門は、「有料老人ホーム  
で大阪・関西万博を楽しむお弁当」  
がテーマ。4食（展示用1+試食2  
+予備食1）を2時間で用意します。  
昼食1食あたり、900kcalと  
コンテストの中で最も1食あたりの  
エネルギー量が多いのが特徴です。  
2倍を超える倍率の中、さすが一  
次審査をクリアした4チーム。関西  
万博のテーマ事業「いのち輝くプロ  
ジェクト」と、世界各国を意識した  
献立は、どれも華やかで品数も豪華。  
各チーム、実技終了後の認定要件の  
確認作業もしっかり行っている様子  
でした。

10:30 本調理



作業台が常に整頓。役割分担がスムーズな㈱グリーンハウスの皆さん。

10:00 下ごしらえ



調味料の計量と、食材の下ごしらえを手際よくすすめる㈱ニチダンの皆さん。

12:00 終了



完成間際の㈱馬淵商事の皆さんのお弁当。手毬寿司、天ぷら、世界の料理を美しく盛り付けていく。

11:30 盛り付け・片付け



「世界を旅するお弁当」の手際よく盛り付けの仕上げをすすめる㈱LEOCの皆さん。

行事食部門 詳細ルール

|                  |   |
|------------------|---|
| 指示栄養量<br>(1名あたり) | エネルギー900kcal<br>たんぱく質30.0g<br>脂質30.0g以下         |
| 食材費<br>(1名あたり)   | 1日800円  |
| 持ち込み             | 食材：120円以内 ※3点以内<br>演出用品：100円以内<br>(それぞれ食材費に含める) |
| 調理時間             | 2時間00分  |





## 審査・プレゼンテーション

すべての競技が無事に終了し、選手たちは安堵した表情で調理室を後にしました。選手たちのお昼休憩の間に、審査委員がすべての作品を試食し、各審査項目に沿って評価していきます。

どの部門も色彩や季節感が考慮されており、食材の価格や全体量が適正であることが共通の審査内容となりますが、それらに加えて治療食ではテーマの疾病を理解し、規定の栄養素を守りつつ自宅でも取り入れやすい献立、一般食では記念日メニューとしてふさわしい工夫が施されている献立、行事食ではお弁当ならではの楽しみを感じられる献立であることが求められます。このほかにも細かく審査項目が分かれているため、審査員の皆さんは時折手をとめて熟考する様子もありました。

次に、プレゼンテーションを担当する各チームの代表選手はプレゼンテーション会場に移動し、自身らが作ったメニューをひとつひとつ紹介します。2分間のプレゼンテーションタイムが設けられていますが、1秒超過ごとに減点があり、審査に大



きく響くため、会場には緊張感が走りました。

別室には応援席が設けられ、応援のために全国から駆け付けた各会社の関係者たちが選手たちの姿をモニター越しに見守り、応援している会社、選手の話題で盛り上がっていました。

## 運命の結果発表

プレゼンテーションを終えたチームから大阪府大阪市天王寺区のシェラトン都ホテル大阪に移動し、大和の間にて表彰式・懇親会・閉会式が盛大に行われました。

田村隆実行委員長、日本メデイカル給食協会 平井英司会長、厚生労働省 医政局地域医療計画課 医療関連サービス室 武田豊室長よりご挨拶をいただいた後、(公社) 全日本病院協会 常務理事 須田雅人審査委員長より審査総評をいただきました。

審査の結果を待つ間、(一財) 医療関連サービス振興会 古川康之常務理事の乾杯の音頭と共に、立食での懇親会が開かれました。選手たちの緊張がほぐれてきたころ、表彰授与が始まりました。

日本医師会長賞から順に発表さ



れ、壇上上がった選手たちに拍手と歓声が送られました。苦楽を共にした仲間や、コンテスト実行委員に感謝を告げ、感情が込み入り、涙を流す選手の姿もありました。

クライマックスは、治療食部門に贈られる厚生労働大臣賞です。ドラムロールが鳴り響いた後、モニターに映されたのは「富士産業(株)」。今日一番の拍手と歓声が会場を包み込み、受賞した選手たちは足早に壇上へと向かいました。

代表者はマイクをにぎりしめ、「今まで支えてくださった皆様、ありがとうございます。頑張ってきた成果が結果に現れたのだと思います。」



と笑顔でコメントし、表彰状と優勝盾を受け取りました。

その後、医政局長賞、全日本病院協会会長賞が発表され、閉会式へと続きました。

チームメンバーは、様々な事業所で働く者同士が集まり、全力で給食の向き合った経験は貴重です。今日のことをどうか忘れずに、普段の業務にも生かして欲しいと願います。

次回2026年に開催されるコンテストは、愛知県で開催されること告知されました。2年後はどのような選手たちが集まり、どのようなメニューが披露されるのか期待しています。



います。

なお、各賞の受賞結果は以下のとおりです。

**大阪夕陽丘短期大学  
山田清学長から**

選手の意気込みや調理の様子を見ていて、技術やチームワークの高さを強く感じました。私は審査委員としても参加し、試食を行ったのですが、どのチームもレベルの高いメニューばかりで甲乙つけがたく、大変苦労いたしました。本学園にも「食物栄養学科」「製菓クリエイトコース」という食にかかわる学科・コースがありますので、受けた刺激を学生にフィードバックしていきたいと思えます。(公財)日本メディカル給食協会様、会員企業の皆様のごからの発展を期待しております。

部門別受賞一覧

| 受賞名             | 治療食部門          | 一般食部門           | 行事食部門      |
|-----------------|----------------|-----------------|------------|
| 厚生労働大臣賞         | 富士産業(株)        |                 |            |
| 厚生労働省医政局長賞      | イフスコヘルスケア(株)   | トーカイフーズ(株)      | (株)グリーンハウス |
| 全日本病院協会会長賞      | メーキュー(株)       | (株)日総           | (株)LEOC    |
| 日本医師会会長賞        | (株)ニッコトラスト     |                 |            |
| 日本病院会会長賞        | (株)日米クック       |                 |            |
| 日本医療法人協会会長賞     | 日本ゼネラルフード(株)   |                 |            |
| 医療関連サービス振興会理事長賞 |                | 淀川食品(株)         | (株)馬淵商事    |
| 日本病院調理師協会会長賞    | シップヘルスケアフード(株) |                 |            |
| 日本メディカル給食協会会長賞  | (株)魚国総本社       | シダックスフードサービス(株) | (株)ニチダン    |

# 受賞を受けて

第15回治療食等献立・調理技術コンテストにおいて参加された各企業のうち、「厚生労働大臣賞」「厚生労働省医政局長賞」を受賞された皆様に、コンテストに向けて取り組んできたことなど、コメントをいただきました。

## 厚生労働大臣賞〈治療食部門〉



### 富士産業(株)

この度は、厚生労働大臣賞という栄誉ある賞をいただき、とても嬉しく思います。一次審査の献立作成においては対象者にとって、より良い食事となるよう、アイデアを出し合い夜遅くまで考えた日もありました。

そして、無事に一次審査を通過したと連絡を受けたときは、嬉しさと達成感でいっぱいになったのと、これから始まる実技審査に向けての練習への不安を感じました。

最初のころの練習では、緊張からか沈黙の作業になりがちで、制限時間も大幅にオーバーしてしまい、気持ちが落ちてしまうこともありました。それでも毎週練習を重ね、作業工程や盛り付けなど数多くの試行錯誤を繰り返し、自分たちの自信へと繋げることができました。本番では、練習の成果を発揮し、全力を出し切ることができたと思います。苦難も沢山ありましたが、この4人のメンバーだから最後まで乗り越え、素晴らしい賞を得ることができたと思います。チームで目標に向かって一生懸命頑張り、努力が報われ、涙した瞬間を忘れることはありません。

また、私たちがスムーズに練習できるようにサポートをしてくださった方々、応援をしてくださった方々には感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。これからも日ごろの業務で恩返しができるように全力でがんばります！

そして、今回のコンテストで得られた知識や技術を多くの後輩に伝授できるように自分自身の経験を積んで、探求心を持って業務に励みたいと思います。

## 厚生労働省医政局長賞〈治療食部門〉

### イフスコヘルスケア(株)

治療食コンテストに出場させていただいて最高に幸せを感じました。メンバー全員の心持が高くぶつかり合う言葉や意見交換さえ楽しく、あんなに楽しい時間はこのコンテストがなかったら経験することもなかったと思います。結果、厚生労働省医政局長賞という光栄な賞をいただくことができ、このメンバーの栄光になり、幸せな気持ちでいっぱいです。コンテストを開催運営してくださった方々にも深く感謝します！このような経験をさせていただき、本当にありがとうございました！（山品里絵子）

当日はハプニングが起きながらも、必ずできるよ！間に合うから!! の掛け声で、品数多めで多種多様な調理を制限時間内に終了させることが、できました。担当したプレゼンも、メンバーの意見を反映させた文章考案と練習課題をクリアし、当日講堂モニターで観

ていた方々より、私のプレゼン発表後から拍手が沸き起こったと聞いたときは、安堵と感極まる思いでした。通常業務とは別感覚な緊張感を、刺激に挑める機会をありがとうございました。（三津屋ゆかり）

今回このような大きなコンテストに参加でき、貴重な体験をさせてもらえたことは大変光栄で、イフスコで携わっていただいた皆様には感謝しかありません。ありがとうございました。数々のチームの丁寧な作り方を見ることができたことは、これからの仕事に対する向き合い方に大きな刺激となりそうです。同じチームのメンバーとは今後も相談し合えるような付き合いができればと思います。（坂野辰夫）

通常は違う事業所で勤務している4人で、経験から意見がぶつかることもありましたが、何度も試行錯誤を繰り返し、たくさんたくさん練習し、当日を迎えました。協力していただいた福井、大阪事務所の方、ありがとうございました。本音を言い合えたからこそ、料理もチームワークも自慢できるくらいばっちり！のパーフェクトなチームでコンテストに参加することができて、本当に嬉しかったです。（八田早織）



夕食



昼食



朝食

## 厚生労働省医政局長賞 〈一般食部門〉

### トーカイフーズ(株)

この度は、貴重な経験をさせていただきありがとうございました。出場が決まったとき、「審査に通るとは」、「全国大会に参加できるとは」と、不安と喜びと複雑な気持ちが入り混じっていました。しかし出場メンバーは気持ちの切り替えが早く、私の心配をよそに、すぐに対応してくれました。

私は選手ではなく付添人として参加しました。選手の身の回りのお世話役をさせていただきました。まずは調理できる場所（審査会場で使用されている作業台、調理器具等に近い条件の所、少しでも長時間利用できる場所）を探しました。

練習初日。打ち合わせ、メンバーは話が盛り上がり一度作ってみよう。イメージをイラストにしていたものを再現するのは大変でもあり、わくわくしました。何度も練習を重ねるごとにメンバーとのコミュニケー

ションも取れるようになり、沢山のアイデアが生まれ奇跡も起き素晴らしい作品ができました。それぞれ培ってきた経験や知識、技術を出し合いながらコンテストに向けて一丸となって練習してきた時間は、メンバーの前向きな姿勢から学ぶべきことが多くとても良い経験になりました。

本番、想像通り緊張していました。あれだけ練習しても動きが鈍くなってしまうのか、モニター越しに見学していたこちらにも伝わってきて私も緊張してしまいましたが、頑張った結果、厚生労働省医政局長賞という名誉ある賞をいただいたのはメンバーを支えてくださった各現場の方々のお陰だと思っています。また、大会を運営してくださった協会の関係者の皆様にも深く御礼申し上げます。

他社様の展示を拝見させていただいた時は、そのクオリティとコンセプトの忠実さには驚きと学びの連続でした。今大会で学んだことを生かし、より良いサービスを提供できるよう、努めてまいります。ありがとうございました。



## 厚生労働省医政局長賞 〈行事食部門〉

### (株) グリーンハウス

このたびは、第15回治療食等献立・調理技術コンテストを開催いただきありがとうございました。当社では、出場に向けて全国の各支社から代表メンバーが選ばれ、本番と同じ条件下で社内選考会が行われました。そこで、優勝チームがコンテストにエントリーを行い、そこから1次審査、本番という長い道のりでした。その中で、普段は異なる営業所で働くチームメンバーと繰り返し練習を行うことで、それぞれに信頼と自信が生まれました。その姿を見ていた多くの方々より、調理からプレゼンまで、メンバーの一員のようになって真剣なアドバイスをいただき、改善を重ねてまいりました。そのおかげで、内容すべてが洗練され、色々な方の想いが詰まった素晴らしいお弁当に仕上がったと感じています。会社全体がワンチームとなり進められたことが、このたびの受賞につながったと思います。

本コンテストで作成されたどのお弁当も彩り良く素晴らしい内容であったと感じています。調理終了後、すべての作品をそのような気持ちで観覧しているときに、他社の出場選手より声がかかり、お弁当の内容をほめていただく嬉しいひとときもありました。私たちがお弁当に込めた『多様性の認め合い』の想いのように、さまざまな会社の方が腕に磨きを掛け、素晴らしい作品を作成し、互いに良いところを認め合うことで「給食業界全体がより輝き、発展していくのだ」とコンテストを通じ実感することができました。

最後に、このたびのコンテストに関わったすべての皆さまへの感謝と更なる業界の発展により食事を食べられるたくさんの方に笑顔と幸せが訪れますようお願いを込めて・・・誠にありがとうございました。



特別企画

ご当地食文化 —大阪府— ②



麩の焼き

# 時代を超えてきた

# “粉もん文化”



串カツ



たこ焼き

お好み焼き

表紙をめくった当企画①では、「なにわの伝統野菜」についてご紹介しました。大阪には伝統野菜以外にも有名な食材がたくさんありますが、みなさんがよく目にする食材や定番のメニューにも意外なエピソードやルーツが隠れていたり、まだあまり知られていない郷土料理があるかもしれません。このページでは、そんな大阪の豊かな食文化をさらに深掘りしていきます。

お好み焼きやたこ焼き、うどんなど、小麦粉を使った「粉もん文化」は大阪を代表する食文化として広く知られ、地元の人々に家庭料理として親しまれるとともに、全国のお店でもよく見かけるメニューです。

中でも大人気なお好み焼き、そのルーツは侘び茶の大成者として有名な千利休の茶菓子にあるという一説があります。茶会には茶菓子がつきもので、利休が開く茶会には、水で溶いた小麦粉を薄く焼き、味噌や砂糖を塗って食べる「麩の焼き」という茶菓子がよく使われていました。

江戸時代にはその習慣が庶民の間にも広まり、明治時代には小麦粉とキヤベツを混ぜ合わせて焼いたものに、ソースをかけた「一銭洋食」と呼ばれる料理が登場しました。この時点でお好み焼きにかなり近いですが、さらに肉や海鮮、餅などのさまざまな具材が加えられることでお好み焼きは今の形に進化したと言われ

大阪名物の意外な  
生い立ち





うどん



明石焼き



かつおぶしと  
こんぶだし

ています。

ふんわりとした食感が特徴のたこ焼きも、大阪では一家に一台たこ焼き器があると言われるほどの大阪の代表的なソウルフードです。しかし、たこ焼きの原型となる「ラジオ焼き」の存在はご存じない方も多いのではないのでしょうか。

ラジオ焼きとは、簡単に言えばたこ焼きの具であるたこの代わりに、牛すじやこんにゃくが入ったもので、当時流行し始めていたラジオにあやかっけて名付けられたそうです（※諸説あり）。

そんなラジオ焼きに、「明石焼き（現地では玉子焼きとも）」のたこを入れるというアイデアを加えたものが現在のたこ焼きだと言われています。

### 繊細な味わいが支える 大阪の「出汁文化」



出汁は日本の料理に欠かせないものですが、特に大阪を含めた関西では料理の基礎を成す大事な要素です。なかでも、かつお節と昆布の合

わせ出汁文化は大阪で生まれたとも言われ、大阪では「出汁がしっかりしていないと店が潰れる」と言われるほど。

出汁文化が定着したのは江戸時代と言われています。当時、水上交通が発展したことで海の玄関口となった大阪には日本全国からさまざまな食材が集まっており、北海道から運ばれた真昆布を使う習慣が根付きました。そこに加えられたのが土佐のかつお節。それぞれの出汁を合わせることで出汁のうまみが増すことが広く知られ、出汁の文化が広まりました。

科学的にも昆布のグルタミン酸とかつお節のイノシン酸によって何倍ものうまみになることが分かっており、さらに出汁のうまみは、甘味・酸味・塩味・苦味に並ぶ5番目の味覚として扱われているのです。

カロリーが少なく、減塩効果もありながらしっかりとした味を感じることができる出汁は、健康とおいしさを両立させなければならぬ病院食にもぴったりです。どんなに栄養バランスが整ったメニューでも、患

者さんに食べていただけなければ意味がありません。「味が薄く、まずい」というイメージを持たれがちな病院食ですが、出汁を活用したおいしい病院食も広がりを見せているようです。

### 食文化がコミュニケー ションツールに



大阪の粉もん文化や出汁文化、伝統野菜には地域の食文化として深い歴史と魅力があり、大阪ではこれらの食文化を取り入れた治療食や行事食が提供されています。

食事は単なる栄養補給の場ではなく、味はもちろん、見た目や香りを楽しむことができますが、コミュニケーションの一手としても考えることができます。地域の食材や料理を通じて、患者さんやスタッフの間で自然に会話が広がるかもしれません。

みなさんの地域でも、その土地に根付いた料理の歴史を給食に取り入れてみてはいかがでしょうか。

## 研 修 報 告

# 2024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2024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5～6日の東京会場（ベルサール高田馬場）を始めとし順次開催しました。

熱心に講義してくださった講師の皆様、各支部事務局のご協力を得て全国4か所の講習会は東京会場、札幌会場、福岡会場、大阪会場での開催を無事に終えることができました。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9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。

受講生の総数は昨年より若干少ない状況でした。全会場ごとの参加人数は次のとおりです。

|                  |     |        |
|------------------|-----|--------|
| 東京会場（ベルサール高田馬場）  | 652 | （733）名 |
| 札幌会場（かでの2・7）     | 91  | （103）名 |
| 福岡会場（福岡国際会議場）    | 311 | （289）名 |
| 大阪会場（大阪国際交流センター） | 475 | （466）名 |

（ ）内は今年の参加者数



## ◆ 新規採用栄養士研修会

『新規採用栄養士研修会』は、7月に全国5か所の会場で実施しました。

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依頼し実施しました。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か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。

|                   |     |       |   |
|-------------------|-----|-------|---|
| 東京会場(総評会館)        | 119 | (108) | 名 |
| 福岡会場(リファレンス大博多ビル) | 36  | (49)  | 名 |
| 大阪会場(大阪国際交流センター)  | 99  | (94)  | 名 |
| 札幌会場(かでの2・7)      | 26  | (25)  | 名 |
| 名古屋会場(名古屋IMYビル)   | 149 | (142) | 名 |

( )内は昨年の参加者数





# 教えて衛生管理！

## ～冷蔵・冷凍庫内の汚染防止対策について～



厨房は1つ1つ違う作りになっています。理想的な衛生管理をイメージしても、必ずしもその通りには行えないことが多々あります。

今月からは、飲食店や給食施設、スーパーのバックヤードなど、年間500施設以上を衛生点検巡回している衛生コンサルタントがお客様とコミュニケーションを取りながら改善提案を行ってきた内容をお伝えしていきます。

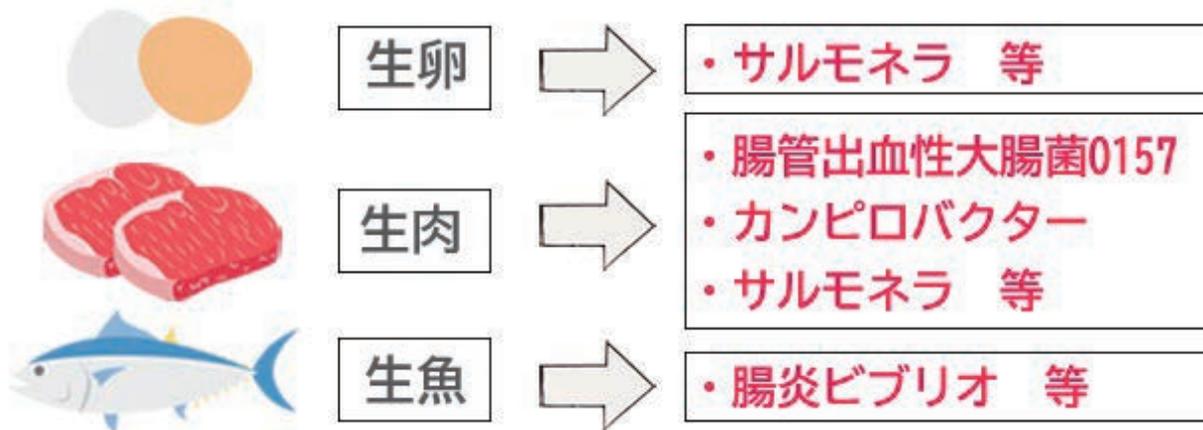
実際に業務従事している方や衛生指導を行っている方々の参考にしていただけると幸いです。

食品の保管は、品質保持と食中毒予防のために必要に応じて冷蔵・冷凍庫に入れて保管しますが、その際にも配置に注意が必要で、配置が誤ると食品間で汚染してしまう場合があります。

では、どのようなことに注意すればいいのでしょうか？まず始めに、知ってほしい事は、食中毒菌に汚染されている恐れのある食品は何なのかです。原材料由来で元々食中毒菌が付着している恐れがある主な食品（汚染度が高い）として、生肉・生魚・生卵・泥付き野菜などが挙げられます。

### 【汚染度の高い食材に付着している可能性がある食中毒菌】

#### 付着している可能性がある食中毒菌



その中でもドリップが出やすい生肉・生魚の保管管理には特に注意が必要です。これらの食品は、そのまま食べられる食品、即ち、サラダや刺身、加熱調理済み品など、その後に加熱調理による『やっつける』工程がない食品（汚染度の低い）と区分けして保管しないと、食中毒菌等を付着させてしまう恐れがあります。

冷蔵・冷凍設備が充実しており原材料を別に保管する容量がある施設は冷蔵・冷凍庫別で区分け、定位置での管理ができるかと思いますが、多くの飲食店では調理品が多岐にわたり、同一冷蔵・冷凍庫内に様々な種類の食品を保管される場合が多いと思います。

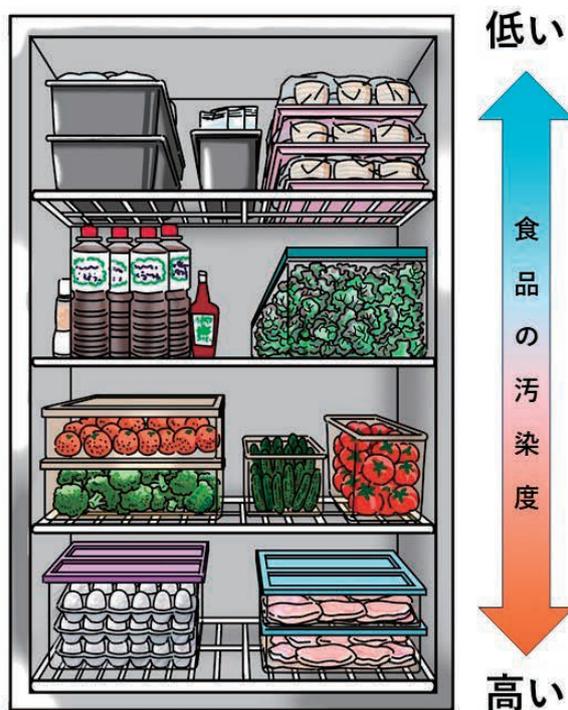
その際に、冷蔵庫の上段に生肉や生魚を置いてしまうとドリップが落下した際、その下に置いてある食品を汚染させてしまいます。また、隣接に置いている場合も出し入れの際や接触した際に汚染を受ける恐れがあります。

## 【冷蔵庫内における理想的な食品の定置管理】

汚染させてはいけない食品は上段

汚染度の低い食品は上段

汚染度の高い食品は下段



従って、汚染度の高い生肉・生魚・生卵は棚の最下段で保管し、サラダ・刺身・加熱調理済み品など、そのまま食べる食品は上段に保管する、といった食品の汚染度に合わせて、置く場所を定める事が食品間の交差汚染を起こさないためには必要となります。

また、区分けする容量がなく詰め込まざるを得ない場合は、イレギュラー対応として2重に包む等して他の食品が汚染を受けないようにしましょう。

皆様の現場では食品の配置における交差汚染について、指導・教育を行っていますか？このような知識や理解がないと、都合がいい・作業効率がいいといった理由で、汚染の恐れのある配置になってしまうことも考えられます。

作業のみでなく、なぜそうしなければならないのかも含めた衛生教育を従業員へ展開し、日々の管理に気を付けていきましょう。



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>

# 株式会社 フードケア

## 学会分類2021の導入をフルサポートいたします！

介護食品の専門メーカーとして培った豊富な知識と経験を、貴社のセントラルキッチンへフィードバックいたします。

### 1 介護食シェフ

弊社所属の介護食シェフが直接お伺いし、貴社の課題解決をお手伝いいたします。

### 2 物性測定

貴社の調理品を物性測定いたします。定量評価をすることで、顧客満足度の向上やクレーム対策に繋がります。

### 3 最適な商品提案

現場の課題解決に向けて、とろみ調整食品・ゲル化剤・栄養補助食品など、貴社に最適な商品をご提案いたします。



フードケアからの連絡をご希望の方はこちらから

株式会社フードケア

トータルケア事業部 営業部門 営業2課

〒252-0143 神奈川県相模原市緑区橋本 4-19-16

Mail : info@food-care.co.jp



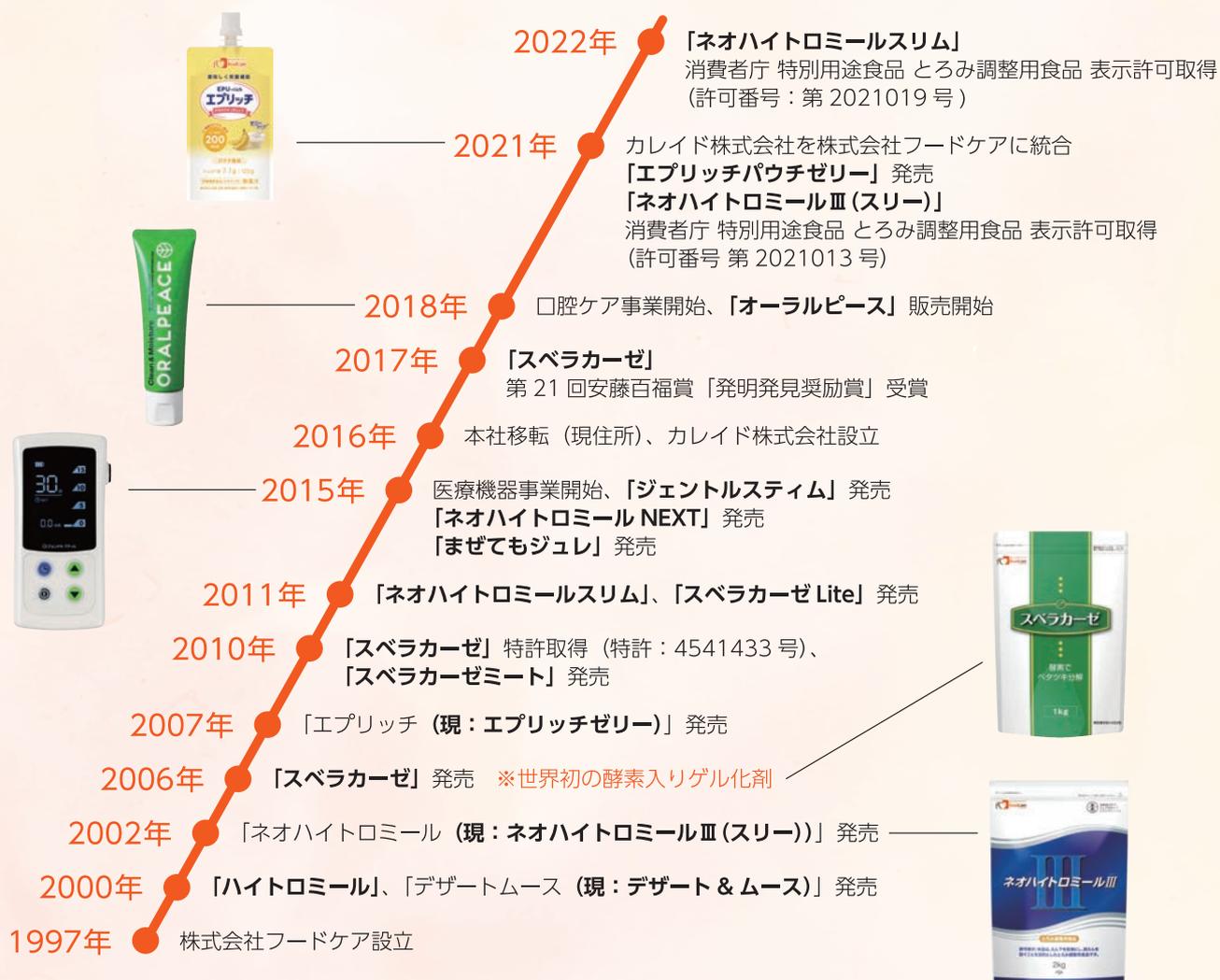
## 会社概要

社 名： 株式会社フードケア  
 所在地： 〒252-0143 神奈川県相模原市緑区橋本 4-19-16 OMGビル  
 電 話： (代表) 042-700-0555  
 F A X： (代表) 042-700-8840  
 代 表 者： 代表取締役 竹内 豊  
 設 立： 1997年2月3日  
 資 本 金： 1,000万円  
 売 上 高： 59.8億円 (2022年1月期)  
 事 業 内 容： 介護医療食品、医療機器の開発・販売  
 免 許 等： 第二種医療機器製造販売業・高度管理医療機器等販売業貸与業  
 従 業 員 数： 60名 (2022年10月時点)  
 ウェブサイト： <https://www.food-care.co.jp/>



ウェブサイト

## 沿 革



# 受託 責任者を 訪ねて。

no.39



日本海給食(株)  
砺波サンシャイン病院  
事業所  
北谷  
麻耶さん

**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月より勤務しています。

**Q2** 事業所の従業員数は何名ですか。  
栄養士2名、調理員7名です。

**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。

献立作成、発注、衛生管理などを行い、人員などの管理においては従業員とのコミュニケーションを大事にしています。

**Q4** 仕事をしていて、大変なことは何ですか。

盛付配膳がきちんとされているか確認、従業員が衛生管理をしっかりしているか確認することです。

**Q5** 受託責任者の仕事はどんなものですか。

厨房内で円滑に従業が行われ、また衛生的に運営されるようにすることです。

**Q6** 仕事をする上で、どのような

心構えをお持ちですか。  
衛生管理の徹底を心がけています。

**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。

委託先の栄養士と同室で仕事をさせていたいただいているので、何かあればすぐに報告しています。

**Q8** 社内、病院との連絡体制はできていますか。

緊急連絡網がありますので、何かあれば連絡を取り対応しています。

**Q9** 現場で気を使うことはどんなことですか。

衛生管理はもちろん、異物混入などのインシデントが起こらないように気をつけています。

**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。

患者給食受託責任者講習で学んだ内容だけでなく、衛生管理や調理知識だと思っています。

**Q11** 自分が責任者となって変わっ

たことはなんですか。

特に変わったことはありませんが、作業がスムーズに進むよう、現場での雰囲気大切に、全体を見ながら声かけを心がけています。

**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。

患者様にとって食事時間がより良いものになるように頑張りましょう。

2025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46回

# フード・ケータリングショー

CATEREX JAPAN

開催!!

[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2025年2月4日(火)～7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46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、850社／2,300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(2024年2月)開催時には、1,296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」(2/6)開催!

下記の通り、2月6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6日(木) 13:20～15:20
- 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: 「2025年、勝ち残る給食会社を取り組む業績アップ手法(仮)」  
(株)日本給食業経営総合研究所

## 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4日(火) 日本弁当サービス協会主催セミナー
- 2月5日(水) 日本給食サービス協会主催セミナー
- 2月4日(火)～7日(金) 日本厨房工業会主催セミナー

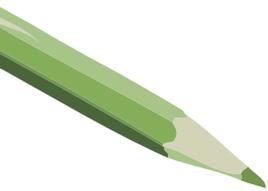
### [開催概要]

#### ■合同開催

第25回厨房設備機器展

第53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

---

第15回治療食等献立・調理技術コンテストにおきまして、厚生労働大臣賞を受賞されました富士産業株式会社の選手の皆様はじめ、各賞を受賞されました選手の皆様、おめでとうございます。そして大会会場をご提供くださいました大阪夕陽丘学園短期大学様、大会運営に携わられましたすべての皆様のご尽力に、協会会員会社の一人として感謝申し上げます。

「隙あらば(調理台の空きスペースを)すぐ使うなぁ～」とチーム内での明るい争奪戦?もありつつ、声を掛け合い、テンポよく仕上げている選手の姿。暑くとも爽やかな夏だったのではないのでしょうか。

時を同じくして、パリオリンピック・パラリンピックでの日本選手の活躍も光りました。中でも私が注目していたのが車いすラグビーです。見事金メダルを獲得されたことで、さらに認知されることになったスポーツの一つではないかと思えます。素人ですが、チーム編成について少しご紹介したいと思います。

日本車いすラグビー連盟によりますと、

- ①1チーム4人、選手交代に制限はない
- ②障がいの程度により点数がつけられており、4人の持ち点の合計が8点以下になるようにチームを編成する

とあります。持ち点は、筋力テスト・体幹機能テスト・動作の機能テスト・競技観察を実施して0.5～3.5点で決定され、障がいが軽い選手ほど持ち点が高く、女性選手が加わる場合は、持ち点の合計に0.5点が追加されるということです。

車いすラグビーに出場できる障がいの対象は決まっているようですが、男女、障がいの違いに関わらず、チーム参加できるスポーツなのです。

私たちの給食業界も例に漏れず、持ち点こそありませんが、毎日のシフトを組むことと同じ感覚かもしれません。円滑に食事を提供する(試合に勝つ)ために、個々の役割や労働条件(持ち点)などを考慮しながら、人件費の予算(4人で合計8点)以下になるようにチームを編成する、そして資格の有無、経験に関わらず、誰もがチーム参加できる業界であることも強調しておきたいところです。

コンテスト大会当日にはスタッフとして参加させていただきました。限られた競技時間、1分1秒も無駄にできない中、「ここ、手を切らないように気をつけてください」と丁寧に空き缶を渡してくださった選手の方、ありがとうございました。表彰式では受賞された選手の皆さんが、支えてくださった方々への感謝の言葉を伝えられていましたが、大会を通しての選手の皆さんの心配りも素晴らしかったです。これからの益々のご活躍を心よりお祈り申し上げます。

明子

# スマートフォンで ホームページを ご覧いただけるように なりました！

<http://www.j-mk.or.jp/>

当協会のホームページがスマートフォンからも  
ご覧いただけるようになりました。

研修・講習会の情報・機関誌が更に見やすくな  
っております。特に、お問合せの多い研修・講  
習会の日程もかんたんにチェックできるよう  
になりました。

ぜひ、スマートフォンからもアクセスください。



日本メディカル給食協会





# 医療関連サービスマークは



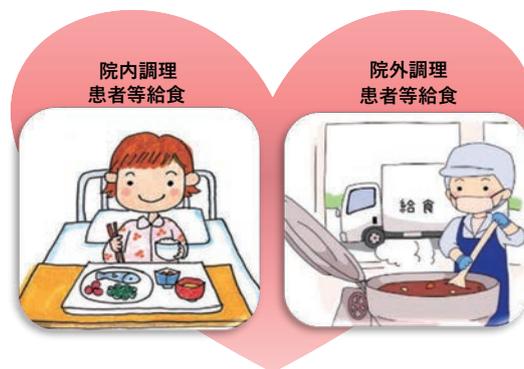
## 安心と信頼の目印

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](mailto: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10月発行)