

「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

「効率よくおいしい食事を

提供するために」 (本重)

「知識と技法をみなさんとともに

高めていきます。」 (鶴原)

「表紙の人 インタビュー」

株式会社 笹錦食産

管理栄養士

本重 蘭さん (右)

管理栄養士

鶴原 唯衣さん (左)

2025  
No.189

1  
月号

発行/公益社団法人 日本メディカル給食協会

[特集] 年男・年女 ..... 2

|                    |    |                                |    |
|--------------------|----|--------------------------------|----|
| ■ 巻頭言.....         | 1  | ■ 理事会報告.....                   | 40 |
| ■ セミナー情報.....      | 11 | ■ 受託責任者を訪ねて.....               | 41 |
| ■ 海外視察調査.....      | 15 | ■ 耳寄り情報.....                   | 42 |
| ■ 受託責任者継続講習会①..... | 23 | ■ 賛助会員紹介.....                  | 44 |
| ■ 受託責任者継続講習会②..... | 28 | ■ 第46回フード・ケータリングショー開催のご案内..... | 46 |
| ■ 会員企業紹介.....      | 34 | ■ 編集後記.....                    | 48 |

表紙の人 インタビュー

笹錦食産の管理栄養士を務める本重蘭さんと鶴原唯衣さんは、現在「社会福祉法人白寿会 高齢者総合福祉施設 サンシティ北条」で勤務しています。おふたりに、メディカル給食への想いをお話いただきました。

お仕事内容は？

**本重**「メインは厨房業務、献立、シフトの作成、発注です。献立は、グループ企業内で統一しており、僕が担当しています。これらの業務を鶴原さんに引き継いでいくための指導も行っています。」

**鶴原**「本重さんに仕事を教わっている最中ですが、本重さんと経験豊富な調理師さんたちがやさしく教えてくれるので滞りなく業務を進められています。」

このお仕事を選ばれた理由は？

**本重**「親に少しでも恩返しするにはどうしたらいいか考えたときに見つけたのが、管理栄養士の仕事でした。今は結婚して親元を離れましたが、同居していた頃、学んだ知識や技術を生かして、家族に栄養のあるご飯を作っていたことを思い出します。」

**鶴原**「元から栄養士の仕事に興味があったのですが、家族から「どうせやるなら管理栄養士目指してみたら？」と言われたことがきっかけで、地元の北条で働きたい気持ちがあり、転職してきました。」

大切にしていることは？

**本重**「近年は新型コロナウイルス感染症や、各地での大地震などの災害が多く、そのようなときにどうするかを考えさせられます。いつ緊急事態が起こっても対応できるよう、施設や会社と連携して情報を共有するなど、普段からもしもに備えようになりました。そんな視点とともに、最近はより良い職場環境や体制づくりを考えることも増えてきています。」

**鶴原**「1つの意見だけで仕事を進めると、ミスやクレ

ームの原因となってしまうので、分からないことがあればすぐに職場の皆さんに相談し、施設の利用者様と厨房の両方から意見を取り入れるように心がけています。利用者様から「おいしい」と感じていただくことが少しでも増えるように、利用者様含め、関係者の皆様からご意見を聞くことをこれからも続けたいです。」

今後の目標を教えてください！

**本重**「大変な仕事ではありますが、それ以上に魅力ある仕事だということを広めていければと思います。プライベートでは、最近結婚したので、新婚旅行でハワイに行きたいと思っています。」

**鶴原**「仕事をいち早く覚え、皆さんに頼られる管理栄養士になりたいです。プライベートでは、アウトドアが好きなので、まとまった休みができれば東北方面にキャンプに行きたいです！」



株式会社 笹錦食産

管理栄養士 本重 蘭 さん (入社2年目)

管理栄養士 鶴原 唯衣 さん (入社1年目)

# 年頭所感

公益社団法人日本メディカル給食協会 会長 **平井 英司**



協会会員の皆様、新年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしく願います。

昨年は、石川県能登地方を震源とする地震が元日午後に発生、日本海側の広い範囲で甚大な被害、また多くの犠牲者を出しました。日本メデイカル給食協会としては石川県に寄付金をお届けしお見舞い申し上げます。そこに9月には記録的な大雨があり復興に追い打ちをかけてしまうことになるなど、全国においても気候変動により大きな被害を受けた1年でした。この状況で私達を励ましてくれたのは、パリオリンピックでの日本人選手の活躍と大谷翔平選手の大リーグ初の「50-50」達成ではなかったでしょうか。

国内の物価は外食産業を始めとして原材料、燃料費や食材が高騰、人件

費が上昇し続けました。

協会としては、前年より厚生労働省に診療報酬改定に係る入院時食事療養費の見直し、介護報酬改定に係る基準費用額の見直しの要望したことを始め、会員の皆様から追加調査した契約更新状況、人員確保状況のデータを基にさらなる窮状を訴え要望を行ったところ4病協団体のご支援もいただき、2024年6月診療報酬改定では約30年間変動がなかった入院時食事療養費の改定をみるこ

とができました。

しかし物価上昇は留まっています。さつそく食材高騰、人件費上昇対策、人手不足解消に向けて、さらに協会の会員アンケート調査結果を基に厚生労働省に窮状を訴えて参ります。2026年診療報酬改定に向けて厚生労働省、4病協各団

体、介護各団体とも協議しながら入院時食事療養費等の見直し要望を進めていきたいと思います。

昨年は協会設立35周年を迎え記念式典の開催。また、「第15回治療食等献立・調理技術コンテスト」を大阪夕陽丘学園短期大学で開催することができました。

外国人技能実習制度にかかるとの評価試験実績については会員、会員外を含め初級試験は1692名、専門級は501名の受験生があり毎年増加の傾向となっています。会員会社の皆様には試験実施にあたり監督員としてのご協力をいただき、まことにありがとうございます。

技能実習制度については、2027年施行予定として「育成就労制度」に移行されることとなりましたので詳細について会員の皆様

お知らせする機会を作ってまいりたいと思います。

これからも人手不足は続くなか、様々な工夫を求められることと思います。病院団体や日本栄養士会と意見交換や討議の場を持ち、これからの医療・福祉の給食のあり方を検討していく時期ではないかと感じています。

協会としましては、会員各社の皆様と多くの情報を共有しながら患者様・入所様に「安全・安心」な食事の提供を今後も共に続けてまいりたいと思います。全国5支部の連絡会議、各委員会活動・研修等を通じ協会運営を進めてまいりますので、皆様のご協力をお願いいたします。

2025年が会員の皆様にとって良い年になりますように祈念して新年のご挨拶と致します。



# 病院給食業務に携わって

株式会社エムズフード 函館赤十字病院 病院給食部門 栄養士 森 知美

新年明けましておめでとうございます。皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えになられたことお慶び申し上げます。この度、年女としてこのような会報誌に文章を連載していただけるということ、誠に光栄であり感謝申し上げます。

私は、食の業界に従事して今年で7年目になり、栄養士としては3年目と浅く、日々勉強させていただいております。また管理栄養士になることを目標に、合格できるよう受験勉強にも取り組んでいます。病院給食業務は「キツイ」、「つらい」といったイメージがつきやすいかもしれませんが、患者様の健康維持や回復、予防などに貢献が出来るやりがいがある仕事だと思っています。

自分自身も入院を経験したことがあります。入院中は一番食事が楽しみだったという記憶があります。患者様から「おいしかったね」など

の言葉をいただいたとき、モチベーションが上がりますし、この仕事をやっていて本当によかったと思える瞬間があります。そうやって患者様から元気をいただくことがあります。

私が住んでいる函館の町はイカ、海産物、塩ラーメン、海鮮丼などなど美味しいものがたくさんあります。特にイカの塩辛は函館が有名です。食のグルメ本などで、美味しいものが、たくさん紹介されており、休みの日には外食に出かけたり、趣味で映画鑑賞、御朱印集め、などをやって、リフレッシュしています。

ここ最近では、食材高騰で特にお米の価格が急上昇したことや、追い打ちをかけ最低賃金が急激に上昇し、利益を出すための献立を作成することが難しくなってきました。また情報化社会であり、食や健康管理への関心が高くなっている時代。

患者様はスマホなどで簡単に情報を入手できます。病院側の意向を前提に食事内容を反映し、しかも会社の利益目標にも近づけなければならぬといった試練・苦勞があります。

収益の課題はありますが、現場にいる私たちは、安心・安全で美味しい食事をご提供していくことを主体に、患者様の喜びや生きがいにも貢献できるように、これからも日々努力していきたいと思っています。

千支の蛇は古代から再生や永遠の象徴とされ、皮を脱ぎ捨て新たな姿に生まれ変わる姿がその象徴となっています。巳年は新しい挑戦や変化に対して前向きな姿勢を示す年とも解釈されていますように、私も今の時代の急速な変化に機敏に対応するよう心がけていきたいと思っています。最後になりますが、会員の皆様様の益々のご発展とお幸せを心よりお祈り申し上げます。





# これまでそしてこれから

株式会社紅谷 仙台医療センター附属仙台看護助産学校 京塚 百合花

新年あけましておめでとうございます。会員の皆様におかれましては、健やかに新しい年を迎えられましたこととお慶び申し上げます。

この度、年女として会報誌への文章掲載の機会をいただき、誠に光栄であり、感謝申し上げます。

昨年は、コロナ渦以前のようにイベントなども開催されるようになりました。しかし、著しい物価の高騰で食材費の管理に大変苦労した一年だったと思います。

私は短期大学を卒業後、特別養護老人ホームや保育施設で栄養士として勤務した後、転職を機に株式会社紅谷に入社し、令和7年4月で8年目を迎えます。

入社当初は、保育施設の調理員としての勤務でした。調理業務が好きだったことと、前職も保育施設で働

いていたためです。毎日手作りで給食を作り、直接子供たちの反応や先生方の感想を伺うことができ、とても充実して業務にあたることができました。

そんな中、弊社で業務委託を行っている病院施設の補助に行く機会があり、そこで同世代の栄養士が働いている姿を目の当たりにしました。そのときに、私もまた栄養士として働いてみたいと思うようになりました。その後、上司に相談をし、現在は学生寮で栄養士として勤務しています。

異動した際の頃は、栄養士業務が中心で、あまり厨房内の確認を行っていないため、パートナーと上手くコミュニケーションが取れず悩みました。

このままではいけないと思い、厨

房に積極的に入って一緒に作業をすることで、パートナーが厨房で苦勞している部分と同じ目線で共感できるようにになりました。今では、困ったときには相談し合えるようになり、自然にコミュニケーションを取り、自分の作成した献立をもとに調理することで、作業工程や材料の見直しなど、改善した方が良い点に気付くことができることもメリットだと思っています。改めて、厨房に入ることの大切さを学びました。

昨年は所属事業所の他に、地域のプロスポーツチームのケータリングや、イベントのメニューの考案など、ひとつの事業所だけではなく、複数の事業所を担当することになりました。初めて行う分野も多く、任せられる業務が増えて不安になることもあ

りましたが、より責任を持つて業務に取り組まなければいけないという自覚が芽生えた年でもありました。そして、困ったときなどは上司や同僚に遠慮なく相談ができる環境があることも心強く、私の支えとなっています。

巳年は、復活と再生の象徴として、新しい挑戦や変化に前向きな年とされているそうです。私もこれまでの経験を活かしながら、日々勉強と自分を鼓舞し、新しいことにも挑戦していく一年にしたいと思います。

最後になりましたが、会員の皆様の益々のご発展と、ご健勝、そして2025年が素晴らし一年となりますよう心からお祈り申し上げます。



# 粘り強くがむしやらに

シダックスフードサービス株式会社 東京支店 スーパーバイザー 松岡

佑耶

新年、あけましておめでとうござ  
います。

会員の皆様におかれましては、健  
やかな新年をお迎えのことと、心よ  
りお慶び申し上げます。

今年の年男ということで、会誌に  
掲載していただける機会を光栄に思  
い、感謝申し上げます。

今回このお話をいただいた際、改  
めて「巳年」について調べました。  
蛇は脱皮をすることから「復活と再  
生」を連想させ、不老長寿や強い生  
命力につながる縁起のいい動物と考  
えられています。また、執念深いと  
いうイメージがあり、巳年生まれの人  
の性格は、執念深いということか  
ら「努力家」「粘り強い」とも言わ  
れているそうです。

私は、シダックスに入社して丸11

年が経ちました。現場栄養士、店舗  
責任者を経験し、現在スーパーバイ  
ザーとして都内にある病院、老人保  
健施設の複数店舗管理を担当してい  
ます。入社時は右も左も分からない  
まま、総合病院に配属となり、先輩  
栄養士の方に、栄養士なのになん  
で病院食のこと知らないの？学校で何  
を勉強してきたの？と厳しいことを  
言われ、悔しくて業務終了後、必死  
に勉強した記憶があります。店舗責  
任者としては、スーパー付き高齢者  
住宅と介護老人保健施設を経験。今  
までは先輩栄養士や調理師の方から  
学びながら仕事をしていましたが、  
スーパー付き高齢者住宅では新規受  
託の店舗責任者を任せられ、従業員  
に聞かれる立場になり、形をつくる  
こと、人に教えることにとっても苦勞

しました。また、先方栄養士と直接  
お話しする機会が多くなり、食事  
についての指摘、インシデント対応に  
頭を抱えながら試行錯誤の日々でし  
た。現在は、スーパーバイザーとし  
て勤務しておりますが、店舗責任者  
とは違い、複数店の対応、事務方な  
どのお客様対応をしながら、より俯  
瞰的に業務を見ることが一層学ぶこ  
とが多く、経験を積むことで日々成  
長していると実感しています。

今回、これまでの11年間を振り返  
り、粘り強く、常に学びを得ながら  
頑張つてこられたのは、自分が巳年  
生まれであり、巳年の性分だからな  
のかと感じました。

弊社はオイシックス・ラ・大地社  
のグループに加わり、新しく生まれ  
変わるうとしています。まさに巳年

の象徴である「復活と再生」です。  
スピード感がある施策で会社が良い  
方向に変わっていくことを信じ、振  
り落とされないように、蛇のごとく  
しっかりと絡みつき、粘り強く努力  
を惜しまずに業務に向きあってい  
たいです。

最後になりますが、会員の皆様の  
益々のご発展と、一層のご健勝、新  
年が素晴らしい年になることを心よ  
りお祈り申し上げます。





# かがやく笑顔のために

森永乳業株式会社 東海支社 市乳販売部 岸本 美穂

新年あけましておめでとうございます

ます。会員の皆様におかれましては、健康やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。年女という節目に、メデイカル給食協会様の季刊誌に寄稿の機会をいただき、誠に光栄であり、感謝申し上げます。

私は、2024年4月に新入社員として森永乳業株式会社に入社し、宅配や給食部門に商品を流通させていただく市乳販売部にて勤務しております。現在は地域の卸店様や牛乳販売店様を担当させていただいており、前述の企業様を通して商品をお客様へお届けしています。

入社して10か月目を迎えますが、就職活動の面接時に実現させたいこととして話した想いは今も変わらず持ち続けています。それが、「食を

通じて、多くの人に喜びや笑顔といった前向きな価値を届ける」です。

これは、当社のコーポレートスローガンである「かがやく笑顔」のために」とも重なります。私は、闘病中の母の気持ちや、食品そのものや、食シーンでのコミュニケーションを通じて、前向きに変わる姿を見えました。だからこそ、食が持つ可能性を心から信じています。入社したいま、自分自身がその「食」に携わ

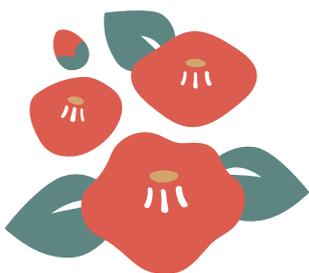
れているという喜びと同時に、上記した想いを当社でどう実現させていくかについて向き合う機会が増えました。当社が保有している菌体には、ビフィズス菌やラクトフェリン、シールド乳酸菌などがあり、どれも優れた機能性を有しています。そして、これらを活用することで、当社なら

ではの価値提供ができると考えております。まだまだ未熟な私ですが、お客様にわかりやすく商品価値をお伝えし、より多くの人の健康や笑顔に寄与できるよう精進して参ります。

また、「かがやく笑顔」を生むには、食の安心安全が大前提です。当社には「かがやく笑顔」を実現するための行動指針のひとつに「本物の安全・安心を追い続けていますか」という一文があります。これを聞いた際に、どの部門でどのような仕事をしているかと、お客様へ商品が届くまでに自身が関わっている意識と責任が必要不可欠だと感じました。そこから、営業担当であっても、製造過程や流通時の商品状態について学ぶ姿勢を大事に業務にあたっています。従業員

員一人ひとりの安心安全への意識の連鎖が、お客様の「かがやく笑顔」を生む根底になることを忘れず、今後も業務に真摯に取り組んで参ります。

最後になりましたが、会員の皆様の益々のご発展とご健勝、新年が素晴らしい年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。



# これまでと今後の目標

株式会社トモ メディカル事業部 栄養士 山下 起衣



新年あけましておめでとうございます。会員の皆様におかれましては、健康やかな新年をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

今年の年女ということ、このような立派な会報誌に文章を載せていただき、感謝申し上げます。

私は、短期大学を卒業後に栄養士として株式会社トモに入社しました。配属先は現在も勤務している老人ホームで、もうすぐ丸三年となります。

入社してからこれまでを振り返ると、社会人一年目としてすべてが初めてのことで慣れない環境の中、不安がありました。同期の子は、同じ配属先ではなかったので頻繁に会えませんが、研修などで会えた際にお互いの仕事について情報交換を

することで、自分の仕事に活かすことができました。

私が現在行っている業務は、主に調理と消耗品・調味料の発注です。

調理は、学校の授業や実習では行っていました。仕事としては未経験でした。最初は、家庭料理の時と調理する分量が大きく異なり、調理することに對して不安がありました。

ですが、私の指導担当の方が、調理方法についてつきつきりで親切丁寧に教えてくださったので、今は楽しんでながら調理をできるようになりました。仕事していく中で、時には失敗してしまうことや、自分が思っているようにできなくて葛藤してしまうこともあります。それでもこの仕事を続けていきたいと思えるのは、同じ職場で働くスタッフの皆さん、

お客様である入居者様・施設の職員様からの日々の支えや助けがあるからです。私が勤務している施設は、

提供の際に、入居者様と直接会って話をする機会があります。私の顔を覚えていただいている入居者様からは、手を振ってくれたり、雑談したり、「いつもありがとう」「美味しかった」など直接感謝の言葉をいただくこともあります。そういった声を聞けると、この仕事をしていて、頑張ってきたよかったと思えると同時に、もっと喜んでいただけるように頑張ろうと思えます。

今後の抱負は、お客様に喜んでいただける食事の提供です。今は主に調理をしているので、献立作成はまだ行っていないです。今後、献立作成を行う際には、お客様に喜んでいただける、

献立を作成できる栄養士になれるように頑張っていきたいです。また、調理においても、お客様に喜んでいただくことを第一に、その思いを常に忘れることなく調理技術を学び、スキルアップをして頑張っていきたいと思えます。

最後になりましたが、この度はこのような機会をいただき改めて感謝いたします。会員の皆様の益々のご発展とご健勝を心よりお祈り申し上げます。ありがとうございました。

最後になりましたが、この度はこのような機会をいただき改めて感謝いたします。会員の皆様の益々のご発展とご健勝を心よりお祈り申し上げます。ありがとうございました。



# 努力が報われた瞬間

日本ゼネラルフード株式会社 営業本部 エリアマネージャー（次長） 内田 剛

新年あけましておめでとうございます。会員の皆様におかれましては、健康やかな新年をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。このたび、新年号に寄稿の機会をいただき、大変光栄に存じます。

私は2007年に当社へ入社し、マネージャー職を一筋に歩んでまいりました。この16年間、業務において直面した課題は少なくありませんでした。特に、労務管理、食材価格の高騰対応、人材採用の厳しさには、多くの試行錯誤と努力を重ねてきました。その中で感じた「努力で報われた瞬間」を今回のテーマとして、お話しさせていただきます。

労務管理では、スタッフ一人ひとりの働きやすさを重視し、相手の立場に立った対応を心がけてきま

た。例えば、スタッフの事情や希望を細かくヒアリングし、業務配分やシフトを調整することが求められます。時には対立や誤解も生じますが、対話を重ねることで信頼関係を築くことができました。その結果、職場の雰囲気改善され、スタッフ全体のモチベーション向上につながった経験は、私にとって大きな達成感をもたらしました。

次に、食材価格の高騰への対応です。食材費の高騰は、給食業界において避けて通れない課題です。予算内で高品質な食事を提供するために、仕入れの工夫やメニューの見直しが必要ありませんでした。ある時期、急激な価格変動に直面した際、現場スタッフと連携し、人気の高いメニューは定番化し、廃棄リスクが少な

い形で提供し、また、高い食材を安い食材に変更するなど、無駄を省きながら新しいメニューを開発する取り組みを行いました。このプロジェクトは一筋縄ではいきませんでした。が、お客様に「美味しかった」と喜びの声をいただいた瞬間、努力が報われたと感じました。

さらに、人材採用の課題にも向き合ってきました。人手不足が叫ばれる中で、採用活動は困難を極めることもありました。それ以上に重要なのは採用後の育成です。新人スタッフが職場に馴染み、安心して業務に取り組める環境を整えるため、研修制度を強化し、マンツーマン指導を実施しました。新人が成長し、戦力として活躍する姿を見ることは、なによりの喜びであり、達成感を味

わう瞬間でした。

こうした経験の中で、私を支えてきたのは、お客様の笑顔と感謝の言葉です。「美味しかった」「ありがとう」といった声に触れるたびに、どんな困難も乗り越える力が湧いてきました。特に厳しい状況の中で得られる小さな成功や喜びが、次への原動力となりました。

これからも苦難を恐れず、日々新たな課題に挑戦し続ける覚悟です。管理業務を通じて味わう達成感を糧に、自身の成長を目指して精進してまいります。

最後になりますが、会員の皆様の益々のご発展と一層のご健勝、新年が素晴らしい一年となりますことを心よりお祈り申し上げます。

# FORでなくINの考え方

淀川食品株式会社 関西事業部 業務推進企画グループ主任 今村 明日香



新年あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、健康やかな新年をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

この度は、今年の年女としてこのような機会をいただき、誠に光栄であり、まずは感謝申し上げます。

私は、大学卒業後に淀川食品(株)に就職致しました。入社後は、知的障害者施設で経験を積み、新入社員へ献立作成・材料費の抑え方などの指導も行ってきました。2024年9月より本社勤務となり、栄養士が在中していない現場を担当することになりました。

突然ではありますが、皆様は外食をされる時、お気に入りのお店はありますか？お気に入りとする上で、どのようなことを重要視されますか？

か？料理の美味しさ・盛り付け方、

お店の雰囲気、店員さんの接客、お店の立地など、さまざまあるかと思

います。私が重要視しているところは、料理の美味しさもちろんですが、

店員さんの接客です。明るく誠意を持った接客であつたら食事だけ

でない満足感が得られるのではないのでしょうか。そしてまた行きたい！

となるお店になると私は考えます。逆にどれだけ美味しいお店でも店員

さんの接客がよくないとリピート率は低くなってしまいます。このよう

なことは、委託給食会社でも共通することが多くあると思います。私が

働く上で心がけていることは、お客様に対して誠意を持って仕事をする

ことです。管理栄養士として日々、お客様の「食事に対しての意欲」が

高いことも感じています。そのため

に私は食品構成表を満たすバランスのよい献立・彩のよい献立・予算内

でお客様のリクエストに応えられる献立を作成しています。そして一緒

に働く調理師・パート従業員に対しては丁寧な盛り付けをすること、正

しい洗浄の仕方を伝えています。そして調理師やパート従業員と一緒に

盛り付け・配膳や洗浄の業務をすること、献立について話ができ、次

回の献立やイベント内容の情報交換・共有ができます。現場に入るこ

とで管理栄養士の視点から衛生面に対して改善や指導がしやすくなりま

す。これが委託給食会社としての最大の接客だと私は思います。

私の今後の目標としては、栄養士が在中している現場だけでなく栄養

士が不在の現場の従業員とのコミュニ

ケーションを重ね、お客様のリクエストに寄り添える食事を提供でき

るよう努めたいです。そして、会社の理念である「良質な給食サービス

を一人でも多くの人に提供しよう」を常に考え、タイトルにもあるよう

に、FOR⇨誰かのためにという考えではなく、IN⇨その人の立場にな

って求めていることに応えられるように取り組みたいと思います。

最後になりますが、皆様の益々のご発展と一層のご健勝、新年が素晴らしい年になることを心よりお祈り

申し上げます。



淀川食品株式会社 関西事業部 第6営業グループマネージャー 山中 勉

# 日頃からのコミュニケーションの大切さ

新年明けましておめでとうございます

ます。会員の皆様におかれましては、健やかに輝かしい新年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。

この度は、年男としてこのような機会をいただき、誠に光栄であり感謝申し上げます。

私は、渡川食品に入社しまして12年ほどになります。それ以前も給食会社にずっと勤めており、おもに病院、福祉施設での事業所責任者として勤務してまいりました。

現在は管理職でマネージャーとして15店舗ほどの事業所を管理する業務をしております。店長として1店舗の事業所を管理する立場と違い、多店舗を

管理するという業務に今現在もかなり苦戦しております。

一番悩まされるのは、人事問題で

す。近年の高齢化の影響を受け、人の確保が非常に困難になっております。今後、この問題はもつと深刻になると言われておりますので業務を遂行する上で一番力をいれるところだと考えております。

新規採用もちろん必要ですが、既存従業員とコミュニケーションをしっかりと取り、離職率の減少というところを本年度の抱負にしたいと思っております。

昨年度は担当事業所が増え、事業所巡回頻度が十分でなかったと思いますが、安定した事業所運営のためには従業員一人ひとりの力が必要だと改めて思い知らされる1年でした。

管理業務に携わるようになり、店

長からパート従業員まで

どのように話を聞いてくれるかを、相手はしっかりと感じていいると思います。相手の話を聞きながら実際は「この後何を話そう」と、自分が次に何を言うかを考えています。

大切なのは従業員の話を最後まで聞くことだと思っております。批判や評価をしたくなる気持ちをぐっとこらえて「それは大変だったね」「そのように考えていたんだね」と、肯定する相づちも意識し、しっかりと聴いた後は、考えを整理するための「質問」も重要だと思っております。答えを出すことは簡単です。しかしそこをぐっとこらえ、相手の内省を促し、話し手が自ら答えを出せるように促すことも「質問」によって可能となります。日々の忙しさの中、当

たり前過ぎて見落としがちなコミュニケーションですが忘れず、皆さんと協力して今後も管理業務を行い、一人でも多くのお客様に喜ばれる食事を事業所の職員の方々と協力して提供し続けてまいります。

新年の門出にあたり、日本メデイカル給食協会の益々の御発展、並びに皆様の御健勝、御多幸を祈念いたします。新年の御挨拶といたします。



# 感謝の気持ち

株式会社ホームラン・システムズ 宮若さくらこども園事業所 管理栄養士

中島 法子



新年あけましておめでとうござい  
ます。皆様ますますご健勝のことと  
お慶び申し上げます。

しかしながらこの数年間、新型コ  
ロナウイルスの蔓延、ロシアのウク  
ライナ侵攻、各国での異常気象など  
の影響による物価高騰により、食品  
業界に携わる方々をはじめ、頭を抱  
えておられる方も多いのではないで  
しょうか。

私は、食物栄養科の短期大学卒業  
時、就職氷河期ということもあり、  
思う仕事に就くことが出来ず、辿り  
着いたのが、精神科病院での栄養士  
の仕事でした。

当時は短期大学卒業後、二年間の  
実務経験を積んでから管理栄養士の  
受験資格を得られるという時代でし  
た。

その当時未熟な私は、仕事を覚え  
ることに精一杯といった状況で仕事  
と勉強の両立が出来ず、二回目の受  
験で国家試験に合格し、管理栄養士  
となりました。

その後、就職氷河期にやっと見つ  
けた仕事ということもあり、簡単に  
この仕事を投げだしてはならないと  
二十一年間勤めました。その間に、  
結婚、二児の出産、子育てに日々追  
われる中、責任者という立場であっ  
たため、仕事に追われて子供の保育  
園への迎えが延長保育の最後の一人  
になってしまうことが多く、そのた  
びに一人泣く子供の姿を見るのが辛

く、もう少し子供との時間を大切に  
しようと思退職を決意しました。

それでも働きたいという気持ちは  
あったため、管理栄養士としてパー  
トで働くことが出来る仕事を探して  
いた時、縁があった現在の会社の上  
司の助けを借り、新規オープン先で  
あったこども園のパート責任者とし  
て働くこととなりました。

今まで、病院の管理栄養士として  
の経験は充分にありましたが、幼児  
食に携わることは初めてであったた  
め、わからないことの連続でした。  
同じ管理栄養士の仕事でも、成人と  
幼児で栄養摂取量、嗜好などこんな  
に違うものなのかと一から勉強し直  
しました。

二人のわが子の離乳食を作った経  
験はあったものの、今度は二百人以  
上もの未来ある大切な子供たちに安  
心安全な離乳食、幼児食を提供しな  
ければならない、また、アレルギー  
食は種類が多く、少しいアレルギー  
混入で命に関わる事故故につながる  
ことから、毎日商品規格書を抱え、  
一つひとつ食品のアレルゲンを調べ  
るなど毎日が勉強と緊張の連続でし  
た。

当社が市営のこども園の民営化に  
伴い、新しく開園することも園の給  
食業務を受託したため、スタッフの再  
スタートでした。その経験豊富なス  
タッフたちにリードしてもらいな

ら、たくさんアドバイスをもらい、  
色々なことを学んだおかげでやっと  
今の形を作ることが出来ました。

そんな緊張感の中でも、園児たち  
の「給食の先生、ごほん美味しかつ  
たよ」の言葉とかわい笑顔のお  
かげでいつも緊張がほぐれ、元気を  
もらいました。

転職後も、まだ子供は小さかった  
ため、病気をするたびに休みを取り  
いつも迷惑をかけることばかりでし  
た。

しかし周りのスタッフみんなが子  
育てをしてきた主婦ばかりであった  
ため、誰一人嫌な顔をせず理解し、  
温かい言葉をかけ、励ましてくれま  
した。そんな温かいスタッフに恵ま  
れ支えられたおかげで、今年春で七  
年目を迎えます。

自分が何かに追われ、大変なとき、  
自分のやらなければならぬことで  
精一杯になります。思い返すとこの  
数年間、私が人に何か手助けが出来  
たか考えると、助けられることばか  
りでした。

人生には、出産、子育て、心身の  
不調、介護など、仕事とプラスして  
大変な時期を乗り越えていかないと  
いけない場面が必ずやってきます。

私の子育てでもまだ道半ばですが、  
今まで支えてくださった方への感謝  
の気持ちを忘れず、これからは大変  
な時期を乗り越えている方がいたら  
支え、力になり、誰もが長く働きつ

づけられる職場作りをしていきたい  
と思っています。

現在、給食業界をはじめ、多くの  
企業で少子高齢化や税金の壁による  
働き控えなどの影響を受けて人手不足  
に悩まされています。人手不足が社  
内不和を呼び、また人が減り、また  
社内不和により人手不足になるとい  
う負のスパイラルに陥ります。

それを解決するのは会社の方だけ  
ではなかなか難しいものですが、こ  
ういう時代だからこそ一人ひとりが  
周りに感謝の気持ち、思いやりの心  
を持って支え合って働くことで乗り  
越えていけることがあるのではない  
かと思います。

最後になりましたが、年女という  
ことでこのような素晴らしい会誌に  
寄稿させていただきありがとうございます。

人生も折り返し地点付近までやっ  
てきましたが、子供頃に教えられた  
感謝の気持ちを持つこと、思いやり  
の心を持つことの大切さを今まで多  
くの人に支えられ、助けられてきた  
おかげでやっと身に染みてわかるよ  
うになった気がします。

今年も乙巳(きのと)年です。  
今まで積み重ね努力してきたことが  
芽吹き、花開く勢いのある年になる  
と言われているそうです。会員の皆  
様の努力が芽吹き、花開き、益々ご  
発展されますよう心よりお祈り申し  
上げます。

# セミナー 情報

## 第65回全日本病院学会in京都ランチオンセミナー 「優勝回数日本一 埼玉栄高校相撲部」

### 「肥満にさせずに強くする食事法」

(公社) 日本メデイカル給食協会理事、管理栄養士、アロマセラピーアドバイザー 株式会社 LEOC 顧問 池田 直人

#### はじめに

2024年9月28日(土)～29日(日)、第65回全日本病院学会in京都が国立京都国際会館にて開催されました。本学会は、昨年の広島県の開催に続き京都での開催となりました。本協会が担当するランチオンセミナー

は、9月28日(土)12時30分～13時30分、

吉田憲史学術衛生委員長の座長の司会のもとに管理栄養士で公認スポー

ツ栄養士でもあります(株)Food Connection代表取締役 橋本玲子先生をお招きし、ご講演をいただきました。

#### 橋本玲子先生のご紹介

横浜Fマリノスやジャパンラグビーリーグワン、オリンピック選手の栄養サポートをはじめ、ジュニアアスリート選手の栄養サポートとそのご家族に向けて、実践的な食育講座やメニュー提案など多岐に渡りま

す。さらに、一般の方を対象に運動

愛好家や企業で働く方々の健康を支える栄養セミナーの開催や外国人や

日本の子供たちに、日本の和食文化の魅力の発信や食文化の体験企画などもされており。その他、埼玉栄高校の相撲部においては、約5年間食事サポートをされてきました。

#### 埼玉栄高校相撲部との出会い

NHKの取材を機に栄養サポートを取り組むことになりました。相撲部員の中には、幼少時代より、肥満児で高校相撲部の入部前に、既に糖尿病を患っている生徒もいます。改めて食事の栄養サポートの重要性を理解させる動機づけから取り組まれ





たこと。そして何よりも、生徒は監督が師匠であり、監督が指導されることがすべての最優先となり、単独で栄養指導などが出来る環境ではなかった。その中で、橋本先生が多量の時間をかけたところは、監督とのコミュニケーションをとり、食事指導においては、監督と事前に何度も打ち合わせを実施しました。監督との目線合わせが出来たものから、落とし込みをするという流れをつくり、であり、監督夫妻や生徒、トレーナーの皆様との連携のもと、チーム力のアップに貢献をされました。

### 1 相撲競技

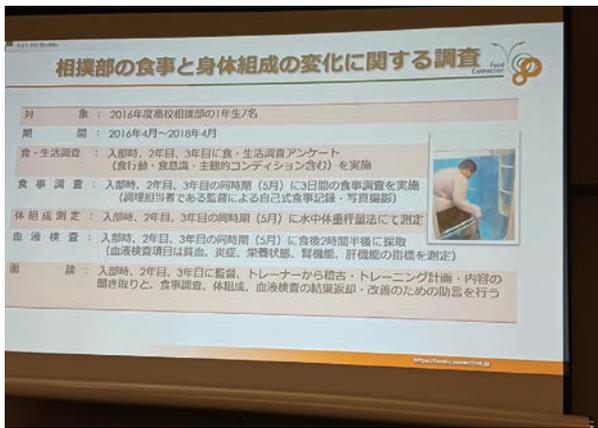
力と技を最大限に出し切り勝負を競う相撲は、体重が重く筋力が強いほど優位であると考えられている。このため、大相撲力士の体格は年々大型化しており、腰や膝への過度の負担によるけがの増加や、肥満に伴う疾病の助長が問題となっている。また、高校生相撲競技者を含むアマチュア相撲においても体格の大型化が進んでおり、相撲競技に適した健康的な体作りが求められているとのこと。

### 2 多くの幕内力士を輩出

第72回関東高等学校相撲大会団体戦で18連覇を達成し、貴景勝、琴桜ら多くの幕内力士を輩出している関東屈指の強豪、埼玉栄高校相撲部では、総勢22名の部員が山田道紀監督夫妻とともに寮生活を送っている。他校との違いを強いて挙げるなら、強くなる秘訣は「筋力トレーニングと食事」というほど食事には気を配っており、3食すべて手作りで、山田監督ご夫妻が担当している。また、夕飯の支度は、放課後の稽古の後、生徒が交代でちゃんこ番となり手伝っている。

### 3 一日の平均栄養摂取量

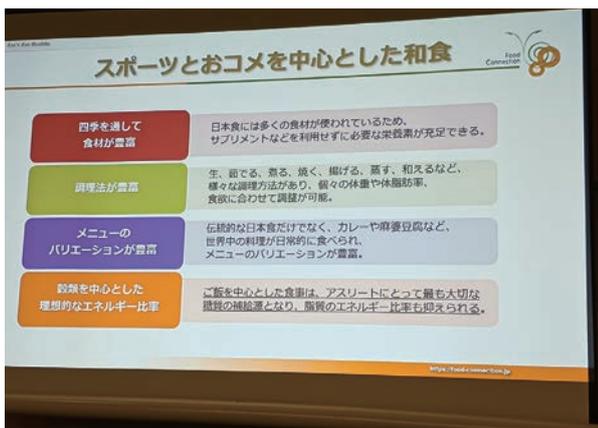
2016年から2018年度までの3年間、同意を得られた7名の選手を対象に実施した食生活のアンケート、栄養摂取状況調査、水中体重法による体脂肪測定の結果によると、平均エネルギー摂取量は6150kcal/日(夜食を除く)、総摂取エネルギー量に占める脂質の割合は27%であった。また、相撲部に入る前はジュースや菓子類を好み、偏食が見られた生徒たちも、一日3食を規則正しく好き嫌いなく食べるようになり、主観的コンディションに関して、対象選手全員が「風邪をひかなくなった」と回答している。



### 4 食事の管理

その結果、体脂肪率は減少し、体重と筋肉量による徐脂肪体重は優位に増加した。さらに入部時の血液検査においてHbA1cと尿酸値が高値を示した生徒は、投薬を受けながら2年目以降改善傾向が見られた。

適切な稽古と筋力トレーニングに加えて、米を中心とした栄養バランスの取れた食事が、相撲競技に適した健康的な体作りと競技力向上に良い影響を及ぼすことから、肥満にさせずに体を強く大きくする食事法として、「心と体を強く大きくする食事の5つの愛情」を紹介された。

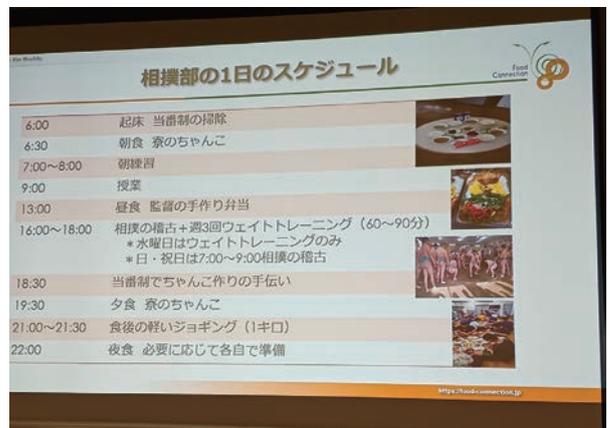




また、夕食のちゃんこ鍋、1人前の栄養価は、エネルギー12980Kcal、たんぱく質65g、脂質11g、炭水化物390gであり、ちゃんこ鍋の栄養価がいかに高いものであるか、そして、3年間のデータに基づき、1日の栄養価の平均値は、エネルギー16150Kcal、タンパク質210g、脂質184g、炭水化物871g、食塩相当量19g、食物繊維30gである。

### 5 相撲部の1日の流れ

全寮制であることから6時に起床をし、清掃6時半に朝食のちゃんこ鍋、7時から朝練、日中は授業を受

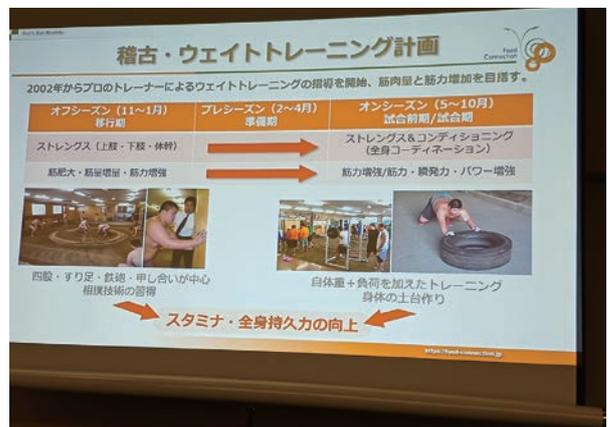


け、16時から稽古、18時30分夕食のちゃんこ鍋を作り、21時から軽いジョギングをし、22時に各自で必要に応じて夜食を準備する。

新入生は1年目に、ちゃんこ番と掃除当番を務め、洗濯は交代で担当されている。健康的に大きく育つための栄養摂取方法、食事マナー、仲間への気配りを身につけられるよう指導されている。

### 6 稽古とウェイトトレーニング

2002年からプロのトレーナーによるウェイトトレーニングの指導を開始された。特にオフシーズン（移行期）、プレシーズン（準備期）、オ



ンシーズン（試合期）での計画に合わせた取り組みが実施された。

### 7 栄養管理のポイント

肥満にさせずに強くする食のポイントの説明もありましたが、食材のバランスを優先してメニューを作成していること、料理の彩りに気を付けていること、野菜をたっぷり使用する事、食材や調味料を吟味し、添加物は極力控えていること、油は毎日、新しいものを使用していること、特に脂質はエネルギーに占める割合の30%以内に行っていること、そして、食べ方については、規則正しく食事を摂取すること、お菓子や甘

い飲み物などの間食はしないこと、美味しく食べることが最良の栄養摂取に繋がることを指導されてきました。

### 8 まとめ

今回のセミナーを通じ、感じたことは、スポーツ界における栄養管理は、埼玉栄高校相撲部の山田監督ご夫妻の情熱的なサポート管理をされていることや筋肉を増強するために、運動トレーナーがいること、そして、体組成測定（水中体重秤量法）、食後血糖値の測定などを行い、糖尿病や合併症予防のために、慶應義塾大学のスポーツ医学の教授で勝川史憲Dktとの連携をされていること、その他にも、父兄をはじめ、大勢の人に囲まれて、精神面なども支えられている環境にあることが分かりました。どのようなスポーツ競技でも勝利を勝ち取った選手の喜びと感動の涙には、そのような背景があることを共感しました。

小生も過去にアスリート選手の栄養サポートをしてきましたが、選手生命に係わる重要な任務で、中途半端なサポートでは、アスリート選手をはじめ、チームを支えるスタッフ

にも迷惑をかける結果となるため、栄養管理は魂を込め、臨まないと成果に結びつかないことを実感している。病態栄養管理においては、患者様の全身状態を把握することが重要ですが、スポーツ栄養の領域においても身体の体調と日々の健康状態や精神状態など、栄養摂取は、精神状態においても影響力があるため、チーム全体を取りまとめる高いコミュニケーション能力が求められるます。

小生は、10年前にプロゴルファーの石川遼選手の食事サポートをさせていただきました。石川選手との出会いは、「チーム遼」の食事指導の依頼を受けたことでした。当時22歳の石川プロは、アメリカでの試合にも出場をしていたこともあり、睡眠、生活リズム、嗜好、趣味、体調コントロールの手法、練習を通じ、ご本人、トレーナー、整体師、マネージャーとの面談を繰り返しながら、そこから、年末に4年間サポートさせていただきました。

特に競技中においては、朝食と夕食がメインとなるため、朝食の喫食が大変重要な要因であり、朝食は時間を掛け、ゆっくり食べる習慣を身

につけられるようアドバイスをした。そして、ラウンド中の食事については、当初某メーカーのWゼリーを飲用されていましたが、咀嚼できる「大塚製薬のソイジョイ」なども併せて推奨した。咀嚼することで、消化酵素の分泌を促し、体温低下を阻止する働きがあることを説明、自律神経系の働きなどにも、影響があることをチーム全員に伝えた。

他にも早稲田大学ラグビー部の監督からのご用命で、チーム全体の平均体重を半年で5kg増加させたいとの要請を頂き、計画的に取り組んだこともありました。また、東大野球部の場合には、6大学対抗戦でなかなか勝てないことを悩まれた監督から要請を頂き、寮生活全体を通して、改善対策を講じた。そこで衝撃を受けたことがあったのですが、大浴場を拝見したところ、浴槽にお湯が無かったのです。寮生活をされている選手全員がシャワー対応でありました。監督に理由を聞いたところ、私立大学とは違い水光熱費の経費負担が大きいため、シャワーにしていたとのことでした。そこで、入浴は怪

我の予防やストレス解消にも繋がることなどを助言しました。

40年前には、伊豆修善寺にありま

す日本競輪学校の食事提供に従事していたこともあり、順天堂大学の学生と競輪選手と田方医療センターの病院長と一緒に大塚製薬のカロリーメイトを使って瞬発力の効果と食後の運動負荷による嘔吐症状の原因などについて医療チームで取り組んだこともありました。

## 9 考察

今回の埼玉栄高校相撲部の取り組みを拝聴させていただき、やはり体重を大きくすること、体重を増やすこと、しかも脂肪量を増やすのではなく、筋肉量を増やすための栄養指導をされてきたこと、そして、山田監督ご夫妻の愛情あふれる寮生への想いと人としての躰教育の在り方などの背景がよく分かりました。

スポーツ栄養は、管理栄養士の憧れの職にも取り上げられることもよくありますが、全身の体調管理をサポートしながら、チームの目標に向け、結果を出さなければならぬため、色々な経験と知識を身につけてこそ活かされるものです。また、チームの団結力は、選手一同のみではなく、チームをサポートする全員が一



丸となり優勝回数が一番多い相撲部に引き上げたことのチーム力の組織全体のマンパワーによる賜物であることを切に感じました。

美味しく食べる工夫として、1日の塩分摂取量が気になりました。成人病予防のためにも毛細血管の寿命を延ばせるように、さらなる食生活の研究と工夫が必要であることを感じました。

次回、2025年10月11日(土)・12日(日)、第66回全日本病院学会の開催地は札幌です。新型コロナKobalt19の変異株であるKP2・KP3がしばらく流行されようですが、体調管理には気を付けながら、来年の現地開催も楽しみにしております。



### (公社)日本メデイカル給食協会 第30回海外視察調査 ニュージーランド視察を終えて

#### はじめに

第30回日本メデイカル給食協会海外視察調査は馬淵団長をはじめとし、小嶋事務局長、他団員計20名で南半球の島国ニュージーランドへ向かい、南島のクイーンズタウン・ク



オールブラックスロゴ



ニュージーランド国旗

ライストチャーチ、北島のオークランドの3都市を中心に10日間の日程で調査して参りました。海外視察調査でニュージーランドに向かったのは何と20年振りとのこと。

ニュージーランドと言えば真っ先に羊とラグビー、そしてオールブラックスの迫力ある印象的な「ハカ」を思い浮かべるのは私だけでは無いと思います、実際はどの様な国でどの様な文化が根付いているのかレポートさせていただきます。

#### ニュージーランドについて

ニュージーランドは太平洋の南西、オーストラリアの南東に位置する南半球の島国。  
おおよそ一千年前に先住民マオリ



株式会社 日経  
道南事業部函館営業所

吉川里佳

の人々が移り住み、その後イギリスの植民を受けマオリ文化とヨーロッパの文化の融合により作られた興味深い歴史のある国です。広さは日本のおおよそ3/4ですが、人口は約1/25の約520万人(でも、羊は2500万頭・牛は1000万頭)、その内の約7割の人がオークランドのある北島に住んでいます。北島はなだらかな地形で活火山が生み出した自然、南島は750km続くサザンアルプスと氷河、そして氷河により作られたフィヨルドの絶景など全く違う顔を見せます。また、国土面積の40%が農地でその90%以上が牧草地である環境が酪農を支え、低コスト農業を実現させているとか。そんな自然豊かなオーガニック大国へ、我々調査団は強い使命感を持ち、調査に出発したのでした。

#### 9月11日出発



9/11 離陸前のニュージーランド航空便

函館から参加の私は、羽田を経由し成田空港へ向かったのですが、この日の東京の気温は34・2℃。北海道人には慣れない蒸し暑さの中、集合場所の成田南ウイング4Fへ。そこでこれから10日間を共に過ごす団員の皆様と初顔合わせ。お見送りに来てくださった新井専務理事を交え、成田第一ターミナルでの結団式と各斑のリーダーによる班員の確認が行われ、視察の旅はスタートしました。  
搭乗ゲートに向かうと、シルバー



9/11 機内から見たサザンアルプス



9/13 クイーンズタウンの朝



9/13 クイーンズタウンからミルフォードサウンドへ  
向かう車窓風景

ファーンが描かれたニュージーランド航空機が待機しておりました。シルバーファーンは、ニュージーランドに自生するシダで、裏返すと名前の通り銀色。それを先住民マオリは夜道に置き、月光に反射させ方向を示すために使用したそうで、現代では「前進」や「力強さ」の象徴となっているそう。そんなクールなシルバーファーンが描かれた飛行機で最初の到着地オークランドを目指します。所要時間は約11時間。現地は日本よりも3時間先を進んでいます。機内の照明は夜間飛行だからなのか、紫色で何だかムーディな雰囲気。

CAさんの制服にもシルバーファーンやその新芽がデザインされていて、ニュージーランドな雰囲気満載のフライトです。

### 9月12日クイーンズタウンへ

現地時間の午前9時過ぎオークランドに到着。入国審査で私を含む数名がビーグル犬にクンクンされるレインに誘導されながらも、無事に通過。

ニュージーランドの季節は春。この日の気温は12℃。少しヒヤッとは

していますが他の団員の皆様はちょっと寒そうな雰囲気。空港で休憩後、お昼の便で南島南西部のクイーンズタウンへ約2時間の国内移動です。国内線ではCO2削減で土に帰る植物由来のカップ素材を採用、クッキーで作った食べられる大胆発想のカップを採用している路線もあるとか。サステナブル！

クイーンズタウンは女王が住むのにふさわしい街として名付けられた避暑地で、ワカティップ湖を望む小さな街。冬はスキーリゾートになります。空港には現地ガイドのまりこさんが迎えに来てくれたのです

が、まりこさん、冬の装いです。外は生憎の雨で気温は10℃を下回っていたと思います。そうでした、ここは南半球、南島の方が寒いのです。太陽は北側を經由し昇る…つまり北向きの方が日当たり良く、北風は暖かい風ということになります。

夕食までの時間に街を案内していただき湖畔へ。雨が降っていたので美しいブルーとまでは行きませんが、ここは海？と勘違いする程の大きさ。氷河が作ったS字状長さ80kmの湖の北側の街から明日は世界遺産ミルフォードサウンドを目指して290kmをバスで移動します。



9/13 ミルフォードサウンドのクルーズ船の前で集合写真

9月13日ミルフォードサウンドへ向かう

早朝7時バスに乗り込むために外に出ると山肌は薄っすら雪化粧。天候の影響でミルフォードロードのゲートは開くかわからない状況のまま出発。ミルフォードサウンドは直線距離では70km位ですが、道路が無いのでサザンアルプスの麓に添って290km約5時間をバスで移動、先ずは最初の休憩地テアナウを目指し南下します。1860年代ゴールドラッシュで栄えたアロータウンを右に曲がり、バンジージャンプ発祥のカワラウ橋、氷河浸食による鋭い岩肌、雪と雲海がかかるリマーカブル山脈を左手に進むと果てしなく続く牧草地に放牧飼育の羊が姿を見せます。ニュージーランドの羊はイギリス人により持ち込まれたもの。豊かな牧草も原生林が切り開かれ、植えられた芝が牧草地化し、結果、現在の経済を支えています。その陰には85%の原生林が失われた事実があるそうです。この羊さん、一日に10〜15kmも歩く性質でマッコイ体系らしいです。春なので子羊の姿もありました。

移動開始から2時間、フィヨルドランド公園の入口のテアナウの街に到着。しばしの休憩。ここからはミルフォードサウンドを目指し2時間半程度を北上、景色は牧草地帯から一変し原生林に。両サイドにはマオリ族が「復活の木」とし薬にしたマヌカの木。マヌカハニーは一定の抗菌効果のものは現在の医療現場でも使用されるそう。最初に私達を迎えたのはエグリントンバレー。広大な平原には空気清浄効果のある固有植物タソックが広がります。水面が鏡の様なミラーレイクを越えノブズフラットで休憩。昇りに入り森を抜けるとフィヨルドの絶景が。そびえ立つ山肌を雨水が滑るカスケード滝も現れました。運良くゲートも開き、

18年の歳月かけて手掘りした片側車線で照明の無いホームートンネルを抜けるといよいよミルフォードサウンドです。このフィヨルドランド公園は、新潟県とほぼ同じ大きさとのこと。

## ミルフォードサウンドクルーズ

このミルフォードサウンド、世界



9/13 クルーズ船から見たフィヨルド



9/15 マウントクック



9/15 タスマン氷河の”青い氷河”

でも指折りの雨の多い地域で年間降水量は東京の5倍、年間200日が雨。運良く私達の到着時点では雨が上がり素晴らしい晴天となりました。断崖絶壁、水面から垂直に突き出す岩壁、フィヨルドは氷河の活動で削られ、氷河の融け水や海水が入り込んで形成されたもので15km先のタスマン海に繋がります。現在も氷河の融け水が轟音と共に物凄い勢いで流れ落ち大きな滝を形成。この滝の水を浴びると10歳若返る?と聞き、張り切って浴びに行ったのですが、勢いでミスト状に舞う滝水は結構な量で私には一瞬が精一杯でした、残

### 9月14日マウントクック公園へ

この日の午前中は自由視察でした

念。この滝、氷河が融けると言われている2040年頃には見られなくなるのか。運が良ければ海洋生物に出会うこともあるそう。因みに船内でお弁当をいただいたのですが、松花堂弁当だったのが印象的。海苔巻き・稲荷寿司、そしてご飯：斬新です。お米は日本と比べると劣りますが個人的には気になる程では無かったです。

ので、ゴンドラに乗りして山頂へ。独特のブルーのワカティプ湖とリマールカブル山脈の景色を堪能。この湖の色は氷河の浸食で削られた岩の鉱物や岩石の成分によるもので、氷河地形特有のものらしいです。午後からは次の滞在先、サザンアルプスの中核にある世界遺産マウントクックを目指し290kmのバス移動です。途中、休憩を取りながらバスに揺られること約4時間、雪が残るマウントクック公園に到着しました。大きなU字谷の公園の総面積は700km<sup>2</sup>、うち40%が氷河に覆われニュージーランド最高峰の3754

m(富士山標高3776m)の壮大なクック山がシンボル。公園と言っても、氷河に切り開かれた谷に道路が一本と小さな空港があるだけ。そして、そのとても大きく大きな公園の山沿いにひっそりと建つ創業100年超のハミテージホテルがまさにポツンとあり、こちらに二日間お世話になります。ホテル内以外にはコンビニもレストランもありません。明日は公園内の空港からスキー板を付けたスキープレーンに乗って、ニュージーランド最大のタスマン氷河に上陸する予定です。

9月15日タスマン氷河

マウントクックでの夜が明け天気は曇り。山頂の天候が悪くスキープレーンを飛ばすことは出来ないという一報、様子を見守っていたのですが天気の神様はご機嫌斜めで氷河上陸は中止に：そんな時、頼りになるのが添乗員高見沢さん。当日参加が可能なツアーが無いか交渉してくださり「トレッキング」と「氷河湖ボートクルーズ」に各々10名ずつ参加出来るとの情報。私は氷河湖ボートクルーズに参加させていただきました。重ね着の完全防備で出発。30分程緩やかな登りの山道を歩き進むと、ミルキープルーの美しい氷河湖が目の前に広がりました。ガイドさんの英語の説明をほぼ理解出来ぬまま、促される様にライフジャケットを着用し誘導されるままボートで出航。この氷河湖は全長27km深さ600m。ここはタスマン氷河の終端で、湖に浮かぶ氷河は末端が崩れ、巨大な氷の塊となって流入したものの。氷山が青いのは銅の成分が影響しており、日光や雨などで結晶に分かれると白色、そこから融解が始ま

って行くとグレーと変化するそう。氷河の神秘的な青の美しさに感動しました。因みに氷上に見えているのは氷山の10%で90%は湖内にあり、常にこの比率を保ちながら移動するそうです。この美しい氷河、100年以内には消滅すると聞き、地球温暖化の影響を改めて考えさせられました。

9月16日

今朝マウントクックとお別れし、午後の視察に合わせ、南島東海岸側に位置するクライストチャーチへ330km約5時間のバス移動。緩い起伏の丘の草原を横目に2時間、バスはテカポ湖で休憩。ここはニュージーランドで一番星空が美しい場所。車窓からは観光名所の可愛らしい善き羊飼いの教会が見えました。進むにつれ、街が増え雰囲気が変わって行きます。

クライストチャーチに入ると英国風の街並み。道路脇には桜並木が広がっていました。視察先で通訳してくれたのは、こちらで働く日本人の栄養士さん。日本では私達と同業界



9/16 マウントクックのホテル出発前（早朝）の集合写真



9/16 テカポ湖

で働いていたことがあるそうです。この施設は障害を抱える入居者の雇用機会としてケータリング事業を行っており、昼食を準備してくださいました。ニュージーランドに来てからずっと思っていたのは冷凍食材の使用がほぼ無いこと。さすが農業が盛んな国、穀類・肉や魚などの分野を平均した食料自給率は300%超と日本の約10倍。人口が少ないことも自給率に影響はしますが、牧草だけで飼育する放牧飼育による質の高い畜産物、恵まれた環境により旬の食材が簡単に手に入るなど、食の質に重きを置くことが当たり前の

環境は羨ましい限りです。

9月17日

今日は3班に分かれて病院視察。私ども2班は今回の視察対象病院のセントラルキッチンへ。セントラルキッチンでは病院3か所と配食の朝食以外の食事計3200食超の食事と併設カフェの食事が作られています。献立の考え方が大きく違い、簡素化されたオペレーション、細かなカットオーダーが外注出来るので、厨房に包丁は無いという驚きの



9/16 キャンドゥー・ケータリング視察時集合写真



9/17 クライストチャーチ 十字架の塔(左)と復元途中の大聖堂(右)



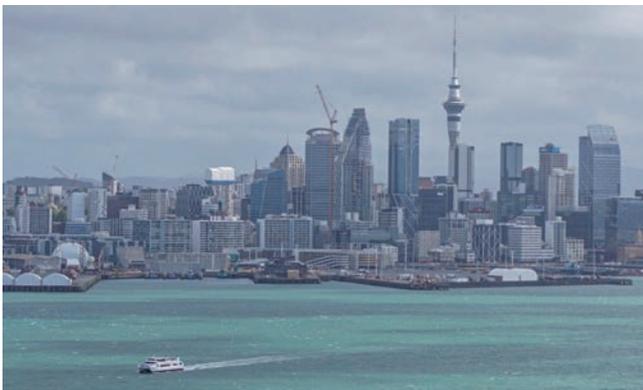
9/17 クライストチャーチ病院でのディスカッション

システム！人材不足の今、考えさせられるものがあります。  
 午後からは班行動。名物のトラムに乗って街の散策へ。ゴシック調の建物が並ぶ可愛い雰囲気のある街。2011年の大地震で崩壊した大聖堂に変わり、日本人建築家により建築された防水・難燃加工の紙で作られたカードボード大聖堂に行ったのですが、イベントで貸し切りで中には入れず。この日は風があり寒い：帰りは絶対トラムで！と決めていたのですがなかなか来ない。やっと来たトラムに乗り無事発車そして冷た

## 海外視察調査



9/18 メイグローブ・ビレッジ・オレワ視察時集合写真



9/18 オークランドの街



9/19 オークランドタワー

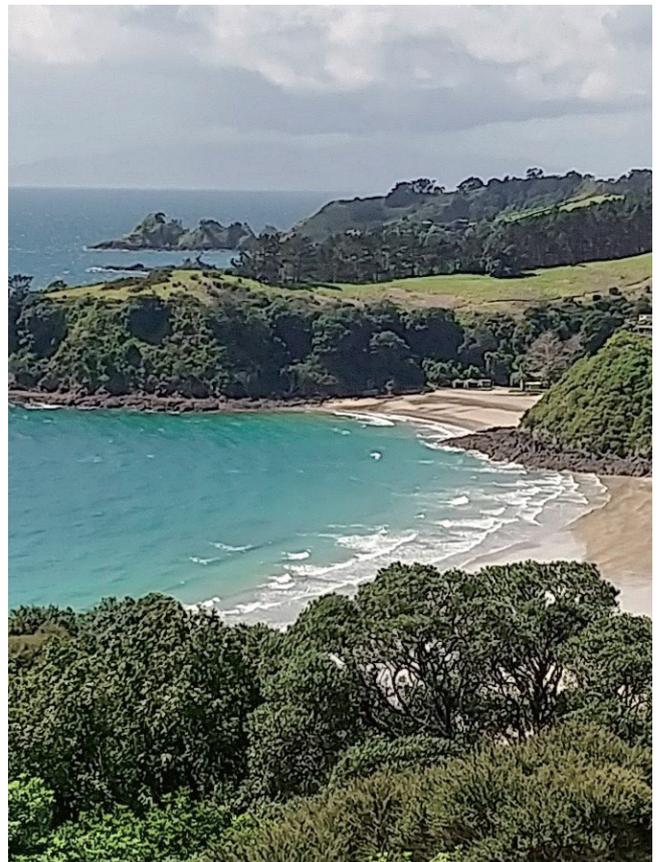
午前の便で経済の中心地オークランドへ。南島では大自然に始まり英国の雰囲気漂うクライストチャーチ、そしてビジネスの中心地へと文化の発展を数日間で体験した感覚。

### 9月18日オークランドへ

い風に吹かれる…窓の無い席だったことに全員大爆笑。街を歩いていると野鳥を見かけるのですが、良く知っているスズメやカモメの配色が日本とは違うのが印象的です。

ヨットハーバーが見えるレストランでランチ後、オレワという高級住宅街にあるリタイアメントビレッジへ視察に向かったのですが、オレワの住宅地内のカーブに差し掛かった時、音がして窓の外を見るとバスのトランクルームからスーツケースがカーブの勢いで広がりながら飛び出しており…周囲に歩行者など居なかったのが幸いです。スーツケースが破損してしまった団員もおり海外だなと実感です。

視察先の施設は個々の社会的価値を保つことを最も重要としており、



9/19 ワイヘキ島オネロア湾

皆様活き活きと生活されていらつしやいました。施設といっても日本のイメージとは違いバーやカフェがあり雰囲気はリゾート。羨ましい限りの理想の楽園でした。

9月19日

自由視察の時間を利用し、私達北海道人はオー克兰ドからフェリーで40分のワインの島として有名なワイヘキ島へ。島の大きさは92km<sup>2</sup>、日本の伊豆大島と同じくらい。気温が高く、幾重にも重なり合った地質で水はけの良いこの島はぶどう作りに適しており、30以上のワイナリーがあるとのこと。海に囲まれたのんびりとした島です。因みにこの島に下水道は無く、各家庭では雨水をタンクで溜め浄水して使用しているそう。

残念ながら春はシーズンオフで、ぶどう畑やオリーブ畑は剪定されただけの状態でした。ここは赤ワインが有名ですが、夏向けのこの時期ならではのロゼに感動！そして高台から遠くに見えるオー克兰ドの景色や白い砂浜の入江…文句なしの美し

さに癒されました。

明日は朝一でオー克兰ド空港に向い、午前の便で帰国の途へ。夜は団員の皆様と最後の会食です。翌日は小嶋局長の誕生日とのことで、バースデーソングを全員で歌い盛り上がったところで一人一言タイムへ。この度の視察での経験はもちろん、会社・立場を超え交流させていただき、お話をうかがい、たいへん勉強になりました。視察を通じ自分なりのシルバーファーンを見た様に思いい、このような機会を与えてもらったことに本当に感謝の気持ちで一杯です。そして今宵もまた笑い、語り合いなながら有意義な時間が過ぎて行くのでした。

お知らせ

前半の視察では天候による多少の予定変更はありましたが、たいへん貴重な経験をさせていただきました、また、大きな事故もなく無事に日程を終えることが出来たのは経験豊富な(株)ハートイ高見沢様のお陰であり心より感謝申し上げます。

視察での経験もそうですが、何よ

りも視察を通して出会った「仲間」と研修に励み、共に過ごした時間はかけがえのない一生の思い出として心に刻まれていきます。そしてこの経験で得たものをしっかり業務に活かし貢献したいと思っております。

期間中、毎日気遣いの声かけをしてくださった馬淵団長、長期の海外視察を快く送り出してくださった各関係会社の皆様、そして私達をサポートしてくださった日本メデイカル給食協会小嶋事務局長、団員を代表しまして心より御礼申し上げます。ありがとうございます。



バスのトランクルームから落下したスーツケース

写真提供…株式会社ウエルビーフードシステム 田島 理瑛



# HACCP制度と食品安全マネジメントの考え方



JQA認定MSアドバイザー  
仲矢 新

## 1. 食品安全とHACCP

皆さまの給食現場では、厳しい管理のもと食品安全には万全を期しておられること存じますが、食中毒、アレルギー反応、誤飲・誤嚥などの事故が様々な形で発生しているのも現実です。

そのため飲食による健康被害の発生を防止するため、食品安全衛生法をはじめ様々な法律が施行され安全対策を促しておりますが、2018年に、15年振りに食品安全衛生法が改正され、その一環として「HACCPに沿った衛生管理」の制度化がなされ、現在ではすべての食品事業者に対して「HACCPに基づく衛生管理」もしくは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への取り組みが求められております。「HACCP」とは

HACCP（ハサップ）とは「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略であり、危害分析（Hazard Analysis）と重要管理点（Critical Control Point）をあわせた言葉です。

HACCPはアメリカのアポロ計画の中で、宇宙飛行士に提供する宇宙食の安全を確保するために考案された衛生管理手法です。検査手段によつて食品安全を保証することは難しいと考え、製造工程を細分化し工程ごとのリスク管理を行い、食品安全を保証する手法が考え出されたものです。

その管理方法がCodex委員会（国際食料農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）により設置された食品規格委員会）によつてまとめられ、今日ではHACCPによる管理手法は各国の食品安全規制に使

われるのみならず民間の取引にも活用されるまでに普及しており、事業者が自ら策定し、実行する衛生管理の手法です。

HACCPは食品原材料の受け入れから最終製品までの各工程において、

- ①微生物、化学物質、金属の混入など潜在的な危害要因を分析・予測（Hazard Analysis）した上で、
- ②危害の発生防止につながる特に重要な管理点（Critical Control Point）を継続的に管理する工程管理のシステムです。

これまでの抜き取り検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、問題が発生した場合の原因の追及を容易にするところが可能になります。

## 2. 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは

「HACCPに基づく衛生管理」はHACCPの7原則の内に基づき、食品事業者自らが、使用する原材料や製造方法に応じ、衛生管理計画を作成し、管理を行う衛生管理です。

他方、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は皆さまの業界はじめ「HACCPに基づく衛生管理」をそのまま実施することが難しい事業者等について、業界団体が作成する手引書等を参考に簡略化されたアプローチにより衛生管理を行うものです。

業界の特性に応じた内容で以下の衛生管理を行うことが求められております。

- ①作成した衛生管理計画を従業員に

周知徹底を図る。

② 必要に応じて、清掃、洗浄、消毒や食品の取り扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。

③ 衛生管理の実施状況を記録し保存する。

④ 衛生管理計画や手順書の効果を定期的に（及び工程に変化が生じた際等）に検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す。

「HACCPに沿った衛生管理」を導入しないことに関して、現状、直接的な罰則はありませんが、導入状況に不備がある場合は自治体による改善指導が行われ、事業者が行政指導に従わない場合には営業の停止等の行政処分が行われることがあります。

HACCPを導入するには一般的衛生管理プログラム（製造環境の衛生管理）の構築ができていないことが土台となります。言うまでもありませんが、5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）の徹底が必要です。整理・物の置き場所、個数を明確にする。要らない物、使わない物を捨てる。

整頓・物の置き場所、個数、置き方などを明確にする。

清掃・清掃不足により食品に化学物質汚染や異物混入が起きないようにする。

清潔・3S（整理・整頓・清掃）の維持

しつけ・決められたことを守り、習慣化する。

### 3. 食品安全マネジメントシステムの概要

1 食品安全とは、マネジメントシステムとは

食品安全とは、「意図された用途で、作ったり食べたりした場合にその食品が消費者に害を与えないという保証」（Codex委員会定義）です。

そのためには、先に述べたHACCPなどにより担保するフードセーフティ（食品安全）に加えフードセキュリティ（食品安全保障）とフードデیفENSE（食品防衛）なども考慮する必要があります。

これらを遂行していくためには、組織内の人々に同じ方向（目標）に向かって働いてもらう必要があります。

す。そのためには「管理（マネジメント）」が必要不可欠となります。

また会社を運営するためにはルール（規定や手順など）が必要となります。この規定や手順、そして

これらを実際に運用するための責任や権限の体系が「マネジメントシステム」と呼ばれるものです。

昨今の社会のニーズとして、会社の運営、製品やサービスに対して「信頼感・安心感」が強く求められてお

ります。そのためにもしっかりとしたマネジメントシステムを構築し、社会にアピールしていくことが必要不可欠となっております。

2 食品安全マネジメントシステムとは

食品安全マネジメントシステムは「食品安全・品質保証」を実現するためのマネジメントシステムです。

適切な組織管理運営（マネジメントシステム）

・衛生的な製造環境（一般的衛生プログラム）

・適切な製造工程管理（HACCP）を適切に運用することにより、食品安全、食品偽装、食品防衛等に備え、食品ハザードを低減し、可能な

限りリスクを除去することで食品安全を保証していきます。

食品安全マネジメントシステムはPlan・計画↓Do・実行↓Check・確認↓Act・改善という、いわゆるPDCAサイクルで運用していきます。

3 食品産業の動向

食品産業のグローバル化が進み、また主要各国ではHACCPの義務化の流れが進展する中、民間取引においても食品安全の確保のために、取引先に対しHACCPなどの実施や食品安全規格の認証を求める動きが広がってきました。

その中で、2000年、グローバル展開する世界の小売業者、食品メーカー等により、食品安全リスクの低減、コストの最適化、力量向上などを目的にGFSI（Global Food Safety Initiative:世界食品安全イニシアチブ「すべての消費者に安全な食品を」）が設立され、このGFSIが食品安全マネジメント、HACCP、GMP適正製造規範（一般衛生管理）など食品安全に関するベンチマーク要求事項を策定し、この要求事項に沿った食品規格の認証スキ

ムに承認を与えております。

GFSIの活動が活発化するにつれ、以前は世界中に約400あったと言われている食品安全に関する規格が現在は12規格に収斂され、世界中では13万を超える事業所がこの12規格で認証を受けているという大きな潮流ができました。

特に海外との取引に関しては、先方取引先からGFSIの承認規格の認証取得の有無を聞かれるケースをよく耳にします。

**4. 食品安全マネジメントシステムとその要求事項のご紹介**

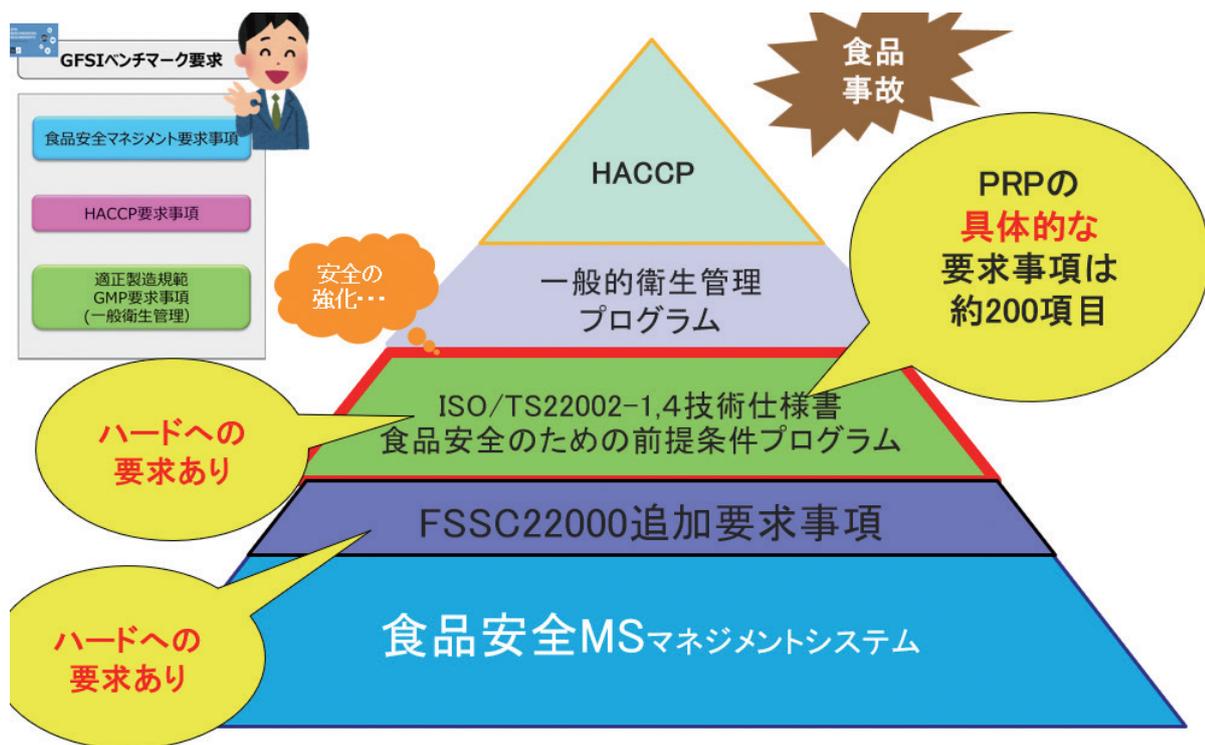
GFSI承認12規格の中で、国内で最も数多く採用されている食品マネジメントシステム（FSSC22000）の概要とその要求事項についてご紹介します。

皆さまにおかれましては、このマネジメントシステムの要求事項に沿った仕組みを構築・運用していただくことは必ずしも必要ありませんが、どのような考えで、どのようなことをやっているのかをご理解いただき、日々の業務運営のヒントにいただければ幸いです。

**1 FSSC22000の概要**

FSSC22000 (Food Safety System certification 22000) はオランダに本部をおくFFSC財団によって開発された食品安全マネジメントシステム国際規格です。ISO 22000 (ISOマネジメントシステム要求事項) をベースに、その他追加要求事項で補強した国際規格で、前述のGFSIのベンチマーク規格の一つとして承認されております。主な対象は食品製造業ですが、フードチェーンに関するすべての業種が対象になっております。

FSSC22000規格はHACCPの手法の他、基本的な衛生管理やPDCAサイクルの仕組みに関する要求が含まれた要素を採り入れた食品安全マネジメントシステムであるISO 22000に加え、一般的衛生プログラムに関する、より具体的な実施すべき要求事項が記載されている技術仕様書であるISO/TS 22002とFFSC財団による、GFSIの要求事項などを考慮に入れた、食品業界を巡る最新の状況を踏まえた食品事業者向けの要求事項で構成されております。



## 2 ISO22000

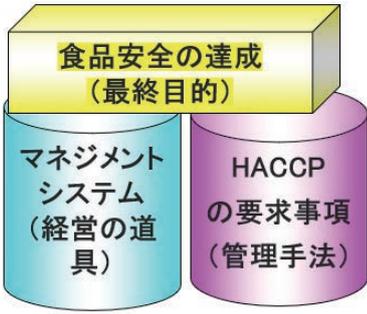
FSSC22000規格の骨格をなすマネジメントシステム規格はISO22000です。

コーデックスHACCPの7原則や一般衛生管理に関する要求事項が含まれており、あわせてマネジメントシステムの要素（PDCAサイクル）などが取り入れられております。

## 3 ISO/TS22002（技術仕様書）

ISO/TS22002は食品に関わる事業者向けの前提条件プログラム（一般的衛生管理プログラム）の国際規格です。前提条件プログラムについて詳細な記載がないISO22000とあわせて利用できるように開発された規格です。

食品製造業者向けに作成されたI



| 章  | ISO/TS 22002-1タイトル |
|----|--------------------|
| 1  | 適用範囲               |
| 2  | 引用規格               |
| 3  | 用語及び定義             |
| 4  | 建物の構造と配置           |
| 5  | 施設及び作業区域の配置        |
| 6  | ユーティリティ 空気、水、エネルギー |
| 7  | 廃棄物処理              |
| 8  | 装置の適切性、清掃・洗浄及び保守   |
| 9  | 購入材料の管理(マネジメント)    |
| 10 | 交差汚染の予防手段          |

| 章  | ISO/TS 22002-1タイトル       |
|----|--------------------------|
| 11 | 清掃・洗浄及び殺菌・消毒             |
| 12 | 有害生物(鼠族、昆虫等)の防除          |
| 13 | 要員の衛生及び従業員のための施設         |
| 14 | 手直し                      |
| 15 | 製品のリコール手順                |
| 16 | 倉庫保管                     |
| 17 | 製品情報及び消費者の認識             |
| 18 | 食品防衛、バイオビジュランス及びバイオテロリズム |

ISO/TS 22002-1は、4章（建物の構造と配置）から18章（食品防衛、バイオビジュランス、バイオテロリズム）まで事業者が具体的にしなければならぬ項目が記載されており、

例えば、  
・ 植栽は手入れをするか、撤去されなければならない  
・ 床は水たまりを避けるように設計されなければならない

・ 飲用不適の水は表示され、飲用水の供給システムに結合されない  
立の供給システムをもたなければならぬ  
など皆さまの業務運営上、食品安全衛生管理にヒントとなる項目が記載されており、

ただし、この規格上では「何をしなければならぬ」は具体的に記載されており、

「どの程度までするか」は記載されていません。皆さまの業界にあった衛生規範を参考に、取り組んでいただければと思っております。

## 4 FSSC22000追加要求事項

FSSC22000追加要求事項には、企業と消費者を内外部の脅威（テロ攻撃や食品偽装なども含みます）から守るための要件などが記載されており、要求事項は世界の食品安全の動向を反映し、毎年のように追加、変更されております。その動向は皆さまの業務運営の参考になるのではないのでしょうか。

### 【食品防衛に対する要求事項例】

1. 製品への故意的な毒物混入を防ぐ体制になっているか

2. 貯水槽のマンホールは施錠されているか！？

3. 工場の出入り口は、外部の入場者が容易に侵入できないか？

4. 薬剤は、施錠される保管庫、アクセス管理されているか？

5. 問題が発生した際の組織内のコミュニケーションは大丈夫か？

### 【その他FSSC22000要求事項例】

1. アレルゲンの管理  
・ 取り扱うアレルゲンすべての一覧、文書化

・ 作業者全員に対してアレルゲンに対する認識の研修実施

・ 定期的、機動的にアレルゲン管理計画を見直す

2. 環境モニタリング  
・ 病原菌、腐敗菌等のリスクに基づく環境モニタリングプログラムの作成

・ 環境モニタリングプログラムの定期的（少なくとも年1回）レビューの実施

3. 食品の安全と品質の文化  
マネジメントシステムの一部として食品の安全と品質の文化の目標を設定し、実施し、維持する

4. 食品ロスおよび廃棄物の削減  
・ 食品ロスと廃棄物を削減するた  
めの方針と目標の設定  
など

### 最後に

「HACCPに沿った衛生管理」  
は事業者の皆さま自らが行うシス  
テムです。

うまく活用いただきますと自社の  
信用・信頼向上に期することは言う  
までもありません。加えて後半でご  
紹介した食品安全マネジメントシス  
テムの考え方をご理解いただき、必  
要な事項をうまく取り入れ、自社の  
仕組みをより良いものに、そして他  
社との差別化につなげていただけれ  
ばと思っております。

今後の日本メデイカル給食協会会  
員の皆さまのますますのご活躍を祈  
念して本号の寄稿とさせていただきます。  
ます。



# 病院機能評価と患者給食業務

病院機能評価は、日本医療機能評価機構が行う病院の第三者評価です。この病院機能評価の中では、患者給食業務に関連する栄養管理や給食業務についての評価を行っています。以下に病院機能評価の全体像、患者給食業務を評価する上での視点などについて説明します。

## 1. 日本医療機能評価機構

日本医療機能評価機構は、国民の健康と福祉の向上に寄与することを目的とし、中立的・科学的な第三者機関として医療の質の向上と信頼できる医療の確保に関する事業を行っています。

事業としては、病院機能評価事業をはじめ、産科医療補償制度運営事業、EBM医療情報事業、医療事故情報収集等事業などを実施しています。

## 2. 病院機能評価の全体像

### ◆病院の第三者評価

病院が質の高い医療を効率的に提供するためには、医療の質の向上への改善活動について、病院の自らの努力が重要となります。その努力を効果的なものにするためには、第三者評価を活用して、更なる改善に継続的に取り組むことが有用となります。その一つが病院機能評価であります。第三者評価を受けることにより、自院の現状を客観的に把握することや改善すべき課題や方向性が明確になります。

### ◆病院機能評価とは

病院機能評価は、国民が安全で安心な医療が受けられるよう、病院が組織的に医療を提供するための基本的な活動（機能）が適切に実施され

ているかどうかを評価する仕組みです。病院機能評価を通じて、病院の質改善活動を支援しています。

病院機能評価が目指しているものは、①監査とは異なる視点で病院の課題を明確にすること。②病院の課題解決に向けて一緒に考えること。③職員と患者の安全を確立させること。④全職員が主体的に医療の質向上に向けた活動を取り組めるようにすること。であります。

現在、病院機能評価の認定病院数は、2024年7月時点で2,070病院が認定されています。（認定病院数2,070病院／全国の病院数8,097病院＝認定率25・6％）

### ◆認定までの流れ

認定までの流れは、受審申込、受審準備として自己評価の実施、業務の見直し及び質改善などの取り組み

を行い、その後審査の受審、そして審査結果の審議を経て認定となります。認定期間は5年間で、更新審査を5年目に行います。

審査は書面審査と訪問審査になります。書面審査は、病院の機能を事前に把握し、訪問審査に活用することを目的として、「病院機能の現況調査票」、「自己評価調査票」の2種類の調査票を提出していただきます。訪問審査は、病院医療の現場での実践状況等を、評価項目に基づいて審査を行います。病院の機能・規模に応じ、3〜6名のサーベイヤークラスが、2日間病院へ訪問します。訪問当日は、書類確認、面接調査、ケースプロセス調査、外来訪問、部署訪問など、病院関係者とのディスカッションを含めた審査を行います。



公益財団法人日本医療機能評価機構  
評価事業推進部 部長  
遠矢 雅史

◆病院機能評価の変遷

病院機能評価は、1997年に運用を開始し、第1世代としてVer1.0とVer1.1、2002年から第2世代としてVer4.0と6.0、2013年から第3世代として3rdG:Ver1.0の運用を開始し、2018年からはVer2.0での運用、そして、2023年からVer3.0の運用を開始しています。

◆評価体系第3世代(3rdG:Ver.1.0)の特徴

第3世代の基本的な考え方は、プロセスを重視した評価であります。臨床の現場で展開される診療・ケアの実践状況、業務の流れなど、活動状況に重点を置いた評価をします。

審査は、病院の特性に応じた7つの機能種別を設けて審査を行います。診療・ケアの実践状況については、症例の経過に沿った確認(症例トレース型ケアプロセス調査)を行います。

また、継続的な質改善の支援として、認定期間中に改善活動状況の確認を行い、更新審査では初回審査および認定期間中の確認内容を踏まえ、よりプロセスを重視した評価をします。

◆評価対象領域・評価項目の構成

評価対象領域は4つの領域から構成されています。

「第1領域 患者中心の医療の推進」は、病院組織の基本的な姿勢、患者の安全確保等に向けた病院組織の検討内容、意思決定について評価します。評価項目は、患者の権利、地域との連携、医療安全、感染制御、継続的な質改善、療養環境などになります。

「第2領域 良質な医療の実践1」は、病院組織として決定された事項の診療・ケアにおける確実に安全な実践について評価します。評価項目は、診療・ケアの質と安全確保にかかる、責任体制、記録、誤認防止、情報伝達、転落、臨床倫理と、チーム医療による診療・ケアの実践にかかる、外来、検査、入院決定、診療計画、医療相談、投薬・注射、輸血、周術期、褥瘡、リハビリ、抑制、退院支援などになります。

「第3領域 良質な医療の実践2」は、確実に安全な診療・ケアを実践するうえで求められる機能の各部門における発揮を評価します。評価項目は、薬剤管理、検査管理、栄養管理、リハビリ、記録管理、機器管理、

病理、放射線、輸血、手術、ICU、ERなどの機能の発揮になります。

「第4領域 理念達成に向けた組織運営」は、良質な医療を実践するうえで基盤となる病院組織の運営・管理状況について評価します。評価項目は、病院運営、人事・労務管理、教育・研修、経営管理、施設・設備管理、危機管理などになります。

評価項目は89～93項目(機能種別により異なる)になります。評価項目の構成は、対象領域における枠組みをあらわす「大項目」、直接、評価の対象となる「中項目」、中項目を評価するための「評価の視点」、中項目を評価する際に参考とする「評価の要素」となっています。

◆評価の定義

評価の定義は、「S」秀でている、「A」適正に行われている、「B」一定の水準に達している、「C」一定の水準に達しているとはいえない、の4段階評価となっています。

審査では、病院の仕組みや取り組み状況を資料(各種議事録、診療記録など、日々の活動実態が分かるもの)や現場訪問、意見交換などを通じて確認します。一時点(訪問審査

当日)のみの状況だけでなく、改善活動に継続的に取り組まれている状況や医療を取り巻く社会の動きなどを考慮して評価します。

3. 栄養管理機能に  
関連する評価項目

栄養管理機能は、治療の一環としての機能(臨床業務)と食事の提供という機能(給食業務)に大別されます。関連する主な評価項目は、以下の4項目になります。

◎治療の一環としての機能(臨床業務)に関連するもの

- 2.1.12 「多職種が協働して患者の診療・ケアを行っている」
- 2.2.15 「栄養管理と食事指導を適切に行っている」

◎食事の提供という機能(給食業務)に関連するもの

- 3.1.4 「栄養管理機能を適切に発揮している」
- 4.4.3 「効果的な業務委託を行っている」

## 4. 評価項目の評価の視点

●2.1.12「多職種が協働して患者の診療・ケアを行っている」

〈評価するための視点〉

質の高い診療・ケアを提供するために、多職種が協働し、チームとして診療・ケアにあたっていることを評価します。

〈評価をする際に参考とする要素〉

・多職種が協働した診療・ケアの実践

病院機能は、多くの専門職種の協働により成立しています。近年は、各専門職種の有する情報量や技術の拡大・高度化が進展しており、質の高い診療・ケアを提供するためには、これら専門職種の協働が必要不可欠なものになっています。

診療・ケアの実践にあたっては、ケア・服薬・栄養・リハビリテーション・退院など個々の患者に関する情報を共有し、ケア方針等について多職種で検討するカンファレンスなどの実施が求められます。

・専門チームによる組織横断的な取り組み

チーム医療の仕組みとして、多職種から構成された栄養サポートチ

ーム、緩和ケアチーム、褥瘡対策チーム、感染対策チームなど、様々な専門チームの組織横断的な活動が望まれます。専門チームの介入は、主治医や病棟看護師との情報の共有や検討が重要です。そのため、必要に応じたカンファレンスの実施やその記録が共有されていなければなりません。

・診療科の枠を超えた治療方針の検討と実施

患者の状態によっては、診療科の枠を超えて治療方針の検討が行われ、連携して医療が提供されていることが重要です。そのため、必要に応じて診療科間にまたがり診療協力が行われる仕組みが整備されていることが必要です。

●2.2.15「栄養管理と食事指導を適切に行っている」

〈評価するための視点〉

患者の状態に応じた栄養管理と食事指導、摂食・嚥下に対する支援が実施されていることを評価します。

〈評価をする際に参考とする要素〉

・多職種の関与

栄養管理は患者の疾患治療に大きく影響するため、患者の栄養状態の

把握に基づく、適切な栄養管理・食事指導や摂食・嚥下に対する支援が医師、看護師、管理栄養士などにより行われていなければなりません。

・栄養状態、摂食・嚥下機能の評価

栄養基準が確立され、医学的根拠に基づいた食事が提供される適切な栄養管理においては、患者の栄養状態や、摂食・嚥下機能が評価され、評価に基づく栄養方法の選択や栄養・食事指導に多職種が関与して

る必要があります。

摂食・嚥下機能については、疾患的な摂食・嚥下機能障害だけでなく、高齢患者の摂食・嚥下機能についても評価されていれば適切です。

・評価に基づく栄養方法の選択

個々の患者について、摂食機能や血液検査・体脂肪量等から栄養状態が評価され、医学的な必要性に基づく治療食等の指示が医師から出され、実施状況が記録されていることが必要です。

・食物アレルギーなどの把握・対応

食物アレルギー、疾患や服用薬による禁止食品などの情報は、初回の食事を摂る前に、早期かつ確実に管理栄養士によって把握されている必要があります。

・食形態、器具、安全性、方法の工夫

●3.1.4「栄養管理機能を適切に発揮している」

〈評価するための視点〉

快適で美味しい食事が確実・安全に提供されていることを評価します。

〈評価をする際に参考とする要素〉

食事は治療の一環であるとともに、入院生活における数少ない楽しみのも一つであり、生きる気力の源でもあります。適切な食事の提供では、献立の作成、食材の発注・検収・保管、下処理、調理、盛り付け、配膳、下膳、食器の洗浄・乾燥・保管、調理器具の洗浄・乾燥・保管の一連の業務において、快適で美味しい食事が安全に提供されるように、十分な配慮や注意が払われていることが必要です。

・適時・適温への配慮

「快適で美味しい食事」の観点からは、献立作成において旬の食材への配慮や新鮮で品質の高い食材の入手の努力がなされ、心のこもった調理と適時・適温での提供が求められます。

・患者の特性や嗜好に応じた対応

食事の快適性としては、良い食材であることや、見た目も美しく食欲をそそるような献立や食器の工夫、行事食の導入などに配慮されている必要があります。

患者は個々に嗜好が異なり、選択の範囲も限られ、疾患によっては食欲の減退などもあります。全体の食事の快適性への配慮に加え、看護師、管理栄養士などの連携によって、個別対応やメニューが選択できる仕組みなどが求められます。

・食事の評価と改善の取り組み

美味しい食事を提供する継続的な努力がされ、そのために献立や食事が定期的に評価され、常に改善に取り組みられていなければなりません。

・衛生面に配慮した食事の提供

食事の安全性の観点からは、食中毒の防止は必須であり、厨房の清潔の保持や、食材の検収から調理・配

膳・下膳・食器の洗浄・保管に至る各段階における衛生面への留意、職員の健康管理、手洗いの励行など、

各種法令やHACCPに沿った衛生管理が実施されていなければなりません。

・使用食材、調理済み食品の冷凍保存

万一食中毒が発生した場合の原因の特定や対応のために、使用食材や調理済み食品は2週間以上冷凍保存されていることが必要です。

●4.4.3「効果的な業務委託を行っている」

〈評価するための視点〉

委託の是非に関する検討が行われ、委託後の業務管理が適切に行われていることを評価します。

〈評価をする際に参考とする要素〉

経営管理において、専門分化した業務をアウトソーシングすることは、業務品質や医療サービスの向上、コスト削減などの観点から有効な手段の一つであります。

・委託の是非の検討と委託先の選定

委託の対象業務の種類や委託の範囲などについて総合的な検討がなされた上で、委託の是非が決定されている必要があります。

委託するとした場合は、業務内容や価格・品質の比較など公正な基準により、委託先を選定することが求められ、委託先と契約する際は、業務内容、契約金額、賠償責任範囲などが明記された契約書を取り交わす

など、委託内容を明確にした上で契約されていることが必要です。

・委託業務の履行確認と質の評価

委託業務の実施状況の把握は、病院側の担当者を明確にした上で、定期的に委託先との話し合いの場を設ける必要があります。また、作業日誌または業務履行状況の記録の確認だけでなく、評価項目を定めて実際の現場で確認するなど、委託した業務が適切に履行されているかを確認する仕組みが確立していることが求められます。実施状況については、

会議や委員会などの検討の場を設け、その質が評価されている必要があります。

・委託業務従事者に対する必要な教育・研修の実施

委託業者の従業員に対する教育・研修については、全てを業者任せにせず、病院職員向けの教育・研修の場に出席できるように配慮するなど、病院で業務に従事する上で必要

な内容については直接的に教育・研修を実施することが求められます。

また、委託業者が従業員を対象に実施している教育・研修について、その内容を把握していることも必要です。

・事故発生時の対応

委託業務に関連する事故が発生した場合の対応について、病院として対応を明確にしておくことが必要です。事故が発生した場合には、業者が単独で処理するのではなく、病院側の責任者に報告した上で指示を受けるような対応手順が定められていることが必要です。

5. 食事に関連した医療事故

医療事故情報収集等事業は、医療法施行規則に基づき医療機関から報告された医療事故情報等の収集、分析、提供することにより、医療安全対策に一層の推進を図ることを目的として2004年10月から事業を開始しています。

登録医療機関は、2023年6月30日時点で、報告義務対象医療機関が275病院、参加登録申請医療機関（任意）が905病院、合計1,

180病院となっています。

医療事故として、食事に関連する事例は「個別テーマの検討」（第23回〜第26回報告書）においても取り上げられています。主な分類として「指示外の提供・摂取」、「アレルギーの提供・摂取」、「誤嚥」などです。食事に関連した事故の内容（2004年10月から2011年6月）では、指示外の提供・摂取が13件、アレルギーの提供・摂取が11件、誤嚥が186件となっています。また、特に留意すべき内容については、「医療安全情報」として周知されています。

#### ◆食事に関連した医療安全情報

◎No.69 2012年8月 アレルギーのある食物の提供

##### 〈概要〉

患者の食物アレルギーの情報が伝わっているにもかかわらず、栄養部から誤ってアレルギーのある食物を提供した事例が9件報告されています。

（集計期間…2008年1月1日〜2012年6月30日）

##### 〈事例〉

①入院時、小児科より栄養部に患者の食物のアレルギー（甲殻類、魚

介類、卵、小麦）の情報提供があった。当日の主菜が厚焼玉子だったため、カレー味に炒めた肉に変更した際、卵アレルギーだけに注目してしまい、下処理で肉に小麦粉を付けて調理した。病棟における確認で、カレー味の肉に付いた小麦粉に気づくのは難しかった。摂取後、全身発疹、嘔吐、SPO2低下、血圧低下、意識レベルの低下をきたした。

②入院時、患者より乳製品・ハム・ベーコンについてアレルギーがあるとの申し出があり、栄養士による食物のアレルギーの聞き取り調査を行い、それらを禁止とした特別献立となっていた。この日の献立は、ジュースになっていたが、間違えて牛乳が配膳された。患者は牛乳でシヨックの経験があったが、好きなので飲んだ。食事摂取後、洗面台で意識レベルが低下している患者を発見した。

##### 〈事例が発生した医療機関の取り組み〉

ア) 食事指示確認時、禁止コメントの確認を十分に行う。

イ) 食物にアレルギーのある患者の食事は、以下の方法などで一般の食事と区別する。

・色の付いた専用献立表を使用する。  
・一般の食事とは別に調理する。

・専用の食器や色の違うトレイを使用する

◎No.117 2016年8月 他施設からの食種情報

##### 〈概要〉

他施設からの食種の情報を確認しなかったため、患者に適さない食事を提供した事例が3件報告されています。

（集計期間…2013年1月1日〜2016年6月30日）。

##### 〈事例〉

①医師は入院時の食事の指示をする際に、診療情報提供書に記載された食種を確認せず、「常食」と入力した。

看護師は食事をセッティングした際、患者の咀嚼・嚥下状態を観察しなかった。15分後、患者がむせていると報告があり訪室すると、SPO2は80%に低下していた。米飯が多量に吸引され、SPO2は97%に改善した。その後、看護師が転入前の食種を確認すると、前医では「全粥・粗刻み食」を提供していたことが分かった。

②医師は入院時の食事の指示をする際に、転入前の施設から食種に関する情報を得ていなかったため、とり

あえず「常食」をオーダーした。看護師は夕食のセッティングをして、食事の摂取を3口ほど見守り退室した。その後、食事摂取状況の確認のために訪室すると、患者はベッド上でぐったりしており、呼名に反応せず、口腔内にはミカンや米飯などが多量にあった。入院時に患者が持参した看護サマリーに「全粥・軟菜・刻み食」と食種が記載されていたが、看護師は確認していなかった。

③事例が発生した医療機関の取り組み

他施設からの診療情報提供書や看護サマリーを確認し、患者に適した食種を選択する。

◎No.170 2021年1月 咀嚼・嚥下機能が低下した患者に合わない食物の提供

##### 〈概要〉

患者の咀嚼・嚥下機能に合わせて全粥食・軟菜食などを選択したが、食事のオーダーシステムの食種の取り決めでパンが提供され、患者が窒息した事例が5件報告されています。

（集計期間…2016年1月1日〜2020年11月30日）。

##### 〈事例〉

①当院では、全粥食をオーダーした場

## 受託責任者継続講習会

合に「パン禁止」と入力しないと、献立によりパンが提供されることがある。医師はそのことを知らず、嚥

下機能が低下した患者に全粥食をオーダーした際、「パン禁止」と入力しなかった。入院3日目、朝食にパンが提供され、看護師Aの見守りの

もと患者は食事を開始した。患者は前日までむせ込まずに摂取できていたことから、看護師Aは他患者の対応のため患者のそばを離れた。数分

後、看護師Bがモニター上でHR44回/分であることに気付き訪室したところ、患者の呼吸が停止していた。口腔内のパンの塊を取り除き、心肺蘇生を実施し、人工呼吸管理となった。

②当院では、軟菜食の朝食の主食はパンに設定されている。医師はそのことを知らず、食種を全粥・一口大とろみ食から軟菜食に変更した。朝食にパンが提供され、看護師の見守りのもと患者は食事を開始した。口腔内に食物が残っていたため看護師は止めようとしたが、患者はパンを食べ続け、その後窒息した。

〈事例が発生した医療機関の取り組み〉

・咀嚼・嚥下機能が低下した患者にオーダーする食種では原則としてパ

ンを提供しない設定にシステムを変更する。

・咀嚼、嚥下機能が低下した患者にパンを提供することによる窒息の危険性を院内に周知する。

以上、3件の事案が「医療安全情報」として周知されています。

病院機能評価の全体像、審査の内容、医療事故の事例などを説明しました。患者給食業務においては、食事に関連する栄養管理の多職種が協働した診療・ケアの実践、そして給食の提供については、患者の特性や嗜好に応じた対応や衛生面に配慮した食事の提供などが重要であると、安全であることが重要です。



## 会員企業 紹介

no.041



受託施設「サンシティ北条」の厨房。広々とした清潔感のある作業スペースを確保し、効率よく安全に調理を行えるように工夫されている（上）。表紙の人インタビューを受ける同施設のお二人（下）。



# 株式会社笹錦食産

～思いやりの心で安心・安全な美味しい食事を～

今回の訪問先は、愛媛県松山市にある株式会社笹錦食産（以下、笹錦食産）。同社は、1979（昭和54）年に仕出し弁当屋として始業し、1990（平成2）年にアトムグループと事業統合、現在は同グループが運営する医療・福祉施設、学生寮などで給食調理を行う。

今回は、グループ兼受託先施設である高齢者総合福祉施設サンシティ北条にて管理栄養士のおふたり、本重蘭さん、鶴原唯衣さん（表紙）にお話をうかがった後、本社に移動し、専務取締役の大本享一さん、栄養士の今井理映子さんのお2人に話をうかがった。

## 一人ひとりにあわせた 食事提供のために

今井さんは現在、天山病院と特別養護老人ホーム白寿荘（以下、白寿荘）が共用で作業される統合厨房で働かれているそうですね？

「はい。天山病院と白寿荘は、笹錦食産の事務所から徒歩1分ほどの場所にあり、すぐに連絡体制がとれる環境にあります。元々は、それぞれの施設で調理を行っていましたが、2020年に厨房業務を集約することになりました。今は、両施設で朝100食、昼120食、夕100食、1日約300食前後の調理を行っています。天山病院には小児科があり、本人や保護者の要望にあわせて献立を変更することもあります。厨房の従業員は全員で13名。早出、遅出、超遅出などでシフトを組むほか、切り込み、洗浄専用担当などのポジ

## ◎ヘルスケア給食事業



ショートステイ（20床）、介護付き有料老人ホーム（20床）、グループホーム（18床）、特別養護老人ホーム（60床）とサービス付き高齢者向け住宅（40戸）が備わる複合施設「サンシティ北条」。天然温泉や、ヘアサロン、瀬戸内海が一望できる展望デッキなどが人気だ。



厨房では、利用者の要望や体調に合わせ、常食、一口、きざみ、ミンチ、ミキサー、ソフト、ゼリーに対応している。



この日の昼食（常食）。



2つの施設の間に位置する厨房外観（写真左）。効率化のため、一つの厨房で一括調理を行う。近くには本社、同グループで運営しているコンビニ、天山保育園など、関係施設が隣接している。



サンシティ北条の昼食準備風景。下ごしらえ、調理、盛り付けなど、各自がそれぞれの配置につき、手際よく調理を行う。

シオン別に分け、効率よく業務を回しています。」

「栄養士になろうと思った理由はシンプルで、昔から食えることが大好きだったからです。栄養士の資格を取得し、個人病院で勤務した後、笹錦食産に転職しました。入社してから22年ほど経ちましたが途中で、2005年に新規事業として開設された在宅介護複合施設 康復センター 1 星岡の厨房責任者を経験しました。当時はゼロからの出発だったので、必要な食材、器具、備品の検討など含め、とても苦労しました。大本専務や関係部署の方々のおかげでながら取り組めたのはいい思い出です。」

「今は統合厨房に配属され、献立作成（統一献立のアレンジ）、発注、食事提供管理、衛生管理、厨房業務全般を担っています。利用者様は、元氣な方から寝たきりの方まで、食形態が幅広く、アレルギーや治療にあわせた細やかな対応を求められるので、施設側の担当者、調理員との連携が重要です。普段からコミュニケーションを大事にしている、安全安心はもちろんですが、利用者に好まれるメニューを施設側の管理栄養

士と意見交換をしながら考えたり、試作品づくりに協力していただくことなどもあります。受託先・委託先それぞれの立場で抱えている悩みについて相談しあえるいい関係です。先ほど厨房を見学されたサンシティ北条もそうだと思いますが、委託・受託の立場関係なく、支えあっているのが当社のおいところだと思います。それぞれの意見を尊重、理解する努力をし、その人の立場になって考えることで、自分にはなかった考え方を知り、一緒に答えを探すことで、自分の成長にもつながっていくように思います。」

最近の課題は何ですか？

「近年、食材費や人件費の高騰や、コロナ禍の影響で労働環境を変化させる必要があります。献立やサービスタグにつながらるような新しい情報にはアンテナを張り、働き方については柔軟に対応できるように心がけていきたいです。また、職場のみなさんが働きやすいと思ってもらえる環境づくりと、食のプロとして利用者が食事を楽しみに感じていただけるような調理をこれからも続けていきます。」



「厨房に入るのがすごく楽しいんです。」と笑顔で話す大本さん。社員から頼られる存在で、社長からの信頼も厚い。

## 過去の経験を生かした働き方

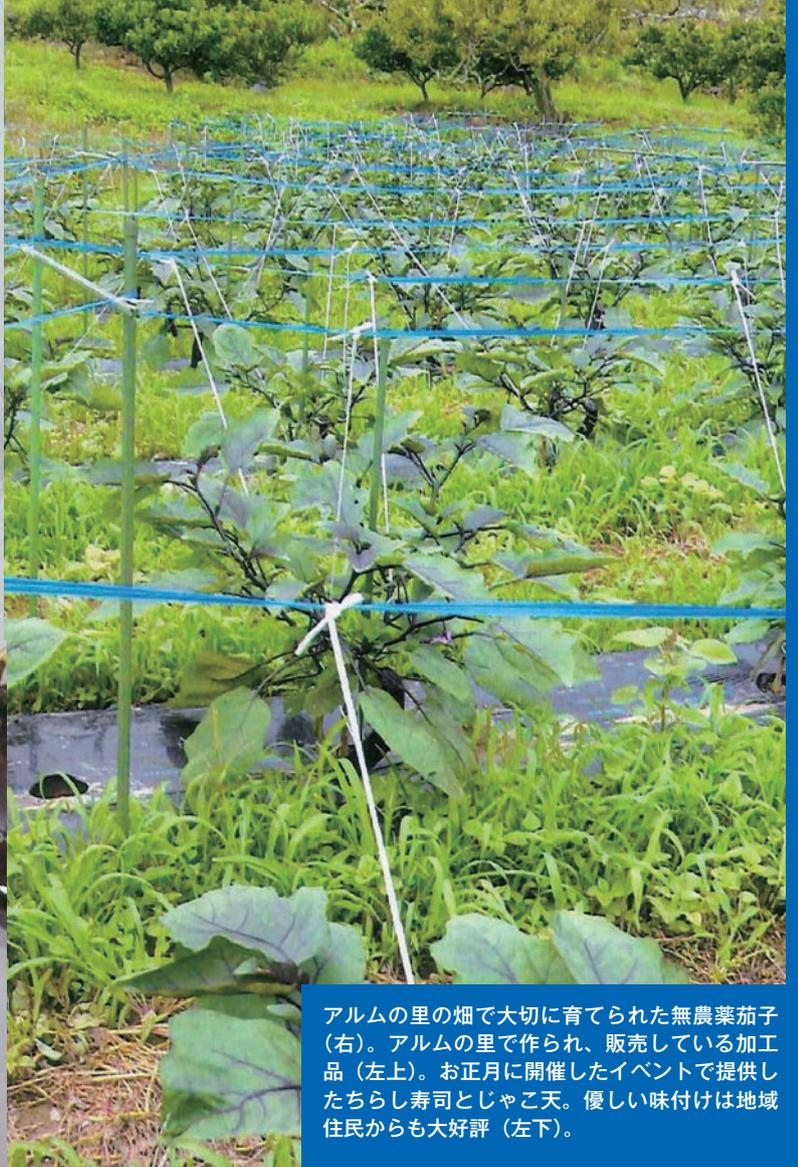
続いて、専務取締役の大本享一さんからお話をうかがう。

「1997（平成9）年に中途採用でアトムグループに入社し、27年経ちます。入社当初は自社物件の不動産管理業務を行っていましたが、1999年に購買部が設立されることになり、異動して部の立ち上げに関わりました。前職が食材を扱う流通関係の仕事だったので、その経験が活かされたのではと思います。購買部では、施設給食の効率化やコストカットを図るために、統一献立による統一発注を基準として食材や備品などの選定をしてきました。管理栄養士や栄養士と意見交換をしながら進める中で、利用者や会社の利益を考える立場として、意見をぶつけあったこともあります。」

「その後、購買部の上司が笹錦食産と兼務することになったことをきっかけに、私もお誘いいただいて給食事業にかかわることとなりました。女性が多い職場ですが、みなさんあたたかく受け入れてくれて感謝しています。」

「現在は、組織編成、人員の補充、病欠などの応援人員の手配、社員間のコミュニケーションなど、マネジメント業務を中心としながら、時には厨房に入って調理補助も行います。現場に入ることでは気が付きがあり、食材選定、メニュー提案、作業工程などの改善につながることもありますね。何より、一緒に作業をしながら話すことで、関係性が深まり、何かあったら相談できる関係性の構築につながっています。」

「給食業務を担当してから苦労したのは、品質向上や業務効率化を目的に取得したISO9001でしょうか。現場への定着に時間がかかりました。ただ、職員一人ひとりが意識して取り組んでくれたおかげで、年々レベルが上がってきていると感じます。大切なのは普段からのコミュニケーションですが、社員同士が交流を深めている機会をつくるなど、日々の積み重ねや個々の心がけがあったからこそ無事に成長できたように感じます。」



アルムの里の畑で大切に育てられた無農薬茄子(右)。アルムの里で作られ、販売している加工品(左上)。お正月に開催したイベントで提供したちらし寿司とじゃこ天。優しい味付けは地域住民からも大好評(左下)。



## 「医食同源」を根底に

「アトムグループは医療・介護・保育事業を軸に、地域に根差した運営を行っています。グループ施設の患者様・利用者様のために、安心安全で栄養バランスの取れた食事提供を意識しています。中でも私は「医食同源」という言葉を大切にしています。病気を治すことも食事をすることも、健康を保つためであり、本質は同じ、目的は同じだということ、メディカル給食の本質を表す、シンプルかつわかりやすい言葉だと思います。」

「アトムグループとの事業統合直後は、天山病院は直営で給食を作っていました。担当施設が増えたことで、より継続的、安定的に運営するため、グループ施設との連携や意識の共有が必要でした。受発注、仕入れ先への連絡、調整、物流、在庫管理といった一連のシステムを確立し、業務の可視化を進めると同時に、衛生管理への意識、知見が高まるよう動きました。」

「一方、安心安全で栄養価の高い無農薬野菜を使用しています。それら「医食同源」に基づく考えからで

す。手間暇かけて作られる無農薬野菜は、アトムグループが運営する「障がい者就労支援センターアルムの里」が管理する農園で大切に育てられており、全施設が1か月分は食材に困らないほどのストックがあります。農園では、グループが運営する幼稚園、保育園の園児と保護者が一緒に収穫に参加する「ふれあい自然体験」などの食育活動を開催し、大変好評をいただいています。子どもも高齢者も食を通じて元気に笑顔でいていただきたいですね。」

## 「地域とともに歩む」

「また、アトムグループでは、環境保全・健康増進のイベント、盆踊りやお正月、野点まつりなどの地域行事にも注力しています。当社は、正月のイベント時に1000人分の食事を用意しました。そのほか、災害時に備え、BCP計画における研修や訓練に積極的に参加しています。防災士の資格取得も推奨しており、グループ全体で165名が取得しています。さらに、キッチンカーを活用し、炊き出しなどに対応できるように、施設担当者や備蓄食材の情報共有をしています。大切なお客様



と地域を守るために、サービスだったり、人とのつながりのソフト面で行えることから積み上げていることが当社の強みだと思います。」

「給食業界を取り巻く環境は時代とともに変化しています。先ほど今井も話していましたが、人件費や人手不足の問題は深刻です。コロナ禍では、ホテルや外食産業などが採用面で打撃を受けた反面、給食事業は就職希望者に恵まれましたが、5類移行後、先述した産業が好条件で求人募集する動きが多く見られ、給食事業は再度苦戦を強いられる状況となりました。」

「そういったことから、過去の政策の焼き直しでは適切に対処できないケースが頻発し、現状を維持できなくなるでしょう。移り変わる社会に遅れを取らないよう、人材育成担当者の方のスキルを高めたり、意欲と資質が高い人材を積極的に採用するなど、「量より質」にシフトできるよう、真摯に課題と向き合い、歩んでいきたいと思っています。」



## 株式会社 笹錦食産

[本社]

〒790-0951

愛媛県松山市天山2丁目5番5号

電話 089-913-1222 (代表)

総従業員数 115名

(男 25名・女 90名 パート従業員含む)

※令和6年11月現在

## 理事会報告

2024年度第3回理事会は、第65回全日本病院学会in京都が国立京都国際会館で開催されたことに伴い京都市内にて開催した。

・各支部会議報告  
・第66回全日本病院協会の学会日程について  
賀詞交歓会は、2025年1月17日(金)に明治記念館で開催することとされた。

**日 時** 2024年9月27日(金)  
18時05分～18時40分

**場 所** がんこ  
お屋敷・高瀬川二条苑「東山」

### ■審議事項

#### (1) 入会（正会員）について

正会員入会申し込みが1社あったが否決された。

◇株式会社ディア・プラス・ワン

代表取締役 鈴木良治

#### 退会（正会員）について報告

正会員2社からの退会届けが承認された。

◇北日本フードサービス有限会社（6月30日付）

◇株式会社ダイトー商会（7月31日付）

#### (2) 第46回フードタリングショーでの協会セミナーについて

当協会主催セミナーとして実施することが決議された。

月 日：2025年2月6日(休)

場 所：東京ビッグサイト

テーマ：2025年、勝ち残る給食会社が取り組む業績アップ手法

講 師：株式会社日本給食業経営総合研究所

#### (3) 次の事項について報告された。

- ・職務執行状況報告について
- ・協会主催ランチョンセミナーについて
- ・第15回治療食等献立・調理技術コンテストについて
- ・第16回治療食等献立・調理技術コンテストについて
- ・海外視察研修について
- ・2024年度患者給食受託責任者講習会実施状況
- ・2024年度新規採用栄養士研修会実施状況

# 受託責任者を訪ねて。

no.40



**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19年9月です。

**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8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。

厨房での業務を基本とし、献立作成・発注・在庫管理や衛生管理・労務管理を行っています。また、事業所で従業員の面接・雇用も行っています。

**Q4** 仕事をしていて、大変なことは何ですか。

アレルギーや禁止食の対応の確認や異物混入などのインシデントが発生しないよう、厨房内の環境を整え、衛生管理を周知させることや緊急時や災害時の状況確認や現場への指示出しや施設側と連携を取ることです。

**Q5** 受託責任者の仕事はどんなのですか。

安全で安心な食事の提供と衛生管理や感染症予防に努めることです。施設側とコミュニケーションをとり、1日の作業を円滑に進めることです。

**Q6** 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか。

毎日提供する食事の安全・安心の確認や、美味しく食事をしていただく工夫と日々精進の気持ちを持って真摯に臨んでいくことです。

**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。

食事変更や入所・退所について、随時連絡を取っています。事務作業の際に、療養棟で行うイベントや献立についても話し合いをしています。

**Q8** 社内、病院等との連絡体制はできていますか。

毎月栄養委員会や療養棟の職員様と要望や改善について意見交換をしています。

緊急連絡網を事務所内に掲示してあるので、すぐに連絡が取れるようになっています。従業員との時間外の連絡はグループラインを活用しています。

**Q9** 現場で気を使うことはどんなことですか。

HACCPに基づいた安全で安心な食事の提供と従業員の体調管理・衛生管理やシフト変更の対応です。

**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。

厨房内の作業全般を行える経験やイレギュラーが発生した際に、冷静で適切な対応ができること、食中毒・異物混入が起これないように従業員に対する衛生管理の教育と自身自身が持っている情報のアップデートが必要だと思います

**Q11** 自分が責任者となって変わったことはありますか。

年齢層が幅広く女性が活躍する事業所なので、以前よりもコミュニケーションがスムーズに取れるようになりました。

**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。

真心を込めた食事と誠意あるサービスを心がけて、ご利用者様の食生活を豊かにし、私たちも適度な緊張感を持ちながら楽しく仕事をしましょう。



# 教えて衛生管理！

## ～冷蔵・冷凍庫の温度記録～



冷蔵・冷凍庫の温度記録をとることは食品衛生の観点から必要になります。ではどうして必要なのでしょうか？

### 【冷蔵・冷凍庫の温度記録の必要性について】

食品にはそれぞれ適した保管温度帯があります。「大量調理施設衛生管理マニュアル」には鮮魚介類は 5℃以下で保管するなど、食材の特性によって保管すべき温度帯が示されています。その温度帯から外れて高い温度帯で保管をしてしまうと味覚などの品質に異常が発生したり、場合によっては食中毒の原因となる菌を増殖させてしまう恐れがあります。

そうならないためにも、食品を適切な温度で保管することは食品衛生にとって非常に重要です。ただ、目視の確認では実施漏れが発生していた場合も判別できず、記憶に頼った管理では不十分といえます。

定期的に確認して記録を残すことによって、継続的に適切な温度帯で管理されていた証拠となります。

うっかり確認漏れの防止ともなりますし、記録の振り返りによって衛生管理計画全体の見直しにも繋がります。日々の積み重ねをきちんとカタチとして残しましょう。



### 【全ての冷蔵庫・冷凍庫の記録をとること】

食品を保管している全ての冷蔵庫・冷凍庫の温度管理について記録します。厨房を点検していると、時として使用している冷蔵庫・冷凍庫の記録に漏れがあることがあります。特に温度計がついていないストッカーの温度の記録が無い場合が散見されます。

記録が漏れていた冷蔵庫・冷凍庫では適切な温度管理ができていたか、後から確認することができません。食品を保管している冷蔵庫・冷凍庫（設備）を改めて確認して、温度管理と記録の漏れのないようにしましょう。

### 【基準温度を設定しましょう】

冷蔵庫・冷凍庫は保管する食品に適した温度帯で維持されていることが必要です。基準温度や幅を設定して、逸脱していた場合や故障などを含む異常発生時の対応もあらかじめ決めておきます。

基準温度は全ての冷蔵庫、冷凍庫を統一させる必要はありません。保管する食品ごとに変更することも必要です。「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、生鮮魚介類の5℃以下だけでなく、液卵は8℃以下、バター・チーズ・練乳、ナッツ類、チョコレートは15℃以下、その他の冷蔵品は10℃以下となっています。冷凍品は凍結卵が-18℃以下で、その他の冷凍品は-15℃以下です。必要に応じてそれぞれの冷蔵庫・冷凍庫で保管する食品を定めて、基準温度を設定しましょう。

## 【記録を残すタイミングは？】

記録を残すタイミングは始業時、終業時で1日2回残すことが理想です。特に始業時に温度を確認することで、冷蔵庫が故障した場合には営業前に早めに気が付くことができ、メニューの変更や食材の調達などの対処ができます。また、記録した書類は1年以上保管することが理想です。

食中毒が発生し、調査に入るのが1カ月以上経ってからになる場合もあります。また、外気温や繁忙期などで庫内の温度が変動している場合などは、次からは早めに設定温度を下げて備えるなど、今後の運用の改善に繋げることもできます。振り返りができるように1年以上記録を残しましょう。

## 【温度異常や設備が故障した際の対応もしっかり記録しましょう】

冷蔵庫・冷凍庫内が基準温度よりも上昇してしまった場合はあらかじめ対応方法を決めておくこと迅速・的確に対応できます。上記の事例（始業時に温度異常を確認した場合）では、温度記録とともに保管していた食品の取扱い（食品自体の温度や状態の確認、廃棄や他の冷蔵庫・冷凍庫への移動など）を記録します。

メニュー変更や緊急の食材調達などの対応時の確認や振り返りの際に役立ちます。また、温度異常の原因についても記録します。故障なのか、パッキンなどの部品の劣化によるものか、詰め過ぎや外気温が高すぎるために温度が下がりきらないのか、など、原因をまず確かめて記録します。

原因に対して対応（修理・部品交換・詰め過ぎを無くすルールの改定・エアコンの温度変更等）が適切か確認しながら実施することができます。これらの記録を再発や未然防止、振り返り、従業員教育にも繋げてください。

## 【まとめ】

1. 記録を残すことで食品の温度管理をしっかりしていることの証明となる。
2. 保管する食品を考慮した基準温度を設定しましょう。
3. 記録は始業時と終業時など1日2回以上が理想的です。
4. 温度が逸脱した際に対応して記録もしっかり行う。
5. 記録の保管は1年以上。



記録によって、確実に確認することが習慣づけられ、また、確認漏れがあった場合にも気付くことができます。冷蔵・冷凍庫の温度記録についても記録が必要です。単に記録をするのではなく、今回紹介した記録をする理由も理解したうえで、日々の衛生管理に取り組んでいただくようお願いいたします。



株式会社  
町田

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>

# 委託給食会社の給食管理はおまかせ



複数施設が管理出来て  
とっても便利！

給食管理のプロフェッショナル向け

給食・栄養管理システム

## メニューデザイナー NEXT

献立管理

発注管理

仕入管理

栄養管理

購買管理

マスタ管理

### メニューデザイナー NEXT

はお客様の給食管理業務のスタイル変化やIT技術の進化に合わせて開発した給食・栄養管理システムです。

企業の働き方の多様性に伴い、働く場所を問わず栄養士様の業務効率化を実現します。



#### Point1

##### 複数業態を管理

特養、社員食堂、病院など多業態を1つのシステムで一元管理できます。登録施設数の上限はありません。



#### Point2

##### カスタマイズ

お客様の運用に合わせたカスタマイズが可能です。より効率的な機能により、業務効率を格段に改善します。業務を理解した管理栄養士がヒアリングし、開発いたします。



#### Point3

##### 多様な拡張機能

受発注システムやサイネージなど外部システムと連携することで業務効率アップ！C/K対応、自動献立の機能もございます。

### メニュー\*リンク

クラウド給食栄養管理

月額5,500円で利用できるクラウド型給食管理システム！メニューデザイナーNEXTと同等機能がこの価格で利用できます！

給食業界のトータルソリューションベンダー  
**SOFTOM**  
ソフトム株式会社

【東京本社】  
東京都文京区大塚2-1-9茗荷谷大矢ビル3F(受付),2F

システムの詳細・資料請求はこちらから

☎ **03-3944-2991**

受付時間：平日9:00~17:00

[www.softom.co.jp](http://www.softom.co.jp)



# 献立作成のお悩み解決いたします



- 栄養士が考えた献立コンセプトをベースに自動献立作成できる
- ▶ 栄養士さん×ITが協働して  
業務効率・顧客満足度アップ
- 無制限に献立アイデアを作ってくれる
- ▶ 新メニュー提供が増加して  
競争力もアップ
- すでに考えた献立を自動チェックして適切な献立を提案
- ▶ クライアントごとの  
ニーズに細やかな対応ができます

自動献立作成オプション

## メニューアシスタントAI

Point 1

1カ月の献立を自動作成

| 日 | 1日目  | 2日目   | 3日目   |
|---|--|---|---|
| 朝 | トースト<br>キャベツのコンソメスープ<br>チキンスティックのクリーム煮<br>マセドアンタダ<br>ブルーチーズグルト | ごはん<br>豆腐とあじの味噌汁<br>豆粒の味噌焼き<br>かぼちゃの煮物<br>ほうろく煮の豆かか和え   | トースト<br>ミネストローネ<br>豚はぶろれん草のコロッケ<br>キャベツとコーンのサラダ<br>オムレツ |
| 昼 | きつねうどん<br>豚汁<br>小松菜のからし和え                                      | わかめごはん<br>豆腐とねぎの味噌汁<br>豚の生姜焼き<br>さつまいものレモン煮<br>シーマン全平   | ごはん<br>かき玉スープ<br>豚肉の豆腐あんかけ<br>人参と巻物のサラダ<br>たたきさやうり      |
| 夕 | ごはん<br>中華風コンソメスープ<br>マカロニサラダ<br>ツツヤサラダ<br>かぼちゃの煮物              | ごはん<br>かまぼことわかめのすまし汁<br>豚肉の煮付け<br>ささみ山芋の焼肉和え<br>かぼちゃの煮物 | ごはん<br>真山野菜スープ<br>和風ハンバーグ<br>かたかきサラダ<br>モロコシスープ         |

空っぽの献立から  
あっという間に  
ベース献立の出来上がり！

Point 2

最適な料理の提案機能



「この料理だけ変えたい」が簡単！

どれを選んでも  
コンセプトにマッチする  
料理を提案！



メニューアシスタントAIはメニューデザイナーのNEXTの有償オプションです。

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展  
**国際ホテル・レストランショー**  
 53+

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展  
**フード・ケータリングショー**  
 46+

セントラルキッチンを含む総合調理・フードサービス機器の商談専門展  
**厨房設備機器展**  
 25+

HCIJ2025



昨年の会場の様子

毎年5万人が来場！

ソフトムはフード・ケータリングショーへ今年も出展いたします  
 自動献立メニューアシスタントAIを展示いたします  
 是非お越しください！

開催日時

2025年2月4日 (火) ~7日 (金)  
 10:00~17:00 (最終日は16:30まで)

会場

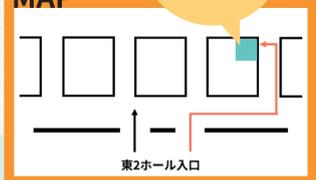
東京ビッグサイト 東展示棟

ソフトムブース

**東2ホール 2-H09**

2-H09  
 SOFTOM

MAP



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65,000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
- プログラム: テーマ: 「弁当・食堂・委託・完調品業務の勝ち筋 2025年、勝ち残る給食会社が取り組む業績アップ事例」  
講師: 株式会社日本給食業経営総合研究所 井上裕基

## 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、次のページにあります。

■会期：2025年2月4日(火)～7日(金) 10:00 ～ 17:00 (最終日は16:30まで)

■会場：東京ビッグサイト東展示棟1～6ホール

■展示ゾーン：

給食・弁当関連ゾーン、厨房設備・機器ゾーン、テーブルウェアゾーン、業務用食材・飲料ゾーン、衛生・清掃・食中毒・HACCP、カフェ・ベーカリー・デザートゾーン、buffet・バイキングゾーン、サービス業×テクノロジー EXPO

その他外食、宿泊産業関連機器展示ゾーン

■入場登録料：無料(ただし、WEB上での事前登録が必須)

## [NEW] HCJアプリを導入します!(無料)

※時代は「紙」から「デジタル」へ。  
ご来場される皆様・出展者様に、デジタルによる立体的な体験を提供します。



アプリ画面イメージ

### こんな事ができます!

- **デジタル名刺交換**  
▶名刺が切れても大丈夫! 会話をメモできる! データは「来場者マイページ」でダウンロード!
- **フロアマップ・経路検索**  
▶会場内QRコードで現在地がわかる! 経路も引ける! 紙にはないデジタルな体験を!
- **タイムリーな情報発信**  
▶アプリならではの、今、行われるイベントも、すぐにわかる!
- **出展者・製品検索**  
▶紙で探すの大変でした...  
目的の商材もバババっと! お気に入り登録もできちゃいます!

ご来場の際は、  
アプリダウンロードの上  
お越しください!

HCJアプリ [検索](#)

App Store  
からダウンロード

Google Play  
で手に入れます



\*アプリダウンロード情報は、公式WEBサイト・来場者マイページなど、複数箇所に掲載します!

参加方法・最新情報は [こちらから](#) [HCJ](#) [検索](#)

### クイック入場の流れ 来場事前登録はこちらから

会場では来場者バッジを印刷するには、来場者バッジ引換QRコードが必要です。

- 1 来場事前登録
- 2 アプリをダウンロード
- 3 来場者バッジを印刷・入場



来場事前登録フォームにて事前登録をし、来場者マイページとHCJアプリのログイン情報をゲット。  
※来場者マイページでは、本展覧会の講演会・セミナーの最新事前登録が可能です。



来場事前登録を完了すると、「来場者マイページ」のID・パスワードが書き込まれ、「HCJアプリ」をダウンロードし、上記ID・パスワードでログインし来場者バッジ引換QRコードをスマートフォンで表示してください。



会場の専用読み取り機に来場者バッジ引換QRコードをかざし、来場者バッジを印刷してください。  
※会場で用意された来場者バッジでの印刷は、会場内ホールにて入場いただけます。  
※来場者バッジは、ご登録の本人様に限り発行可能です。

[問い合わせ先]

HCJ三展合同事務局 一般社団法人 日本能率協会 経営・人材革新センター内  
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL 03-3434-1377  
(土日、祝日を除く9:00～17:00)

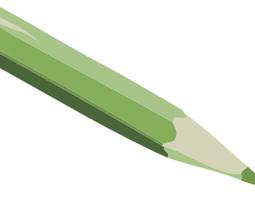
FAX 03-3434-8076

E-mail [hcj@jma.or.jp](mailto:hcj@jma.or.jp)

URL <https://jma-hcj.com/>

<個人情報のお取り扱いについて>

一般社団法人日本能率協会では、個人情報の保護に努めております。詳細は個人情報等保護方針 (<https://www.jma.or.jp/privacy>) をご覧ください。今回、ご記入いただきましたお客様の個人情報は、今後の各種案内のために利用させていただきます。なお、個人情報は配送の依頼等で機密保持契約を締結した業務委託先に預託することがありますのであらかじめご承知おきください。



# 編集後記

---

## 訪問者

いつの頃だったか、我が家に一匹の迷い猫が訪れるようになりました。白に所々薄茶の混じる柄で、耳の片方にVのカットがされており聞くとところによると何らかの管理がされているか、されていたかのようでした。薄汚れた感じはなく大変きれいな凛とした猫です。

初めての出会いは、庭側のサッシを開けたところ真ん前にちょこんと座っていました。突然のことで双方大変驚いたのですが、目が合った瞬間に大きく後ろにジャンプして距離を置きしばしのにらみ合いの時間となりました。「今日はこの辺にしといてやろう」と言ったか言わなかったかそんな態度でその日はフェンスの向こうに去っていきました。

忘れた頃にまたやつと出くわしたのですが、今度は太々しくも寝転がっており前回よりは明らかに警戒心が少なくゆっくりと立ち上がって手の届かない程度に少し距離を置くといった様子でした。後で聞くと家族が時々「チュール」をあげていることがわかり双方で徐々に距離を詰めていたのです。

人と猫との関わりは、諸説あるようですが平安時代初期に皇族が可愛がっていた記述が残されているようで、世間ではネズミ駆除を目的に飼われ始めたようでした。思えば有名な小説の題材にも多くあり、夏目漱石『吾輩は猫である』、谷崎潤一郎『猫と庄造と二人のをんな』、小川洋子『猫を抱いて象と泳ぐ』、エドガー・アラン・ポー『黒猫』、宮沢賢治『猫の事務所』などなど、時を超え、国を超え、人と多くの関りをもつ身近な動物だなど改めて思いました。

日本で一番飼われているペットは犬で2位が猫、東京23区の人口よりも多いとの資料ができました。だれがどうやって数えたのでしょうか。世界では猫が一番多く飼われているそうです。

最近のやつは、警戒心がまったく無くなり登場するとサッシをドンとノックします。誰も教えていないのに驚きです。コトコトと部屋に入ってきて足元ですりすりして愛想を振りまきおねだり開始。我が家の在庫も品数を着々と増やしており、猫缶のさき身やカツオを平らげてチュールで締めくくり満足するとひと眠りに入ります。気が済むとサッシ前でニャーとひと鳴きして「開けろ」とおっしゃいまして、悠々と去っていきます。

昨日は、こたつに入っておられました。最近は数日訪れないと妙に気になる不思議な存在です。名前はまだありません。

みつひろ

# 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



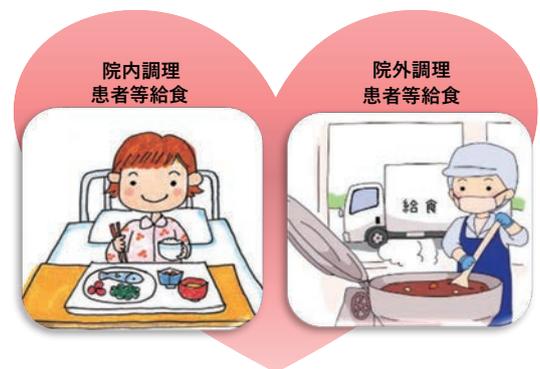
## 安心と信頼の目印

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



(2025年1月発行)