

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう 笑 しょく 食 かい 快 ぜん 膳

「ひと工夫で、おいしい」は
もつと広がります」(長房さん)

「治療食にも、驚きと発見を届けたい」(藤田さん)

「表紙の人 インタビュー」
株式会社 シューシー・フーズ
調理師 藤田 和也さん(右)
栄養士 長房 麻莉さん(左)

2025
No.191

7
月号

発行/公益社団法人 日本メデイカル給食協会

〔協会だより〕 2025年度・定時総会開催..... 3

■ 巻頭言.....	1
■ 理事会報告.....	9
■ 会員企業紹介.....	10
■ 耳寄り情報.....	16

■ 賛助会員紹介.....	18
■ 受託責任者を訪ねて.....	20
■ 編集後記.....	21

表紙の人 インタビュー

シーユーシー・フーズでは食の楽しさを大切にしたい取り組みが行われています。今回はマネージャーとして静岡県にある医療法人社団綾和会駿河西病院の厨房を取り仕切る藤田さんと、長年病院食づくりに携わってきた長房さんに仕事への想いや工夫についてお話をうかがいました。

——この仕事に就かれたきっかけを教えてください。

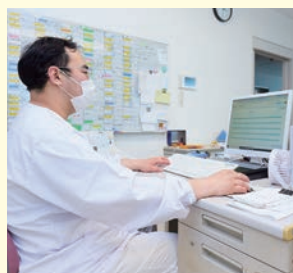
藤田：「以前は飲食店で調理をしていましたが、コロナ禍をきっかけに新しい環境を探す中で、病院食の世界に興味を持ちました。今では、患者さんの反応を見ながら味や工程を工夫できるこの仕事に、大きなやりがいを感じています。」

長房：「小学生のときに入院した際、病院で食べた“うどん”がとても美味しくて驚いたのがきっかけです。その体験が、私も患者さんが元気になるための食事を届けたいという思いにつながり、栄養士を目指しました。」

——お仕事で特に大切にされていることは？

藤田：「一人ひとりの状態に合った食事を提供することです。青魚が合わない方には白身魚を、果物が苦手な方にはゼリーを、といった柔軟な対応を心がけています。」

長房：「季節の行事や地域の特徴も取り入れて、見た目も楽しめる食事を意識しています。たとえば、お茶で炊いた『茶飯』に抹茶をふりかけて富士山のように仕上げるなど、食事時間が楽しめるような工夫も取り入れています。」



——仕事を通して感じるやりがいや、日々の工夫について教えてください。

藤田：「マネージャーとしてはまだ経験が浅いのですが、周囲のスタッフが温かく支えてくれていて、そのおかげで前向きに取り組んでいます。皆で意見を出し合いながら、より良い食事づくりを目指せる環境に感謝する毎日です。」

長房：「使っている機材や食器の経年変化など、日々の変化に注意しながら安全でおいしい食事づくりを工夫で支えていくのも、チームの力があってこそだと感じています。」

——将来についての目標はありますか？

藤田：「いつか自分の店を持ちたいという思いがあります。これまでの病院食の経験や技術を活かし、点心や中華をベースにした、体にやさしくて美味しい料理を届けられる夢を持ちながら日々の仕事に取り組んでいます。」

長房：「今のメニューの質をさらに高めて、どの料理も『これが食べたかった!』と言ってもらえるようにしたいです。新しいメニュー開発にも挑戦したいですね。」



株式会社シーユーシー・フーズ

栄養士 長房 麻莉 さん（入社15年目）

調理師 藤田 和也 さん（入社2年目）

業界の歩みと持続可能な食文化

日清医療食品株式会社
代表取締役社長

立林 勝美



令和7年5月度理事会におきまして、当協会副会長に選任いただきました日清医療食品株式会社の立林勝美でございます。身の引き締まる思いとともに、当協会ならびに給食業界のお役に立てますよう、精一杯努めてまいる所存でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

当協会は昨年、設立35周年を迎え記念式典を開催し、本年度には36年目を迎えております。この間、医療機関・介護福祉施設における給食業務の受託状況は着実に進展してまいりました。令和6年度3月末現在の年次外部受託率は、病院で63%、老人保健施設で70%、特別養護老人ホームでは61%となっております（当社調べ）。また、会員数も設立時の

平成元年度3月末時点の82社から令和6年度の228社へと増加し、受託施設数も約1100カ所から約1400カ所へ、さらにベッド数では、約11万床から約139万床へと約13倍の成長を遂げております。この堅調な成長は、ひとえに会員の皆様方の日々の努力の賜物であり、深く感謝申し上げますとともに、当協会が担う社会的役割と責任も一層重くなってきたことを痛感しております。

昨今、原材料費や水光熱費などの調理費・燃料費は上昇の一途をたどり、食材価格の高騰や物価の上昇、人手不足による人件費の増大、最低賃金改定の影響、さらには混沌とした世界情勢が重なり、業界を取り巻

く環境はますます不透明なものとなっております。このような状況下においても、ヘルスケアフードサービス事業は医療機関や介護福祉施設において命をつなぐ食事を提供する役割を果たしており、いかなる困難があろうとも持続的かつ途切れないサービスの提供が求められます。そのためには安定した人材確保やサプライチェーンマネジメントが欠かせません。また通常時のみならず、災害時にも強いサービス体制の構築が不可欠であると認識しております。

超少子高齢化に伴う社会保障費の増加により、医療福祉関連施設は厳しい経営環境に直面しています。この状況を受け、当協会では四病院団体協議会のご支援のもと、厚生労働

省への働きかけにより、令和6年度診療報酬改定で入院時食事療養費が1食あたり30円引き上げられました。しかし、昨今の物価高騰の影響で、給食材料費や調理費（光熱水費）などは上昇し続けており、医療の一環として提供されるべき食事の質を確保する観点から、2025年4月1日より入院時の食費の基準額が1食当たり20円引き上げられ、食事療養費が670円から690円へ改定されました。また、患者負担についても所得区分等に基づく配慮が含まれており、当業界として、患者様により良いサービスの提供と持続可能な経営を実現すべく、引き続き取り組みでまいります。

さて、「食」という事に着目した

しますと、時代の変化とともにそのあり方を大きく進化させており、昔ながらの家庭料理の形が残る一方、健康志向の広がりやテクノロジーの進化が私たちの食文化に新たな価値をもたらしています。近年は、地球規模の環境問題や健康管理の重要性が叫ばれるなかで、「食」の未来を変えるトレンドが次々と登場しています。

現代の健康志向は食の世界で欠かせないテーマとなっております、食品業界では、低カロリー食品や無添加商品が以前にも増して注目されています。また個別化された新しいサービスが急速に普及しており、一人ひとりの体質や生活習慣に適した食品・サプリメントを提供する「パーソナライズドフード」という概念です。遺伝子検査や食生活に関するデータを収集し、それに基づき最適な食事プランを提案する仕組みが、これまでにない健康管理の形を生み出しています。また、スマホアプリでの食事記録や運動量データを組み合わせ、栄養士やAIが個々のニーズに沿った食品を推薦するサービスなど、国内においてもAIやビッグデータを活用したサービスが広まりつつあります。

そして持続可能な社会を目指すなかで、環境問題に適応するための新たなムーブメントの代表例として、動物性の原料を使わず植物由来の原料のみで作られた、代替肉があります。最近では多種多様な製品が開発され、ハンバーガーやベーコンなど、普通に市場で見られるようになりました。代替肉は、従来の畜産業が抱える環境問題を解決する手段として注目されており、地球資源の消耗を減らしながら、今後の食料供給を支える試みとして進んでいます。

また近年、食料問題や環境保護の観点から「昆虫食」が注目を集めています。日本ではまだ馴染みの薄いジャンルですが、昆虫は栄養価が高く、飼育コストが低いため、持続可能な食料として脚光を浴びています。スナック菓子やクッキーといった加工品への応用が進み、特に若い世代がその可能性に興味を示していることは、この分野の期待感を後押ししています。「昆虫を食べる」という心理的抵抗を克服する必要がありますが、それが解消されれば、未

来の主要なたんぱく源となる可能性があります。持続可能な食文化の一端として、昆虫食は今後の技術革新や社会課題への対応策として、大きな役割を果たすことが期待されています。

一方、健康志向だけでなく、「楽しむ」という目的も広がっており、SNSによる情報共有が食文化の楽しさを広げています。いわゆる「映える食べ物」はカフェやレストランでは多くの人気を集めていて、華やかな見た目やユニークな形状のフードなどの大胆なアイデアで、カラフルなドリンクやデザートが続々と登場しています。

健康管理や環境保護の視点、そして楽しさを取り入れることで、未来を見据えた持続可能な食文化が育まれています。また、「食」は単なる栄養補給から、ライフスタイルを豊かに彩り、生活を変えるきっかけにもなり、私たちのニーズや価値観を反映しながらどのように未来へ向かって育まれているか、これから「食」の進化を見守りつつ、その豊かさを感じていきたいと思っています。

最後になりましたが、引き続き関

係各団体との連携を深め、さらなる努力を重ねて研究・開発に力を注いでまいります。微力ではございますが精一杯尽力してまいる所存でございますので、皆様からのご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。



《2025年度・定時総会開催》



定時総会は深緑に包まれた明治記念館で5月16日(金)に開催されました。

司会者の開会宣言後、定足数の確認報告、会長の挨拶のあと平井会長が議長を務め、2024年度事業報告、2024年度収支決算報告、定款変更、役員の報酬及び費用に関する規程の変更についての議案がそれぞれ事務局から説明され、議案ごとに議決が行われ、全て承認されました。

続いて、2025年度事業計画、2025年度収支予算については理事会において既に承認されていることから、決議報告がされました。

また、議案として提出された役員の選任については、辞任等に伴う後任者として各支部長から推薦者が寄せられ、総会の決議により選任されることが必要であることから、別紙名簿のとおり承認され議決されました。

また、業務執行理事の変更があり、新たな役員が次ページのとおり決まりました。

なお、任期は2025年5月から2026年5月までとなります。

【新役員名簿等は別紙(次ページ)】



(公社) 日本メディカル給食協会 三役名簿 2025年5月～2026年5月

役 職	氏 名	会 社 名	支 部 長
会 長	平 井 英 司	(株)日総	
副 会 長	田 上 政 行	(株)エムズフード	北日本支部長
副 会 長	脇 本 実	ハーベスト(株)	関東信越支部長
副 会 長	岩 崎 史 嗣	(株)トモ	東海北陸支部長
副 会 長	田 村 隆	淀川食品(株)	近畿支部長
副 会 長	山 口 昭 文	(株)ホームランシステムズ	西日本支部長
副 会 長	立 林 勝 美	日清医療食品(株)	総務・公益・広報委員長
専務理事	新 井 秀 一		
相談役・理事	山 本 裕 康	メーキュー(株)	

(公社) 日本メディカル給食協会 役員（理事・監事）名簿 2025年5月～2026年5月

支 部	役 員	氏 名	新・再任別	会 社 名
北日本 (4名)	理 事	嘉藤田 章 博	再任	(株)エム・エム・ピー
	理 事	高 橋 一 馬	再任	(株)紅谷
	理 事	田 上 政 行	再任	(株)エムズフード
	理 事	平 井 英 司	再任	(株)日総
関東信越 (10名)	理 事	黒 川 知 輝	再任	(株)グリーンハウス
	理 事	高 島 宏 平	新任	シダックスフードサービス(株)
	理 事	高 杉 篤 陽	新任	(株)ニッコトラスト
	理 事	田 島 利 行	新任	(株)LEOC
	理 事	立 林 勝 美	再任	日清医療食品(株)
	理 事	中 村 仁 彦	再任	富士産業(株)
	理 事	西 剛 平	再任	(株)レバスト
	理 事	久 松 博 和	再任	エームサービス(株)
	理 事	馬 淵 祥 正	再任	(株)馬淵商事
東海北陸 (4名)	理 事	脇 本 実	再任	ハーベスト(株)
	理 事	岩 崎 史 嗣	再任	(株)トモ
	理 事	西 脇 司	再任	日本ゼネラルフード(株)
	理 事	山 本 裕 康	再任	メーキュー(株)
近畿 (6名)	理 事	横 川 剛	再任	トーカイフーズ(株)
	理 事	小笠原 力 一	再任	(株)ニチダン
	理 事	清 水 克 能	再任	名阪食品(株)
	理 事	田 所 伸 浩	再任	(株)魚国総本社
	理 事	田 村 隆	再任	淀川食品(株)
	理 事	野々村 充 教	再任	ウオクニ(株)
西日本 (4名)	理 事	山 下 史 朗	再任	(株)東紅給食
	理 事	安 里 盛 一	再任	(株)日本ユニテック
	理 事	二 神 良 昌	再任	四国医療サービス(株)
	理 事	山 口 昭 文	再任	(株)ホームラン・システムズ
事務局 (1名)	理 事	吉 田 憲 史	再任	(株)九州フードサプライセンター
	外部理事	山 口 宏 記	新任	(公社) 日本給食サービス協会
専務理事		新 井 秀 一	再任	(公社) 日本メディカル給食協会
理事 30名				
監事 (2名)	監 事	大 西 博 史	再任	一富士フードサービス(株)
	監 事	川 原 丈 貴	再任	(株)川原経営総合センター
監事 2名				



支部役員名簿

支 部 名	支 部 長	副 支 部 長	都道府県別
北日本支部	田上 政行 副会長 (株)エムズフード	高橋 一馬 理事 (株)紅 谷	北海道・青森・岩手・秋田・山形・宮城・福島（1道6県）
関東信越支部	脇本 実 副会長 (ハーベスト株)	黒川 知輝 理事 (株)グリーンハウス	茨城・栃木・群馬・埼玉・東京・千葉・神奈川・新潟・山梨・長野（1都9県）
東海・北陸支部	岩崎 史嗣 副会長 (株)ト モ	欠	富山・石川・岐阜・静岡・愛知・三重（6県）
近畿支部	田村 隆 副会長 (淀川食品株)	清水 克能 理事 (名阪食品株)	滋賀・福井・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山（2府5県）
西日本支部	山口 昭文 副会長 (株)ホームラン・システムズ	安里 盛一 理事 (株)日本ユニテック	鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知・福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島・沖縄（17県）

(2025年5月16日)

委員会担当役員名簿

委員会名	委 員 長	委 員	委 員	委 員	委 員
総務・公益・広報委員会	立林 勝美 副会長	西 剛平 理事 (株)レバスト	中村 仁彦 理事 (富士産業株)	高島 宏平 理事 (シダックスフードサービス株)	
学術衛生委員会	吉田 憲史 理事	安里 盛一 理事 (株)日本ユニテック	田島 利行 理事 (株)LEOC	兼田 敏郎 (㈱ラ・ココット)	柴田 紘二 (株)九州フードサプライセンター
技術研究委員会	山口 昭文 副会長	二神 良昌 理事 (四国医療サービス株)	久松 博和 理事 (エームサービス株)		
調査・制度研究委員会	岩崎 史嗣 副会長	西脇 司 理事 (日本ゼネラルフード株)	横川 剛 理事 (トーカイフーズ株)	横井 大樹郎 (メーキュー株)	
障がい者雇用促進委員会	黒川 知輝 理事	馬淵 祥正 理事 (株)馬淵商事	山本 裕康 理事 (メーキュー株)		
栄養士委員会	田村 隆 副会長	小笠原力一 理事 (株)ニチダン 清水 克能 理事 (名阪食品株)	田所 伸浩 理事 (株)魚国総本社 野々村充教 理事 (ウオクニ株)	山下 史朗 理事 (株)東紅給食	
災害被災支援委員会	田上 政行 副会長	嘉藤田章博 理事 (株)エム・エム・ビー	高橋 一馬 理事 (株)紅 谷		
外国人技能実習委員会	脇本 実 副会長	二神 良昌 理事 (四国医療サービス株) 高杉 篤陽 理事 (株)ニッココトラスト	藤岡 剛 (日清医療食品株) 池谷 雅伸 (富士産業株)	鶴留 光広 (淀川食品株) 田上 史人 (メーキュー株)	渡邊 大介 (株)日総

(2025年5月16日)



(公社) 日本メディカル給食協会栄養士委員会幹事名簿

幹事長		
北日本	竹本満寿美	(株)LEOC
関東信越	吉田美和子	(株)グリーンハウス
東海北陸・総括幹事長	山田 千晶	日本ゼネラルフード(株)
近畿	吉川友紀子	(株)ニチダン
西日本	矢野 明子	四国医療サービス(株)シンセイフード事業部

幹事		
北日本	秋葉 琴乃	(株)日総
	門間 弘子	(株)紅谷
関東信越	石橋 直美	(株)レパスト
	佐藤 愛	(株)ニッコトラスト
	真方 知子	富士産業(株)
	正木 千秋	シダックスフードサービス(株)
	成澤 瞳	日清医療食品(株)
	山本奈津子	(株)馬淵商事
東海北陸	平岩 知樹	メーキュー(株)
	深澤 里実	(株)ウェルビーフードシステム
近畿	田中 良美	(株)日米クック
	前津 朋華	淀川食品(株)
西日本	田上 智美	(株)九州フードサプライセンター
	蝶野亜希子	日清医療食品(株)

(2025年5月16日)



定時総会特別講演

気象予報士 増田雅昭氏が語る 天気予報を生かした災害への対処方法

総会終了後、TBSテレビ・ラジオ気象キャスターの増田雅昭氏による『災害から身を守る天気予報の使い方』と題した講演が行われました。増田氏は気象キャスターに携わりながら、気象アドバイザーとして企業や自治体、個人などの事業や活動をサポートしています。

講演では、天気情報サイトなどを用いた猛暑、台風、豪雨、雷などへの対処方法、緊急時のバイアスなどについて語られました。合間にクイズやブレイクタイムを挟みながら、増田氏の豊かな表情や明るい口調で進行され、会場は満席となり終始和やかな雰囲気の中大盛況に終わりました。





定時総会懇親会

明治記念館を会場とする総会、総会特別講演が午後早々の開始となり、半日の時間が経過した17時から懇親会が開会されました。当日の総会で承認された新三役の紹介の後、平井英司会長の挨拶で始まり、「先程の定時総会、理事会で再任・新任された役員とともに職務を全うする。協会としては、2026年度診療報酬・介護報酬の改定の要望書として厚生労働省を始め、医療・介護団体に提出するため、会員の皆様に2023年、2024年に引き続き業界動向アンケートについてご協力をお願いしている。

2024年度の診療報酬の改定で入院時食事療養費が1日あたり90円、さらに2025年度には1日あたり60円の期中改定があった。人件費では2024年度では2%の改定がされたが、介護報酬での食材の改定がなされていないことが残念だ。

一方、昨年からの米の大幅な値上がりや、4月以降の食材4千点以上の値上がりと物価高騰がまだまだ続いており人件費に関しましても、昨年10月の最低賃金が大幅に上昇し、外食産業の中で7%を超える賃上げが実行されている。協会としては極めて厳しい状況となっている。

また、人材確保のために必要な外国人技能実習制度も育成就労制度に変更されたので動向に注視していくこととしている。

このように当協会を取り巻く環境は大きく変わろうとしており、協会として会員企業の皆さま、関係団体と共に各種問題について対応していきたいと考えているので今後ともご協力をお願いする。」と、変革の時期の今こそ全員の協力が必要と訴えました。

平井会長挨拶に続いて、来賓としてご臨席いただいた森光敬子厚生労働省医政局長の代理で医政局地域医療計画課医療関連サービス室佐藤俊幸室長、衆議院議員安藤たかお先生の代理で秘書の牛嶋様からご挨拶をいただき、近畿支部長田村 隆副会長の乾杯で懇親会が始まりました。

会場内では、会員の皆様が名刺交換、情報交換のため所狭しと周り、和やかな中に有意義な時間を過ごされている様子が伺えました。

まだまだ話し足り無いと思われる時間でしたが中締めの日となり、西日本支部長山口昭文副会長の挨拶で盛会の中、お開きとなりました。





理事会報告

2024年度第5回理事会

日 程 2025年3月21日（金）
時 間 13時00分～14時00分
場 所 芝パークホテル

審議事項

- ・2025年度事業計画（案）について
- ・2025年度収支予算（案）について
- ・公益法人制度の改正に伴う外部理事の導入、及び定款変更について
- ・理事の辞任について
- ・2025年度定時総会日程について
- ・正会員の入会について 2件
 - ◇株式会社ファミール
代表取締役 宮本直哉
大阪府大阪市西堤本通東1-1-1
 - ◇ジャパンウェルネス株式会社
代表取締役 清水正敏
東京都豊島区高松1-1-11

上記について説明があり、すべて決議・承認された。

報告事項

- ・職務執行状況報告書
- ・管理栄養士国家試験受験準備講習会について
- ・第46回フードケータリングショーについて
- ・支部会議報告

2025年度第1回理事会

日 程 2025年4月24日（木）
時 間 15時45分～16時40分
場 所 芝パークホテル

審議事項

- ・2024年度事業報告について

- ・2024年度収支決算報告について
- ・2024年度監査報告について
- ・役員（理事）予定者について

上記について説明があり、すべて決議・承認された。

報告事項

- ・役員（理事）の異動について
- ・2025年度定時総会等の開始予定時間等について
- ・第16回治療食等献立・調理技術コンテストについて
- ・第66回全日本病院学会協会セミナーのテーマについて
- ・正会員の退会について 2件
 - ◇ソシオフードサービス株式会社（2025年3月31日付）
代表取締役社長 栢森洋平
 - ◇株式会社大八商事（2025年3月31日付）
代表取締役 浅田耕正

2025年度第2回理事会

日 程 2025年5月16日（金）
時 間 13時50分～14時20分
場 所 明治記念館

審議事項

- ・代表理事（会長）及び業務執行理事（副会長及び専務理事）の選任について
- ・常設委員会等委員の選任について

上記について説明があり、決議・承認された。

報告事項

- ・第39回管理栄養士国家試験の結果について
- ・2026年度診療報酬改定に係る病院団体要望書について
- ・2025年度支部研修会について

余裕を持った動線で整理整頓も行き届いた駿河西病院の厨房。夏の暑さが課題という。

株式会社 シーユーシー・フーズ

食を通じて「医療という希望を創る。」

今回の訪問先は静岡県焼津市の駿河西病院。厨房を担っているのは、株式会社シーユーシー・フーズ（以下、CUCフーズ）。CUCフーズは本社のある静岡、愛知、東京、神奈川など関東・東海エリアを中心に事業を展開しています。厨房現場の取材の後、代表取締役社長池田周一さんにお話をうかがいました。

現場の課題は現場で気づく だから「厨房に行く」

「社長に就任されてまもないとお聞きしました。

「池田です。今日はよろしくお願ひします。代表取締役には2023年6月に着任しました。私は2017年1月にグループ会社の株式会社シーユーシー（以下、CUC）に入社したのですが、もともとは給食業界の出身ではなくて、外資系医療機器メーカーやNPO法人などで医療機関向けのコンサルティングに従事してきました。ヘルスケア・医療との関わりは長いものの、給食に関しては初めて深く関わることになり、就任当初から現場から学ぶ姿勢を大切にしてきました。CUCフーズは、医療・介護の現場において食事提供を行っています。医療法人や介護施設といった『ケアの最前線』に関わる者として、単なる給食業務の委託という立場を超え、より

◎ヘルスケア給食事業



長期療養だけでなく急性期治療後の家庭復帰も目指す地域の医療と福祉を支える介護療養型医療施設。1日約315食を提供する。栄養士、調理師、パートを含め従業員数は43人で、1日あたり9～10人程でシフトが組まれる（パート除く）。調理スタッフの割合は2～3割という。



この日の献立はスパニッシュオムレツ、小松菜の炒め物、人参の辛子醤油和え、バナナでした。彩りよく美味しそうに見えるような盛付を心掛けています。





働く人たちや地域の方々と協働しながら未来をつくっていく、と語る池田社長。

包括的で本質的な「連携」を目指しています。だからこそ、現場を知らなければならぬという危機感がありました。机上の理屈ではなく、現場に足を運び、自分の目で見て、耳で聞いて、肌で感じないと、本当の課題は見えてこないと考えたのです。」

―全拠点を自ら訪問し、調理風景や人員配置、設備環境まで丁寧に確認して回ったとか。

「はい。各拠点のマネージャーに日々の業務内容や課題点を聞きながら厨房をのぞかせてもらいました。拠点をラウンドして感じたことは、厨房は想像以上に過酷な環境だということとです。早朝勤務の負荷や高温多湿な環境、調理器具も重く、安全性に配慮が必要なものが多くあり、病院給食はともやりのある仕事ですが、より働きやすい環境を作るために取り組むべき課題がたくさんあることがわかりました。駿河西病院

はじめCUCフーズでは、治療食・介護食に携わって10年選手のベテランスタッフが多く働いてくれていました。ベテランスタッフの皆さんに、元気に長く働いていただくためにも業務環境の段階的な改善に取り組ん

でいます。」

病院と「ともに歩む」給食会社へ。委託ではなく、連携の関係を築く

「CUCフーズの最大の特長は、CUCグループが病院の経営支援を行っているという背景を持っていることです。給食の提供先がグループ会社の支援先であり、単なる給食業務の発注元・受注先という関係ではない。つまり、同じ方向を見据えたパートナーシップが築きやすいことが多いんですね。実際、CUCグループ内で行われている栄養士会議にCUCフーズのスタッフも加わり、垣根を越えた情報共有や学び合いが行われています。

また、CUCグループのパートナーシップにより、CUCフーズの受託先が全国に広がりつつあります。CUCグループの提携先が増えても、絶対に当社に切り替えてくれというわけではなく、困ったときには相談に乗ります、というスタンスなのですが、いま入っている給食会社さんから急激なコストアップの提案があるとなると、病院の経営上その給食会社さんと継続することが難し



「小さな自慢」を称える文化を。 ボトムアップの力を信じて

—そうした社会環境の変化のなか、CUCフーズが目指すのは？

「全拠点が自分たちの日々の工夫に誇りを持ち、それを発信し合える

くなりますので、それをある程度見越して、急な撤退などが起きたらたいへんだろうから、当社に切り替えていきましようか、というような動きが増えているのです。こういった相談は、2024年まではそれほどでもなかったのですが、今年に入って増えている印象です。急激なコストアップと言っても、どこの会社さんも事前にシグナルは出されていたはずですし、要望を出されたりしていたと思うんですが、米の価格高騰を含め、もう無理、これ以上難しいという給食会社が増えているのではないかと。そういった実態に関しては、危機感を強く感じていますが、CUCグループの提携先であることで関係性を担保しやすいCUCフーズの特徴を活かし、医療・介護の課題を常に念頭に置いて、必要に応じて迅速に対応できればと思います。」

環境を創る、ということでしょうか。

食事はただの栄養補給ではありません。調理現場では毎日、多くの工夫や努力が積み重ねられています。だからこそ、そうした「ひと工夫」を皆で称え合えるような文化をつくりたいと思っています。例えば、拠点ごとの取り組みを紹介し合う「発表会」のような場が創れないか構想を考えているところです。『こんな省力化をしたら作業が楽になった』『患者さんから〇〇の出力が好評だった』そういう毎日の小さな成功体験を皆で共有していきたい。競争ではなく、金太郎飴でもなく、現場ごとの個性は大事にしながら、承認と称賛を基盤にした社内コミュニケーションを実現したいのです。そういったボトムアップのアプローチは、現場の意欲や創造力を引き出す原動力にもなる可能性を秘めていると思います。現場の職員が笑顔で働くことが、最終的には患者さんや利用者さんの満足へとつながっていく。私はそう信じています。また、まだすべての現場レベルではありませんが、教育・研修をはじめ、病院側との話し合いの場を持つなど、コミュニケーションは密に行っています。研修



写真左上：病院が行ったイベント出店に協力（ちゃんこ鍋）、写真右上：スペシャルイベントとして好評だった職員食バイキング、写真左下・右下：病院・医療機関ごとに工夫して作られる行事食（お正月・桜の日）



というより、参加メンバーでアイデアや問題の解決策を発想する、いわゆるプレスト（ブレインストーミング）でしょうか。例えば、ある企業が開発したソフト食を導入したら、健康状態を維持するのにいいんじゃないか、とか。刻み食の工程の分の人件費を抑えるためにも献立に試してみようか、などですね。食品メーカーさんからのご案内は結構あるので、それをうまく活用しつつ、という具合です。コミュニケーションが進んでいるエリアは、最終的には献立をそろえていくみたいなどころまで、展開が生まれつつあります。」

「職員ファースト」という挑戦。

「CUCフーズの展望と社長が大切にされていることを教えてください。」

「CUCフーズの理念のひとつに、

『職員ファースト』という考えがあります。患者さんや利用者さんの満足度を最大化するためには、まず職員が元気であることが不可欠という信念です。その考えのもと、職員の労働環境改善にも力を入れています。

暑い厨房での作業、過酷なシフト、

調理機器の老朽化など、課題は数多くあります。それらを一つひとつ、無理のないかたちで改善していきます。調理スタッフの努力は、どうしても日陰の存在になりがちです。でも、彼ら・彼女らの「縁の下」の力持ちの頑張りがあってこそ、医療や介護の質を保つ助けになっている。そうした思いを会社全体で共有し、サポートしていくことが私の役割です。

一方で、受託先である病院側の『職員ファースト』として、病院で働かされている職員さんのために、ボリュームがあって、よりおいしい職員食を提案しようかと思っています。回復期の患者さんってリハビリで身体を動かすので、それをサポートする職員さんはすごくおなかが減るんです。そうやって頑張っている職員さんにおいしいものをおなかいっぱい食べてもらうことで、ちょっと喜んでもらえないかなと考えています。

今後は、患者さんとご家族が一緒に食事を楽しめる環境づくりや、病棟ラウンドによるフィードバックの仕組み、さらには全国的な調理現場のネットワーク強化など、新たな取り組みも視野に入れています。一つ



取材当日も出張用のスーツケースを手に現れた池田社長「これからラウンドは続けます」。



の工夫、一つの対話が、現場を変える力になります。私たちは、食の力を信じ、これからも医療と介護の未来に「希望」を届けていきます。」
CUCフーズが届ける一食一食に、明日の医療と福祉への小さな灯火が込められている。

株式会社 シーユーシー・フーズ

【本社】

〒430-0936

静岡県浜松市中央区大工町125 8F

電話 053-401-2171

FAX 053-401-2172

従業員数 249名

(男65名、女184名、パート従業員含む)

※令和7年6月現在



教えて衛生管理！

～薬剤の容器は一目でわかるように内容物を明記しよう～



厨房内で使用する薬剤は食品と誤って使用しないように、また、食品に混入しないように管理することが必要です。今回は、内容物の明記など、薬剤容器の管理を中心に、薬剤が危害とならないようにする方法を一緒に考えていきましょう。

【内容物の表記は必要か？】

厨房内を清潔に保つために洗剤や消毒液などは必要不可欠な存在ですが、食品に混入してしまうと危害となるものであり、適切に使用しなければ目的とする効果も得られません。

「食品衛生法施行規則 別表１７」の中では薬剤類の管理について以下のように言及されています。「洗淨剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。」

実際に年間数件ではありますが、容器に内容物を表示していなかったがために、お酒と間違えて漂白剤を提供してしまい健康被害を起こすような事故が発生しています。このような食品事故を予防するためにはどのような取り組みが必要でしょうか？



【内容物をしっかりと明記する】

まず、誰が見ても中身が何か分かるようにしておくことが大切です。目に付く場所に内容物の名前を明記しましょう。ただし油性マーカーなど用いても、油污れなどですぐに表示が消えてしまうこともあります。

専用の小分けボトルや洗剤メーカーの純正ボトルなど、元から内容物が印字 / 表示されている容器を使用することが望ましいです。

【ペットボトルなど飲料と誤認しやすい容器を再利用しない】

視覚的に飲料と誤認しやすい容器の使用や、飲料や液体調味料など、実際に食品の保管に使われていた容器の再利用は避けましょう。特に薄めた塩素系漂白剤を保管するために、便利だからといって 4L の焼酎が入っていた空容器など使用した場合は大変危険です。

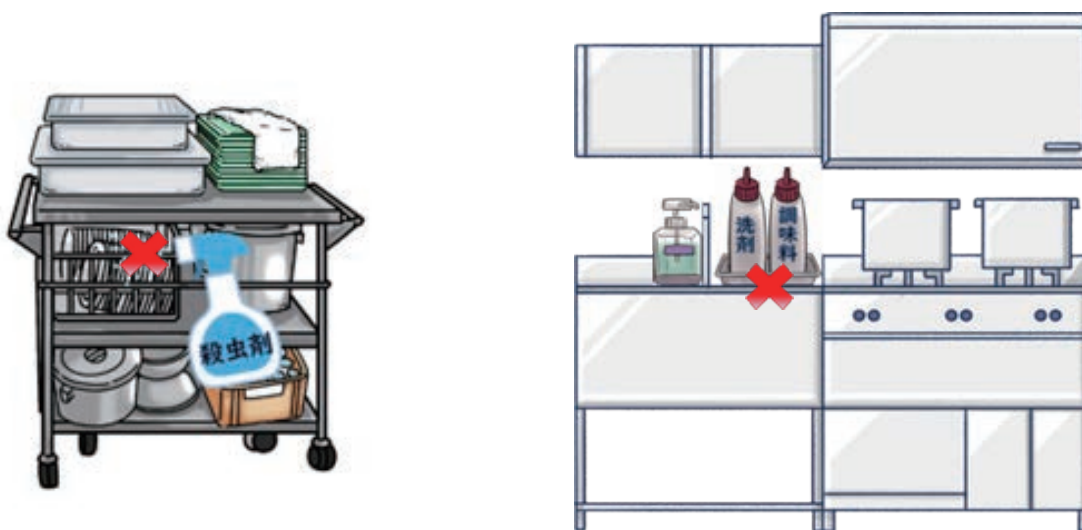
※薬剤の誤使用とは異なりますが、ペットボトルの再利用はアレルギーのコンタミ原因にもなります。容器を十分に洗浄できないことから、元の飲料や液体調味料等に含まれるアレルギーが残ってしまう可能性があります。

食品の保管には十分に洗浄・消毒が可能な衛生的な容器を使用するなど、食品であっても薬品であっても、厨房内ではペットボトル容器の使いまわしや再利用はしないことが望まれます。



【食品と近い位置に保管しない】

食品を保管する場所と、洗剤を保管する場所を明確に区別し、定位置管理することも有効です。誤使用だけでなく、スプレーボトルなどは意図せずプッシュしてしまい、食品に降りかかり混入してしまう恐れもありますので、このような観点からも食品と薬剤類の保管場所は明確に分ける必要があります。



上記以外にも、働く方々が洗剤の使い方について知識を持つことも大切です。

例えば「混ぜるな危険」の言葉で有名ですが、酸性洗剤と塩素系漂白剤を同時に使用することで発生する塩素ガスの事故が挙げられます。

また、蓋つきのアルミ缶密閉容器にアルカリ洗剤を保管することにより金属腐食が起こり破裂する事故など、思いもよらない人的被害に繋がる恐れもあります。

食品衛生の観点とはまた別に、労働安全の観点からも重要なため、従業員への教育なども含め、日頃から適切な管理と使用を心掛けていきましょう。

排水処理ご担当者様のための

排水なんでも相談室

排水処理のこんなお悩みありませんか？

生産品目が変わって
処理がうまくいかない

本当にこの設備費用が
妥当か不安になってきた

近隣住民から
悪臭で苦情がはいった

汚泥が沈まず
処理水に混じる

処理水が
基準を超えてしまう

設備が老朽化して
うまく活用できない

排水なんでも相談室を ご活用ください！

排水なんでも相談室では、排水処理のお困りごとをお伺いし
運用や運転方法のご提案、設備案のご案内などを行います！



無料提案

水質データ、現在の処理設備について、敷地面積、排水基準値、ご要望などの情報を頂き、無料で設計を行っております。ご提案の際は、処理方法やフロー、概算見積をお渡しします。



水質分析

処理対象となる原水の水質がわからない場合は、実際の排水を採取して水質分析を行います。

弊社規定項目(PH・BOD・COD・全リン・全窒素・ノルヘキ・SS)については無料で分析を実施しております。



検証実験

検証のため、当社試験室内での机上試験(凝集試験やバイオ試験など)を行います。その他状況に応じて現場での実証実験が可能です。

現場試験では、設計した設備を、スケールダウンさせた実験装置を作成し、処理能力を確認することができるため、より具体的に検討が可能です。

※別途費用が発生する場合があります



＼最適設計だからこそ実現!!／

導入後の安定稼働&コスト削減



改善事例

沈降不良改善事例

BEFORE

沈殿槽で汚泥が沈まず、処理水のSSが基準値超過を起こしていました。

AFTER

沈殿槽に、膜分離装置を導入し、膜分離槽に改造しました。膜分離は固液分離を強力に行うため、SSの流失が無くなりました。



◀沈殿槽

膜分離槽▶



処理能力向上事例

BEFORE

設計当初と比較し、生産量が増加し、既存の設備では処理が間に合わず基準値超過が発生していました。

AFTER

曝気槽に、バイオモジュールや流動担体を導入。より多くの微生物を保持できるので、同じ槽内でより多くの汚れを分解できます。



◀バイオモジュール槽

流動担体槽▶



その他
このようなご要望や
ご相談を頂いております

管轄の市から指導が入り
改善が必要となったため
処理不良の原因と解決策
を知りたい

設備を管理していた
担当の方が退職され
今後の管理方法や
トラブル時の対策が
わかりません

生産品目増・生産量増で
現状の処理施設だと
基準値オーバーと
なることが増えてきました

松尾機器産業(株) ☎0120-532-526

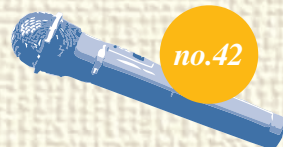
【大分本社】大分県大分市花高松1-1-4

【東京支社】東京都中央区日本橋小伝馬町17-13 第9堀ビル6F

【大阪支店】大阪府茨木市西駅前町5-10 大同生命ビル5F

受託責任者を訪ねて。

no.42



(株)光風舎
JA秋田厚生連大曲厚生医療
センター栄養科
伊藤恵理子さん

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3年4月1日からです。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか。

36名です。

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

厨房での調理、盛り付け、配膳を基本に、人員管理、シフト調整、定期的な面談の実施により、職員の仕事や人間関係の悩みを把握し、解決に導いていけるようにコミュニケーションを大切にしています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか。

様々な年齢層の職員が働いていることもあり、職員間の行き違いが発生する場合があります。問題解決に向けて対応方法を考え、担当者と調整していくことが私自身も非常に悩みますし、大変な所です。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか。

食中毒やインシデント発生の要因を防止するため、作業環境を整える指

導や職員の体調管理など、安全な食事を提供するために様々な要素を管理することが求められていると思います。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか。

患者様に安全で美味しい食事を提供することを念頭に置き、仕事をしています。

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

定期的な献立会議で、献立についての打ち合わせを行っています。問題があった場合もすぐに報告、相談しています。

栄養管理委員会にも出席させていただいています。

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、何かあった場合すぐに連絡が取れるようにしています。

Q9 現場で気を使うことはどんなことですか。

安心、安全な食事を時間どおりに提供することと職員が働きやすい環境

を整えることです。

Q10 受託責任者委には相当の経験、知識が必要ですが、特にどんな知識が必要ですか。

衛生管理やアレルギーなど、インシデントにつながる原因になる食材の知識はもちろん、時代の流れと共にハラスメントの知識も必要なのかと思っています。

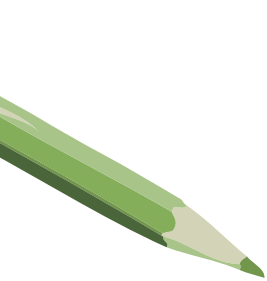
Q11 自分が責任者となって変わったことはなんですか。

職員の声に耳を傾けることを意識す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。

患者様においしい食事を提供するためには働く一人ひとりが同じ目標に向かって進んでいくことが大事になると思います。

食事で喜びを感じていただけるようにがんばっていきましょー！



編集後記

宮城県内のおすすめの温泉

最近、年齢のせいかどんどん温泉が恋しくなってきました。私の中での温泉は、利用しやすい日帰り温泉と、自分へのご褒美の宿泊の2通りです。

そこで、温泉について少し調べてみました。まずは温泉の泉質ですが、温泉は「十湯十色」とよく言われますが、日本の温泉の泉質は全部で10種類あるそうです。この泉質も大きく3種類に分類されていて、①単純温泉（刺激が少なく身体に優しい）②塩類泉（食塩を多く含み保温効果がある）③特殊成分を含む療養泉（7種類のどれかの特殊成分を規定値以上含み癖が強い）。単純温泉→塩類泉→特殊成分になるほど、温泉の個性がはっきり現れ、同時に刺激も強くなる。しかし単純温泉といっても「単純」と聞くと物足りない感じもするが、ところが、名だたる温泉がこの単純泉である。有名な下呂温泉、湯布院温泉、道後温泉、伊香保温泉などがこの単純温泉だそうです。

また単純温泉といわれる条件は、「源泉25℃以上」だけを満たし、源泉温泉に含まれる化学成分の総量が1kgあたり1000mg以下のもで、刺激が少なく体に優しく「湯あたり」が最も少ない泉質ということですが。溶存物質は入浴剤より圧倒的に多い（入浴剤は150～250mg程度）。

さて宮城県内の源泉ですが、令和6年3月30日現在で740本あり、私が皆さんにお勧めしたい温泉は、仙台駅から車で1時間半、およそ80キロメートル北西に走ったところに位置している、大崎市にある温泉地、鳴子温泉です。ここは単純温泉の他に、塩化物泉（温まりの湯）、炭酸水素塩泉（美肌の湯）、硫酸塩泉（傷の治療に良い）、含鉄泉（鉄分を含み赤褐色の湯）、酸性泉（殺菌効果が高い）、硫黄泉（特有の匂いと美肌効果）の7種類が湧き出しています。狭い地域の中で10種類の中の7種類が湧き出すということは本当に素晴らしいことです。またこの鳴子温泉の主変にある鳴子峡の近くの見晴らし台からの新緑、紅葉は大変美しいものですので是非一度旅行でおいでください。

宮城県も他県の宿泊施設で導入されているような宿泊税の導入を数年前より検討しておりましたが、令和8年1月13日より課税が開始されることになりました。ぜひ課税導入の前の今秋に皆さんおいでください。

心よりお待ちしております。

ひろこ

出展のご案内

日本最大級!

ヒト・モノ・情報の交流と発信を通じて、
サービス産業の活性化に貢献する
ホスピタリティとフードサービスの日本最大級の商談専門展です。



外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第54回 **国際ホテル・レストランショー**
HOTERES JAPAN

主催:
一般社団法人日本能率協会／一般社団法人日本ホテル協会
一般社団法人日本旅館協会／一般社団法人国際観光日本レストラン協会
公益社団法人国際観光施設協会

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第47回 **フード・ケータリングショー**
CATEREX JAPAN

主催:
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
公益社団法人日本メディカル給食協会／一般社団法人日本能率協会

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第26回 **厨房設備機器展**
JAPAN FOOD SERVICE
EQUIPMENT SHOW

主催:
一般社団法人日本厨房工業会／一般社団法人日本能率協会



会期 | 2026年 **2月17日(火)～20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4～6ホール
西展示棟1～4ホール

お問い合わせはインターネットから

ホームページ上お問い合わせフォームに必要事項をご入力ください。

HCU

<https://hcj.jma.or.jp/>

検索



出展申込
期限

早期申込期限 **2025年7月31日(木)** 通常申込期限 **2025年9月30日(火)**
出展可能ブース数の上限に達した場合、早期に募集を締め切ることがございます。

早期申込割引特典あり!

1ブースにつき最大8万円(税抜)お得!

外装広告、WEB広告、HCUアプリ広告など出展効果を高めるオプションを**5月23日(金)**に公式HPに公開します。お見逃しなく!

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でも
ご覧いただけるようになりました。

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

ぜひ、スマートフォンからもアクセスください。



日本メディカル給食協会





医療関連サービスマークは

安心と信頼の目印

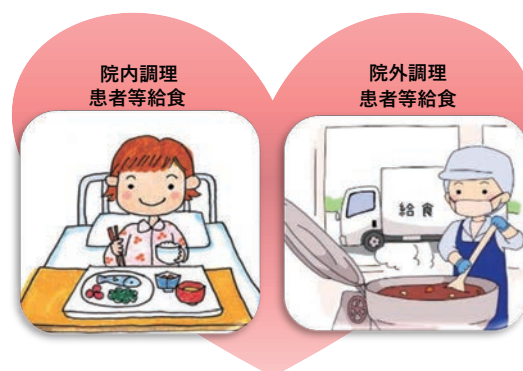


医療法第15条の3第2項及び同法施行令第4条の7第2号で、医療機関の管理者は病院における患者、妊婦、産婦又はじょく婦の食事の提供の業務を委託しようとするときは、当該業務を適正に行う能力のあるものとして厚生労働省令で定める基準に適合するものに委託しなければならないと規定しています。

医療関連サービス振興会では、医療関連サービスの健全な発展に資することを目的として「医療関連サービスマーク」の認定を年3回（6月、10月、2月）行っております。

サービスの提供体制等として

- ① 組織・管理運営に関する事項
- ② 従事者の教育・研修に関する事項
- ③ 従事者の健康管理に関する事項
- ④ 施設・設備及び食器に関する事項
- ⑤ 従事者の勤務状況、業務日誌等の記録に関する事項
- ⑥ 業務案内書、標準作業書に関する事項
- ⑦ 患者・家族との対応に関する事項
- ⑧ 代行保証に関する事項



について、厚生労働省令で定める基準にさらに良質で安定したサービスの提供に必要な要件を加えた独自の「認定基準」を定め、**基準を満たす事業者（院内調理）・調理加工施設（院外調理）**に対し、**医療関連サービスマークの認定を行っています。**

サービスマーク認定については次の体制で運営しています

充実した認定基準、調査・審査体制

- ・ 専門家による実地調査と改善指導も行う調査体制。
- ・ 医療関連団体等の有識者で構成する第三者評価による厳格な認定審査。

さらなるレベルアップを目指して…

- ・ 法令改正や社会情勢・環境等の変化に伴い、新しい要件の追加など適時見直し改善。
- ・ 3年毎（新規は2年）の厳格な審査により認定を更新。

サービスマーク活用のメリット

- ・ 委託先の適否を判断する有力な手段。
- ・ 安定的で良質なサービスの確保。

※サービスマーク認定事業者の最新情報は、当振興会HP（<https://ikss.net>）でご覧になれます。

※「医療関連サービス NAVI」（<http://www.medos-navi.or.jp>）では、医療関連サービス事業者の詳細な情報を提供しています

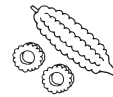
一般財団法人 医療関連サービス振興会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1丁目11番11号 第2フナトビル3F

TEL : 03 (3238) 1861 (代) FAX : 03 (3238) 1865



原稿募集



機関誌「笑食改善」は、会員の皆様からのご原稿を募集しています！

募集テーマ



- 写真募集** 研修レポート（お写真と研修内容400字）
- 写真募集** 我が社の行事食・特別食（お写真とレシピ紹介400字）
- 川柳** 募集テーマは「笑顔」「給食」「快活」「一膳」
- TOPIC** フードロスについて（〈発生抑制〉または〈再利用〉の実践報告 1,200字以内）
- 自由投稿** 「TOPIC」で取り上げてほしい課題についての考察（1,200字以内）
- 趣味を語る** 趣味にまつわるエッセイ（1,200字以内）+お写真1～2点

原稿書式など



◆原稿書式

Word形式の文書をE-mailで下記アドレスにご送付ください。お写真はできるだけ高解像度のものをお送りください

◆掲載の決定について

- ・表現や体裁、文字量の削減をお願いすることがあります
- ・個人を誹謗中傷する等公序良俗に反するもの、不正確・未確認な記述のあるもの、読者が理解困難である等、編集委員会が判断し、掲載をお断りすることがあります

◆原稿料

薄謝を進呈します

◆著作権

- ・他の著作物から図表等を転載する場合は、ご自身で転載申請を行ってください
- ・本誌に掲載された記事の全部、または一部を転載、または頒布される場合は、当協会の承認を必要とします

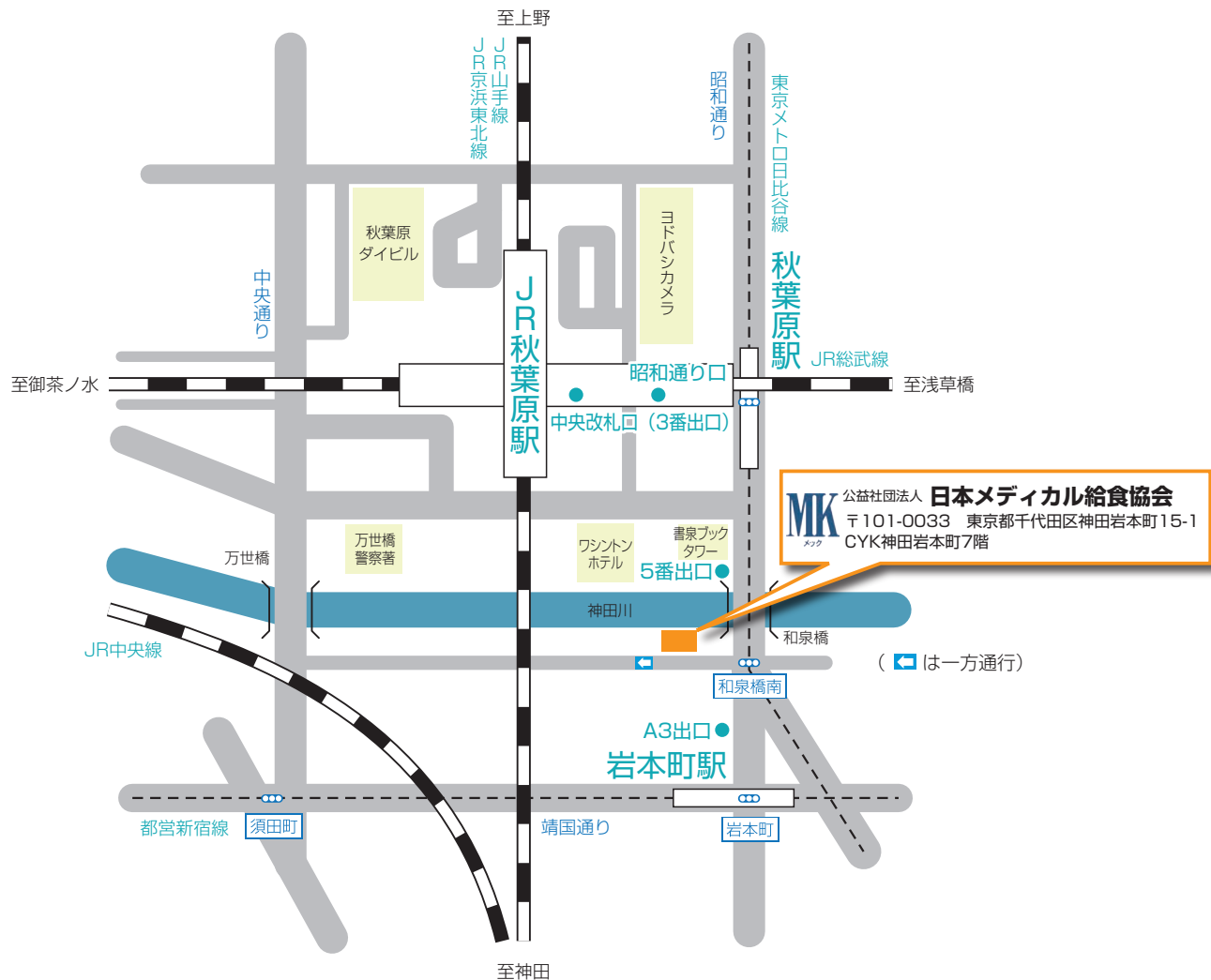
投稿先



（公社）日本メディカル給食協会「笑食快膳」編集係／E-mail jmk_senmu@j-mk.or.jp

編集委員会名簿

編集委員長	立 林 勝 美	日清医療食品(株) 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 相談役
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 立林 勝美



(2025年7月発行)