

「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

入居者の皆さんの「おいしかった」と、  
働きやすい職場の両立を目指して

「表紙の人 インタビュー」  
フジ産業株式会社  
遊楽の丘事業所  
主任 浜田章穂さん

2025  
No.192

10  
月号

発行/公益社団法人 日本メデイカル給食協会

■ 巻頭言	1	■ 受託責任者を訪ねて	13
■ 初代会長 志太勤氏ご逝去	3	■ 耳寄り情報	14
■ 研修報告	4	■ 賛助会員紹介	16
■ 会員企業紹介	6	■ 第47回フード・ケータリングショー開催のご案内	18
■ 協会だより	12	■ 編集後記	19

## 表紙の人 インタビュー

フジ産業株式会社で特別養護老人ホームの食事サービス責任者を務める浜田章稔さん。航空自衛隊やシステムエンジニア、介護職といった異色のキャリアを持ち、現在はその経験を活かし、配属先の特別養護老人ホーム 遊楽の丘での安全で美味しい食事提供に取り組んでいます。そんな浜田さんに、仕事への想いをうかがいました。

### これまでのご経歴や、現在のお仕事についてお聞かせください

航空自衛隊での3年間を経て、システムエンジニアとして32年間システム開発に携わってきました。両親の高齢化をきっかけに介護職に転職し、高齢者の健康に貢献できることに魅力を感じてフジ産業に勤め、6年目になります。

現在は、高齢者施設専用の完全調理済み食材である「クックパック」の搬入から盛り付け、配膳、洗浄といった現場業務を軸に、発注業務やシフト管理も担当しています。前職で培ったITの知識を活用して、事務作業の効率化を進めています。例えば、パソコンに不慣れなスタッフでも簡単に印刷できるシステムを作ったり、手作業で2時間かかっていた献立表作成をワンクリックで完了できるようにしました。



### 仕事をする上で、どんなことを大切にされていますか？

最も大切にしているのは「安全で安心な食事」を提供することです。食中毒や異物混入を防ぐため、HACCPに基づいた徹底した衛生管理を行っています。また、施設の管理栄養士との連携も非常に大切にしています。100人を超える入居者の方々に毎日おいしい食事を楽しんでいただくため、管理栄養士の方から提供される情報をもとに献立を調整したり、アレルギーに対応した代替メニューを準備したりしています。

### 今後の目標を教えてください

今後の課題は、人材不足とスタッフの高齢化です。若手スタッフの確保が難しいため、これからもIT化を進めて業務負担を軽減し、誰もが働きやすい職場を目指しています。

プライベートでは、スプレーアートを始めました。三浦海岸などの自然をモチーフにした絵を描いています。

入居者の方からの「おいしかった」「ありがとう」といった感謝の言葉を直接いただけるのが、何よりも励みになります。職場でも感謝や成果が見える化できる仕組みを取り入れていきたいですね。

フジ産業株式会社  
遊楽の丘事業所

主任 浜田 章稔 さん (入社6年目)



# 「おいしい病院給食」を提供するために

厚生労働省医政局地域医療計画課  
医療関連サービス室長

佐藤 俊幸



昨今の米の価格高騰を受けて、政府による備蓄米の放出などが講じられてきたところですが、私が覚えている昔の価格（米5kg）にはほど遠く、スーパーやディスカウントショップに行くたびに、米売り場をのぞいては3千円台のものを探しています。また、民間企業（飲食サービス）においては、国産よりも安価な外国産の米を輸入し消費者へ還元するなど、米の価格安定に向けた官民による対策が続いております。

令和7年4月の異動により、医療関連サービス室長に就任しましたが、直前は財務経理や契約全般を担当する部長職としてがん専門病院に出向しておりました。既に人件費や物価高騰が始まっており、その影響

で様々な委託業務の契約額が増加し、患者の食事提供や院内清掃など医療関連サービス業に関する契約も著しい上昇となりました。なかでも、患者の食事提供に関しては、賃金UPと物価高騰、光熱費上昇が重なり、人材の確保や食材調達等に苦慮している事業者が多く、他の病院でも契約を継続することができず、やむなく撤退するという話を聞いていました。異動直前には、自身の勤務していた病院でも同様の事象が発生し、とても困惑したことは記憶に新しいところですが。

入院患者さんにとって食事とは、疾患・疾病（病気）を克服する治療の一環であり、単に空腹を満たす行為や必要なエネルギー摂取にとどま

るものではありません。こうしたことから、如何に病院給食が重要であるかということが伺えます。また、主食や副菜、デザート、飲み物に至っては、それぞれに堅さや塩分、多め少なめ、温い冷たいなど個別の対応はもちろんです。アレルギーの有無に応じたきめ細やかな配慮がなされ、限られた消費財制約のなかにあっても、その病院給食に携わる管理栄養士・栄養士や調理師、さらには医師や看護師、事務職など多くのスタッフが関わることによって、「おいしい病院給食」へと変わっていきます。

近頃は、企業の食堂や学校給食も著しく進化しておりますが、病院給食も負けず劣らず「劇的」な「深化」を遂げている、そう感じております。

しかしながら、近年の経済状況（市場動向）を鑑みると、賃金UPや物価（材料）高騰は早々に収まる気配はなく、給食産業においては、引き続き必要な人材確保、良質な食材調達に苦労されるものと推察いたします。これまでの業務体制や良質な食材を確保し、「おいしい病院給食」の提供を維持継続するためには、さらなる企業努力が求められます。

このような厳しい環境のなかで、この実情を受け入れ、企業経営の許す範囲において、病院給食を見直すことも必要なかもしれません。例えば、食品加工や保存技術の格段の進歩により、今や缶詰は保存食ではなく、肉や魚、フルーツに至るまで、日常的に調理に活用されるほどおい

しい食材と変化しています。であるならば、限られた人材によって新たな働き方を導入し、限られた食材を

最大限に活用した新たな献立を企画立案するなど、病院給食の変革が期待される時期に来ているのかもしれない。もちろん、病院給食を提供する側だけでなく、これを食する側の双方において理解と協力が不可欠であるとともに、病院給食が治療の一環であるという趣旨・目的を違えることなく、これからも患者さんが喜ぶ「おいしい病院給食」を提供していただきたい、そう切に願う次第であります。

こうした状況を踏まえ、国（厚生労働省）としても、引き続き「おいしい患者給食」を提供していただくために、医療機関や病院給食を提供する関係団体からお話を伺い、どのような支援が必要か検討を重ね、必要な施策を講じてきましたので、少しご紹介させていただきます。

我が国の病院給食事業を取り巻く環境は、患者ニーズの多様化等に伴い大きく変化しつつありますが、こうした中でも、患者の疾患の治癒・改善や健康回復を図る観点から、

各々の病状に応じた、安全・安心な食事の提供が、より一層重要となっております。

一方で、冒頭にも述べたとおり、人件費や食材費等、特に米の価格の高騰によって、病院給食事業の円滑な運営が厳しい状況にあることを踏まえ、国としては、治療の一環として提供されるべき食事の質が確保されるよう、令和6年度診療報酬改定において、1食当たり30円引き上げた入院時の食事の基準額を、令和7年度から、さらに1食当たり20円引き上げたところです。また、令和6年度補正予算における「重点支援地方交付金」の追加を踏まえまして、地方自治体に対し、医療機関等における食材料費高騰に対する支援についての考え方を示した上で、早急かつ確実な支援につながるよう積極的に働きかけを行うとともに、こうした支援が医療機関等に適切に行き届くよう、周知を図っているところです。

また、医療提供全般については、将来にわたって持続可能な医療提供体制を確保するため、地域医療構想の見直しや、医師偏在是正に向けた

総合的な対策の実施等を含めるとして、「医療法の一部を改正する法律案」を国会に提出しており、今後の臨時国会において審議される予定ですので、引き続き、地域における医療サービスの提供に当たり、関係各位のお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

最後になりますが、メディカル給食協会におかれましては、受託事業の実態調査や患者給食受託責任者講習会をはじめとする数々の事業を通じて、病院給食事業の質の向上に取り組んでこられましたことに感謝申し上げます。今後も、病院給食業界を牽引し、病院給食事業の健全な発展に御尽力いただくことを期待しております。

社団法人日本メディカル給食協会  
初代会長

シダックス株式会社 創業者

# 志太 勤 氏 逝去



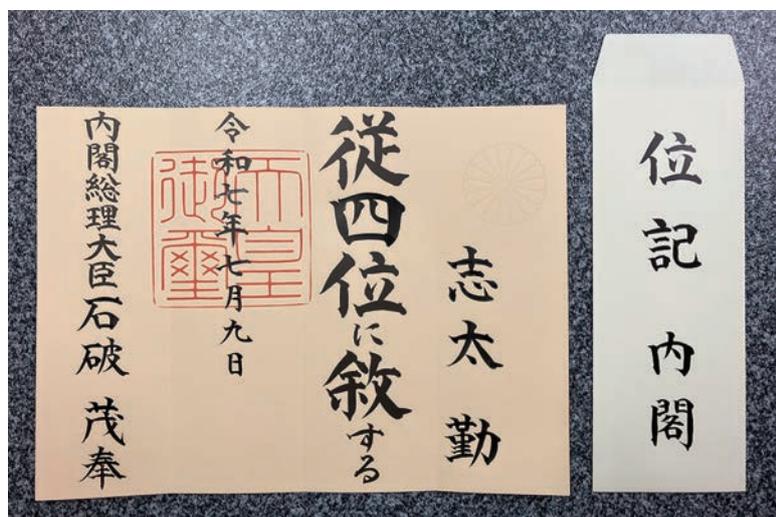
社団法人日本メディカル給食協会初代会長、ならびにシダックス株式会社創業者の志太 勤氏が2025年7月9日、うっ血性心不全により逝去されました。

志太氏は1993（平成5）年4月に藍綬褒章、2006（平成18）年4月に旭日重光章を受章しており、その生前の功績が称えられてこの度従四位に叙せられました。

日本メディカル給食協会では1989年に業界有志とともに設立に奔走し初代会長に就任されました。

生まれは1934（昭和9）年10月静岡県田方郡菰山町（現、伊豆の国市）。

高校在学中に三島市の大衆食堂に勤務、経営者としての道を歩み始め、1953（昭和28）年卒業後大衆食堂経営に専念。1959（昭和34）年富士給食の屋号で創業しフードサービス事業を開始した。



## 研 修 報 告

# 2025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2025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3日～4日の東京会場（東京ビッグサイト）を始めとし順次開催しました。

全国4ヶ所の講習会は東京会場、福岡会場、大阪会場、札幌会場での開催を無事に終えることができました。各支部事務局のご協力を得てこそその結果であり、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、眠い目をこすりながら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8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（東京ビッグサイト）	571	（652）名
福岡会場（福岡国際会議場）	198	（311）名
大阪会場（大阪国際交流センター）	383	（475）名
札幌会場（北海道自治労会館）	110	（91）名

（ ）内は昨年の参加者数



## ◆ 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ヶ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ヶ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。

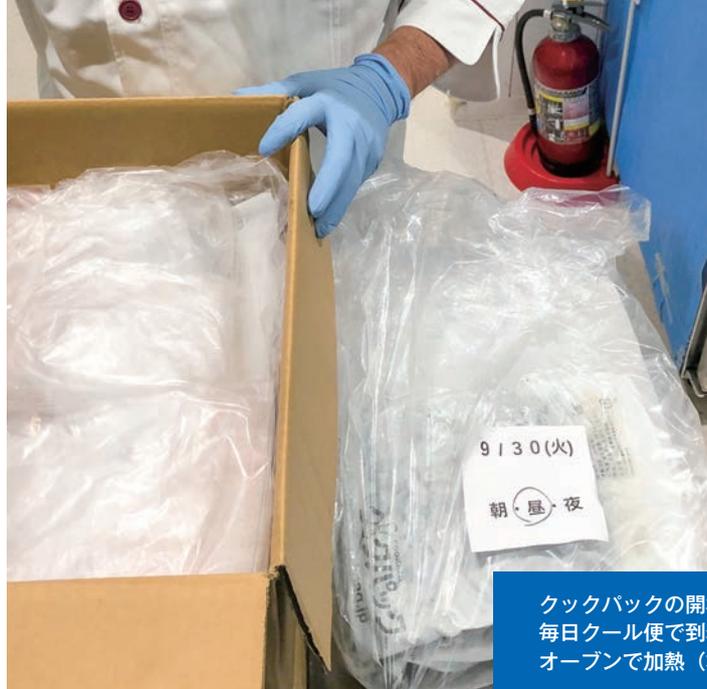
東京会場（総評会館）	58	（119）名
福岡会場（リファレンス大博多ビル）	29	（36）名
大阪会場（ホテルマイステイズ新大阪コンファレンスセンター）	61	（99）名
名古屋会場（TKPガーデンシティ Premium名駅西口）	125	（149）名
札幌会場（北海道自治労会館）	20	（26）名

（ ）内は昨年の参加者数



## 会員企業 紹介

no.044



クックバックの開梱から調理まで。  
毎日クール便で到着（左上）。開梱後は冷蔵庫にて保管（左下）。スチームコンベクション  
オーブンで加熱（右上）。ユニットごとに並べ配膳へ（右下）。



# フジ産業株式会社

～給食現場と経営者が目指す  
「win-win」な関係～

フジ産業株式会社（以下フジ産業）は、食材の調達から調理、提供オペレーション、献立プランニング、安全衛生管理までを一手に担う、まさに「給食のスペシャリスト」企業だ。強みである学校給食で培ったノウハウを活かし、産業給食や高齢者施設・病院向けのメデイカル給食分野への拡大に注力し、関東・中部・関西を中心に各地で給食事業を展開している。2014年には豊田通商グループの傘下に入ったことで、食材の安定供給やメデイカル部門との連携などでグループ力を活用できるようになった。2019年にはフーズリンク社と業務提携し完全調理済冷凍食品「クックバック」の製造・販売を開始するなど、人手不足や高齢化社会といった社会課題の解決へも積極的に取り組み、食の分野における革新と価値創造を目指している。

そこで今回は、フジ産業がメデイカル給食事業を受託している特別養護老人ホーム遊楽の丘（以下遊楽の丘）と本社にうかがい、ご案内いただいた。

## 食の「安全性」と「楽しさ」の両立を目指して

まずは給食現場の課題と工夫を知るため、取材は厨房へ。遊楽の丘で食事サービス責任者を務める浜田章稔さんにお話をうかがった。

「私が仕事をする上で最も大切に行っているのは、食の衛生管理と安全管理です。この施



廊下には施設長こだわりの昭和歌謡レコードが並ぶ。

小高い丘の上に建つ遊楽の丘では、三浦海岸を望むことができる。  
定員は120名。メデイカル給食事業をフジ産業に委託。  
手作りの品と合わせ、衛生的でおいしい給食の提供を実現している。



スタッフこだわりの行事食の数々。スタッフに無理をさせることなく、想いの込められた食事を提供することができる。



「少しでも手作りの気持ちを」という想いを持つ武内さん（右上）。その想いから工夫を凝らした行事食（左上）。クックバックと手作り給食（右下、左下）との巧みな使い分けがされている。



設では、朝食115食、昼食125食、夕食115食を提供しています。多い日には1日に合計で約355食もの食事を提供しています。限られた人員でこれだけの食数をさばくためには、効率化が不可欠です。

当社が取り扱うクックバックは衛生管理と効率化に最適です。納品から保存、スチームでの加熱、盛り付けまでの一連の作業において、異物混入を防ぎ、食中毒のリスクを大幅に軽減できます。加えて、調理後には、温かいものは65度以上、冷たいものは10度以下を保つよう、適切な温度管理を徹底しています。おかげで、この6年間、食中毒事故ゼロを達成できました。」

管理栄養士として遊樂の丘で働く武内さんにもお話をうかがうことができました。武内さんには、手作りの給食とクックバックの使い分け方についてお話しいただいた。

「入居者の方々の栄養管理を担当し、食事の質を向上させるための様々な工夫を日々凝らしています。仕事をする上で何よりも大切にしているのは、『皆に喜んでもらえる食事を提案すること』です。クックバックは完全に調理済みの食品です

が、それをいかに美しく見せるか工夫しています。この施設ではユニットケアを採用しており、職員が一人ひとりのお皿に盛り付けるのですが、食器を変えるだけで食事の印象は大きく変わります。また、行事食やおやつは手作り感を出すように工夫し、入居者の方々に季節や変化を楽しんでいただいています。」

## 商社マンが見た、給食事業の可能性

続いてフジ産業の本社へと移動し、代表取締役社長の山下剛さんにお話をうかがった。豊田通商グループ内の異動でフジ産業の代表取締役社長に就任した山下社長。給食業界は全くの未経験であったが、第一印象として、給食事業は「安全・安心・おいしい」を求められる非常に難易度の高い事業であると感じられたそう。一方で、食事を通じてお客様に感謝され、今後の社会で重要な高齢者の健康にも貢献できる、やりがいのある仕事だと感じていると語る。

「私は2025年4月にフジ産業に赴任し、6月に社長に就任いたしました。大阪大学を卒業後、株式会



「シンプルに『うまい!』と言っていただけの味へのこだわりもフジ産業の強み」という山下社長。

社トーマンに入社（後に豊田通商株式会社と合併）し、穀物や大豆といった穀物類の取引を専門に、シカゴやサンパウロといった海外でも勤務してきました。商社時代は数字で成果を出す世界でしたが、給食事業では『おいしかった』『ありがとう』という言葉の一つひとつが成果なんです。それが人々の健康や生活の質に直接関わっていることを、日々肌で感じています。

この業界に入って最初に、衛生管理の厳しさには本当に驚かされました。年に2回、各支店を回って安全衛生講習会を開催しているのですが、手袋の着け方や消毒、30秒間×2回の手洗いなど、細かい規定が徹底されているのを目の当たりにしました。一方で、お客様から『おいしい』とお褒めの言葉をいただくことも多く、業界の魅力にも気付かされたのを覚えています。」

## 「処遇の改善で、従業員と家族を幸せにしたい」

この給食業界は、最低賃金の上昇など様々な課題に直面しており、経営者としての悩みが尽きない業界だと語る。

「この業界は、決して夢のある業界ではないかもしれませんが。しかし、私が経営者として目指す最終目標は明確で、『お客様はもちろんのこと、従業員とその家族も幸せにすること』です。そのためには、皆の給料がきちんと上がって、将来の心配をすることなく働ける世界にしたいのです。」

久田前社長が取り組んできた不採算事業所の整理は一巡しましたが、継続して採算の改善に取り組むことが重要です。今後も毎年最低賃金が上昇することが予想されますが、単にお客様にご負担をお願いするのではなく、サービスの向上や工夫を凝らした運営により、お客様満足度の向上と負担の軽減に努めながら、従業員の処遇改善も実現できればと思っています。」

## 「クックパック」で労働環境と衛生管理を改善

『クックパック』の製造は2019年9月に、三島にあるR&Dセンターで始めました。もともと、高齢化社会の進展による需要増と、業界全体の人手不足に対応するため、この事業に乗り出すことにしたのです。ブランド名と製造・販売システムは、

現在はフジ産業で営業を担当している和田さん（左上）も、もともとは調理師。給食業界の現場を良く理解している。現場の課題や苦勞を理解しているからこそ、説得力を持って提案することができる。



真空調理①（衛生面に優れた調理法）

多くの調理済み食材は、調理後（最終加熱）に食材を袋に入れ配送する為、二次汚染のリスクがございますが、クックバックの真空調理法は最終調理を袋の中で行うので、お届けまで人の手や外気が食材に触れることなく、極めて衛生的です。



再加熱機器導入による更なる省人化運営② ～作業工程～

料理を冷たいまま盛付可能！

「スピーディー」・「キレイ」・「均等」な盛付作業に繋がります。



パートナーであるフーズリンク社が保有しており、ブランド名とノウハウを合わせて頂き、主に東日本エリアへ供給しています。

現在、全国430カ所の給食事業に加え、クックバックの物販が181カ所あり、合計611カ所で事業を展開しています。」

クックバックの取組やメリットについては、現場の課題を熟知している事業推進部の和田さんから説明をいただいた。

「クックバックは、フジ産業が自社工場で製造している完全調理済冷凍食品です。競合他社の商品は委託製造が多いのに対し、私たちは100%自社工場での調理から袋詰めまでを行っています。

給食業界は365日休みなく働く必要があり、人材確保が非常に厳しい環境です。当社はクックバックをこうした社会課題解決の一助となればと考え、お客様に提案しています。

人手の特に少ない朝食、夕食のみクックバックを使用し、昼食は従来通り手作りで提供するという部分使用も可能です。

クックバックの強みは、同じ日のメニューを普通食から刻み食、ミキ

サー食、ソフト食まで、様々な食形態で統一して提供できることです。競合の中には食形態ごとに製造会社が多いため、利用者が生じがちなこともありますが、クックバックは形態食も同じ献立で召し上がっていただけます。

製造における特徴として、真空調理法を採用しており、圧力鍋と同じ原理なので、食材が非常に柔らかく仕上がります。調味料も30%ほど少なく済むという特徴があります。加えて加熱後も空気に触れない袋の中で調理が完了するため、安心・安全で美味しい商品を提供できます。また、この製造方法により食中毒のリスクも軽減できます。

現場での調理方法も簡単で、袋のままお湯で温めるか、スチームコンベクションオーブンで温めるだけで、包丁などの刃物をほとんど使わないため、怪我のリスクも大幅に減少します。また、厨房機器メーカー各社が製造している「再加熱機器」と併せて運用する事で、更なる省人化、衛生面の向上、適温での提供が可能なニュークックチル運営を行う事も可能です。



私も調理師の経験があるのでですが、クックバックを導入する事でスタッフも心の余裕ができ、「朝食、夕食にクックバックを導入した事で昼食の手作りに全力が出せる。」「休みが取れるようになった」といった変化も生まれます。」今後、安定的な給食運営を行っていく為には新しい仕組みを取り入れていく事が必要不可欠と感じています。

## トヨタグループの哲学が根付く現場

再び、山下さんにお話をうかがった。「私は、企業理念の実現のため、トヨタグループの哲学を事業に取り入れています。特に『安全・衛生・コンプライアンス』は全ての仕事の入り口である」という信念は、給食事業の根幹に深く刺さる言葉です。業務効率化においても、トヨタグループのものづくりの考え方であるTPS（トヨタ生産方式）を活用しています。豊田通商には「カイゼン」を専門とする部署があり、そこからサポートを受けつつ、三島の工場などで業務効率化を進め、残業を減らすための取り組みを行っています。

また、当社のもう一つの大きな取り組みが、全従業員が参加する改善提案制度です。各事業所から寄せられる業務改善のアイデアを年に一度審査し、優秀な提案は表彰しています。現場の小さな工夫から大きな業務効率化に繋がることも少なくありません。この制度は、単にコスト削減のためだけでなく、現場で働くスタッフが「自分たちの仕事をもっと良くしよう」という意識を持つきっかけにもなっています。5人でやっている仕事が4人でできるようになると、コスト削減につながり、それが従業員自身の収入に反映されます。お客様にも従業員にも喜んでもらえるような『win-win』の関係が理想ですね。給食事業は単なるビジネスではなく、社会インフラとして人々の生活を支える重要な事業だと考えています。」

最後に、従業員の働きがいと会社の未来をどう描いているのかについてうかがった。

「今後の目標として、クックバック事業のさらなる拡大と、高齢化社会の課題解決への貢献を掲げています。今までは不採算事業の整理という『スクラップ』のフェーズを進め

## フジ産業株式会社 (FUJI SANGYO CO.,LTD)

【本社】

〒105-0001

東京都港区虎ノ門3-22-1 虎ノ門桜ビル5F

電話 03-3434-8901 (代表)

総従業員数 3,339名

(男性665名・女性2,674名 パート従業員含む)

※令和7年9月1日現在

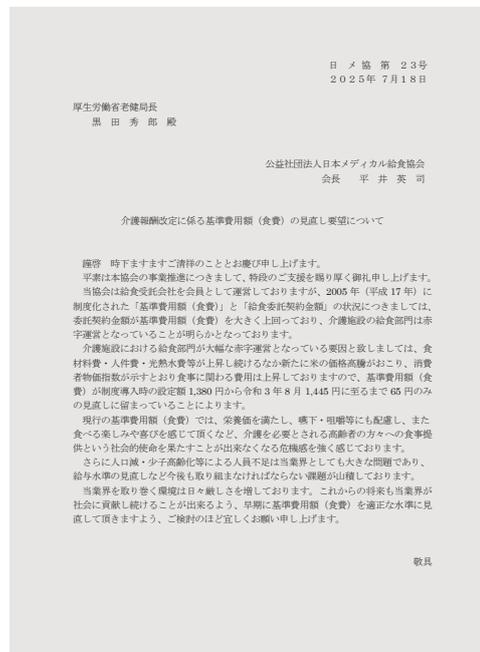
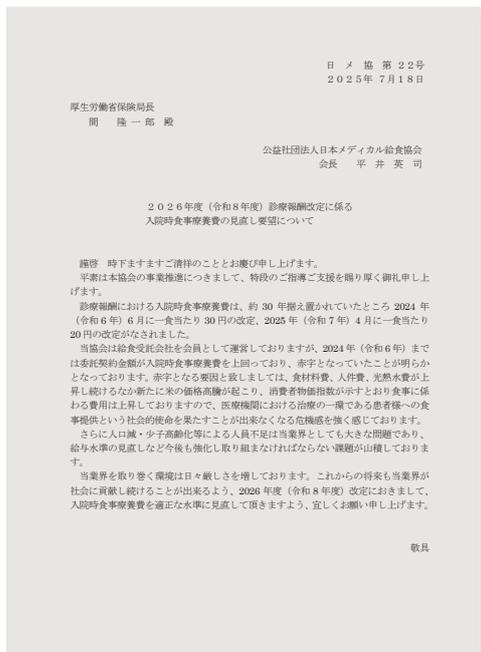
てきましたが、今後は新規展開という『ビルド』のフェーズへ移行したいと思っています。AIを活用した正確な食数予測による食料ロスの削減や、事務系業務の効率化システム導入など、業界に遅れている技術革新を先んじて実現し、食を通じて顧客とともに発展する企業の実現を目指すとともに、人材の多様化・育成も推進していくつもりです。

日本メデイカル給食協会を通じて、各社の取り組み事例や最新情報を共有していただくとともに、当社としても業界全体のレベルアップに寄与できればと願っています。」



## 厚生労働省保険局・老健局に要望書を提出

7月18日、公益社団法人日本メディカル給食協会平井英司会長は、厚生労働省保険局 間隆一郎局長、老健局 黒田秀郎局長を訪問し、昨今の食材料費高騰、特に米の価格急高騰、及び最低賃金の上昇からの人件費上昇により、当業界を取り巻く環境は日々厳しさを増しており医療・福祉施設等への食事提供という社会的使命を果たすことが出来なくなる危機感を強く感じる状況であるとし、2026年度（令和8年度）診療報酬改定に係る入院時食事療養費の見直し、及び介護報酬改定に係る基準費用額（食費）の見直しについて要望してまいりました。



# 受託責任者を訪ねて。

no.43



(株)エム・ティー・フード  
浜田山病院営業所  
長澤あかねさん

**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6年4月1日より勤務しております。

**Q2** 事業所の従業員数は何名ですか。

栄養士1名、調理師2名、調理補助4名の計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。

調理・盛付・洗浄・配膳下膳・職員食の提供といった厨房業務、献立作成・発注・シフト作成などの事務業務が主になります。

人員管理においては、従業員とのコミュニケーションを大事にし、報告・相談を常におこなっております。

**Q4** 仕事をしていて、大変なことは何ですか。

調理時にアレルギー・禁止食品の確認やトレイチェック時に異物混入などのインシデントが発生していないかの確認が一番気を張ります。

**Q5** 受託責任者の仕事はどんなものですか。

安全で安心な食事を決められた時間に提供できるよう円滑に衛生的に運営し、日々の作業環境を整えること

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。

患者様・職員様に美味しい食事が届けられるよう日々努めております。

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

インシデントなどの報告は全て内線を通しておこなっております。

委託先の管理栄養士の方が検査の際に食堂にいられた時には、日々の食事内容について相談し、意見交換をしております。

**Q8** 社内、病院との連絡体制はできていますか。

社内では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おります。

病院とは月に1度栄養委員会があるので、病棟・外来・リハビリなどの職員様と改善や要望について意見交換しております。

**Q9** 現場で気を使うことはどんなことですか。

従業員全員が衛生管理をしっかり行なえているか、異物混入などのインシデントが起こらないよう声かけを徹底し注意喚起しております。

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

衛生管理・調理技術・栄養学についての知識をアップデートすることかと考えます。また、作業する上で臨機応変な対応が必要となる場面もあるので、自分の中で様々なリスクが生じた時の対応策を考えておくことも重要かと思えます。

**Q11** 自分が責任者となって変わったことはありますか。

特に変わったことはありませんが、インシデントが発生した際の今後の対応策は必ず従業員全員で考えるようにしております。

そして、現場の雰囲気や大切にしている働きやすい環境となるように声かけを心がけております。

**Q12** 現場スタッフや同じ受託責任者の方々へのエールをお願いします。

毎日決められた時間に安全な食事提供をすることはとても大変ですが、患者様からの嬉しい励みになる言葉を原動力に無理のないようお互い頑張っていきましょう。



# 教えて衛生管理！

～食品の期限に関するおはなし（消費期限・賞味期限など）～



食材や調味料などの表示には消費期限や賞味期限が含まれます。これらの食品の期限は製造者・加工者が根拠に基づき定めたもので、食品を使い切る目安となります。今回は、食品に表示されているこれらの期限についてお伝えします。

## 【消費期限と賞味期限について】

期限表示には、消費期限と賞味期限の2つがあります。

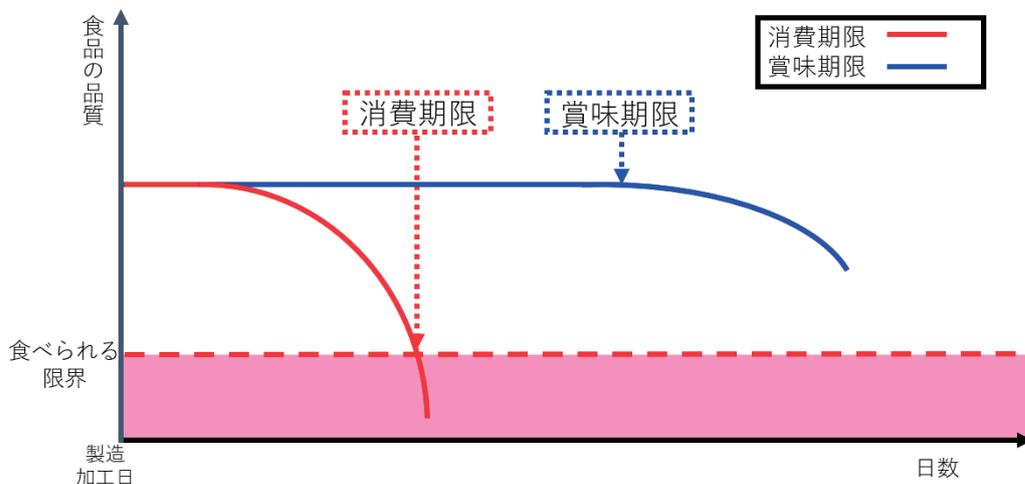
「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。

このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあります。

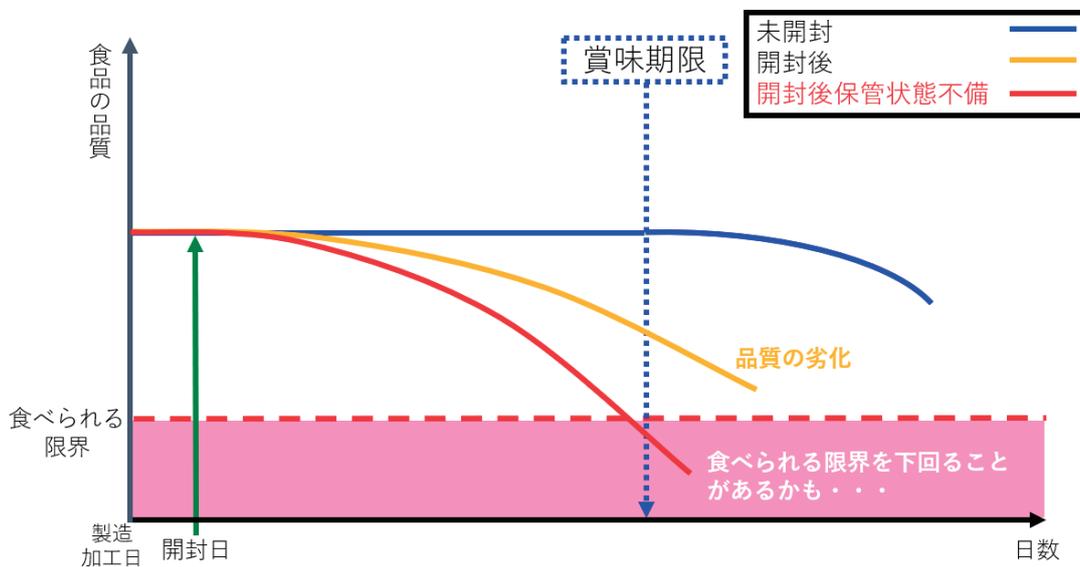
このため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありませんので、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者が個別に判断する必要があります。

※消費者庁：「加工食品の表示に関する共通Q & A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」より



- ◆消費期限：安全性を欠くおそれがないと認められる期限  
(安全に食べられる期限)
- ◆賞味期限：期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限  
(おいしく食べられる期限)

消費期限・賞味期限は、未開封の状態、表示に示された方法・温度帯（食品表示の「保存方法」の条件）で保存した場合の期限になります。開封後は、食品に空気が触れ酸化したり、微生物が付着するなどの恐れがあります。調味料を含めて、食品の包装を開封した際には開封日や、それぞれの食品の特性に合わせて設定した使用期限（開封後）を明記し、日付管理を行って下さい。



## 【期限表示について】

食品の期限表示には複数の表記があります。  
 例えば、消費期限（または賞味期限）が2025年（令和7年）10月31日の場合  
 「消費期限 2025.10.31」「消費期限 07.10.31」「賞味期限 20251031」「賞味期限 25.10.31」など  
 ※詳細は消費者庁が発行している「加工食品の表示に関する共通Q&A（第2：消費期限又は賞味期限について）」をご参照下さい。  
 また、冒頭の会話で従業員が質問した「賞味期限 2025年10月」は2025年10月31日までの賞味期限となります。賞味期限の表記が「年・月」の場合はその月の末日までが期限です。



## 【まとめ】

当社の衛生点検でも、作業場内に消費・賞味期限切れの食品が置いてあり指摘することがあります。また、開封当日や短期間で使い切ってしまうもの以外で開封日或使用期限（開封後）が明確にされていないものについて、アドバイスすることもあります。期限切れの食品を使用しない為にも、棚卸の時など定期的に期限切れの食品が厨房内に残っていないか確認しましょう。また期限切れが近づいている食品は他の食品とは別にして一か所にまとめるなどして、日付管理を徹底しましょう。



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>



# 水分補給ゼリーの素 水分これぞ

作る人にも、食べる人にも、やさしいゼリーです。



調理例

スポーツドリンク味



ほうじ茶

調理例



1. 熱湯に溶かして冷やすだけで、簡単にゼリーが作れます。
2. 離水が少なく、水分補給に適した柔らかさのゼリーができます。
3. なめらかな食感で、口の中でばらけにくく飲み込みやすいゼリーです。

## 基本の作り方 (100ml×約100食分)



①90℃以上の熱湯10ℓを用意します。

※摂食・嚥下のように、水分量を加減して固さを調節してください。



②製品1袋を少しずつ入れながら、泡立て器でかき混ぜてしっかりと溶かします。



③カップや容器に流し、冷やし固めます。

### 水分補給ゼリーの素 水分これで ほうじ茶

栄養成分(製品100g当たり)

熱量(kcal)	389
たんぱく質(g)	0.4
脂質(g)	0
炭水化物(g)	96.8
食塩相当量(g)	0.4

便利な  
チャック付き



- 【できあがり量】 製品1袋(600g)で約10ℓ  
100ml×約100食分
- 【荷姿】 600g×12袋入
- 【ケース重量】 7.8kg
- 【ケースサイズ】 360×250×185mm
- 【製品サイズ】 280×200×25mm
- 【賞味期限】 12ヶ月(常温未開封)
- 【JANコード】 4901138801476
- 【GTINコード】 34901138801477

- 調理中のやけどにご注意ください。
- 開封後はなるべく早くご使用ください。
- 調理後は冷蔵庫で保存のうえ、お早めにお召し上がりください。
- 粉末ほうじ茶が沈殿する場合がありますが、品質には問題ございません。

### 水分補給ゼリーの素 水分これで スポーツドリンク味

栄養成分(製品100g当たり)

熱量(kcal)	392
たんぱく質(g)	0.1
脂質(g)	0
炭水化物(g)	97.8
食塩相当量(g)	0.4

便利な  
チャック付き



- 【できあがり量】 製品1袋(600g)で約10ℓ  
100ml×約100食分
- 【荷姿】 600g×12袋入
- 【ケース重量】 7.8kg
- 【ケースサイズ】 360×250×185mm
- 【製品サイズ】 280×200×25mm
- 【賞味期限】 12ヶ月(常温未開封)
- 【JANコード】 4901138801469
- 【GTINコード】 34901138801460

- 煮立てると固まらなくなりますのでご注意ください。
- 溶解後、熱いまま放置しますと固まりが弱くなります。
- 調理中のやけどにご注意ください。
- 開封後はなるべく早くご使用ください。
- 調理後は冷蔵庫で保存のうえ、お早めにお召し上がりください。

## 伊那食品工業株式会社

本社 / 長野県伊那市西春近5074 TEL(0265)78-1121 FAX(0265)78-6803  
ウェブサイト www.kantenpp.co.jp E-mailアドレス ina@kantenpp.co.jp

東京支店 / 渋谷区初台1-32-24 TEL(03)5358-8808 FAX(03)5358-8809  
名古屋支店 / 愛知県小牧市小木東1-49 TEL(0568)75-6660 FAX(0568)75-6699  
大阪支店 / 大阪府吹田市千里山西4-33-33 TEL(06)6339-8500 FAX(06)6339-8872  
札幌営業所 / 札幌市中央区宮の森2条11-6-28 TEL(011)623-1741 FAX(011)623-1743  
仙台営業所 / 仙台市泉区高森6-42-4 TEL(022)777-1749 FAX(022)777-1747  
長野営業所 / 長野県伊那市西春近5074 TEL(0265)78-1121 FAX(0265)78-6803  
岡山営業所 / 岡山市北区平田101-101 TEL(086)242-5588 FAX(086)242-6088  
福岡営業所 / 福岡市中央区梅光園3-1-21 TEL(092)720-6677 FAX(092)720-6678



2026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47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2026年2月17日(火)～20日(金)、東京ビッグサイト・東展示棟4～6ホール・西展示場1～4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47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、900社／2,400ブース、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(2025年2月)開催時には、1,351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」(2/19)開催!

下記の通り、2月19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19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：調整中

## 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17日(火) 日本弁当サービス協会主催セミナー
- 2月18日(水) 日本給食サービス協会主催セミナー
- 2月17日(火)～20日(金) 日本厨房工業会主催セミナー

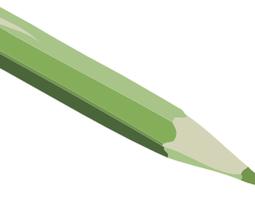
### [開催概要]

#### ■合同開催

第26回厨房設備機器展

第54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

## 特定の食べ物が嫌いな理由って…

友人・知人には割と知られているが鶏肉が大嫌いである。なぜ嫌いになったか具体的な理由やきっかけは覚えていない。車の免許取り立ての18歳の頃、街道沿いにあった「ケン○ッキー」のドライブスルーでチキンを買わずにフィッシュフライとポテトフライだけを買ったことは記憶にある。従って生まれてこの方ケン○ッキーのチキンを食べたことは無い。酒を覚えてからは先輩に誘われ焼鳥屋に連れて行かれても焼き鳥は食べず、食べるのはお新香程度で酒（ホッピー）ばかりが進んでしまっていた。従って焼鳥屋は二日酔いの温床でもあった。

ChatGPTに食べ物を嫌いになる理由（原因）を聞いてみた。

- ①味覚・嗅覚の感受性  
例) ピーマンの苦み、ブルーチーズや納豆の匂い
- ②幼少期の経験と記憶の刷り込み  
例) 幼少期に無理矢理食べさせられた
- ③文化・社会的背景  
例) 地域による味付けの大小
- ④生理的・健康的反応  
例) アレルギー、高脂肪・高糖質
- ⑤心理的要因・自己表現  
例) ジャンクフード
- ⑥見た目・食感  
例) ピータンの濃い緑、イカスミ料理

なるほどと思うことばかりである。

さて、ここから敢えて鶏肉嫌いに該当する項目を選ぶと「見た目」だろうか…。鶏肉を食べた記憶が無いので味や味付けは見当が付かない。一方、いわゆる“鳥肌”は今でも気持ちが悪い。

我が家では筆者が飲みに行くと言えど、家に帰り着き玄関を開けた瞬間に油の匂いが漂ってくるがあった。“みんな大好き鶏のから揚げ”が父親不在の夜の主菜になっていた。これが四半期に1回程度ならこども達に不自由させたなどと思うところだが、飲みに行くことは頻繁にあったので、普通に食べたいときに食べていたのかもしれない。

そう言えば読売巨人軍の元選手・コーチの元木大介氏はカレーが大嫌いだそうだ。

なんでも中学生の頃の夏の合宿で昼食のカレーライスをかっ込み、練習を再開したら暑さと練習のキツさでいわゆるリバースしてしまったとのこと。それ以来これがトラウマとなりカレーが食べられなくなったと妻の大神いずみさんがSNSで披露している。

これは幼少期とは言えないが、過去の経験と記憶によるものに該当するだろうか。

さて、実はもう一つ大嫌いな食材がある。鯨肉である。今や食卓に並ぶことはほぼなく、居酒屋などでも専門的な店でしか扱っていないだろう。しかし筆者の少年期には肉と言えば鯨だった。従って嫌いになった理由は明確で、元木氏と同じように「幼少期の経験」に他ならない。生活困窮家庭では安い鯨肉がやたらと食卓に並び、中学2年生までベーコンといえば鯨肉しか知らなかった。無理矢理とまでは言わないがこれらを食べさせられ過ぎてホントにもう嫌!!

現在、諸事情により手に入りづらい食材であることから若い方達には食べたことが無いという御仁もおられるかもしれないが、料理の選択肢になっていないことが心の底から嬉しく思っている。

焼鳥屋ならなんとか他に食べられるものがあるので付き合うが、間違っても「鯨を食わせる店がある」と誘うことは絶対に止めていただきたい。

ところで、本稿を最初に確認して頂いた上司と大阪出張に赴いた際、地元の方と訪れたおでん屋で、上司がさえずり（鯨の舌）を注文したのにはビックリした。

ほんの2～3日前に原稿を見せたばかりなので「オレ鯨嫌いって書いたじゃん!!!」と思わず突っ込んでしまった。

嫌がらせなどは絶対にしない方なのだが、本稿のことなどはすっかり頭から消え去り、単純に食べたいと思った品を注文しただけなのだろう。

Y・K



# 医療関連サービスマークは



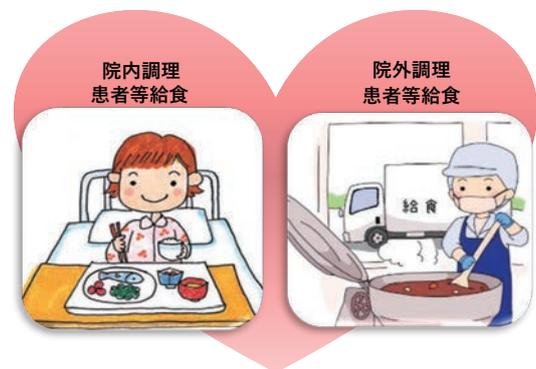
## 安心と信頼の目印

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	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10月発行)