

「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

祖父母への想いを原点に。  
「食の喜び」と働きがいが循環する現場づくり

「表紙の人 インタビュー」  
株式会社グリーンヘルスケアサービス  
蒲田リハビリテーション病院営業所  
所長 佐藤奈津美さん

2026  
No.193

1  
月号

発行／公益社団法人 日本メデイカル給食協会

## [特集] 年男・年女 ..... 2

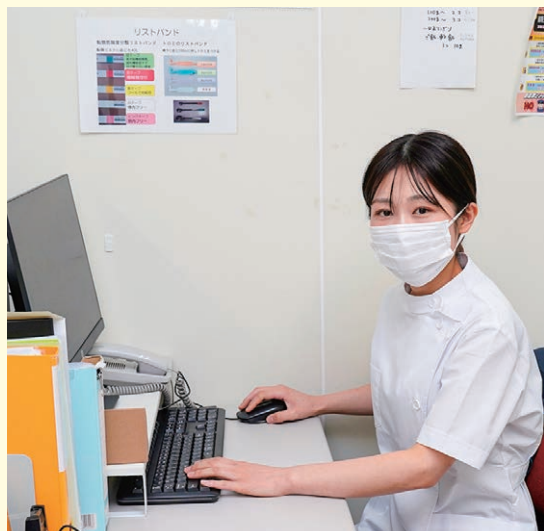
■ 巻頭言.....	1	■ 協会だより .....	44
■ セミナー情報 .....	11	■ 受託責任者を訪ねて .....	45
■ 海外視察調査.....	14	■ 耳寄り情報 .....	46
■ 食品衛生総括責任者講習会 .....	20	■ 賛助会員紹介 .....	48
■ 受託責任者継続講習会①.....	27	■ 第47回フードケータリングショー開催のご案内...	50
■ 受託責任者継続講習会②.....	30	■ 我が社の行事食 .....	52
■ 会員企業紹介 .....	38	■ 編集後記 .....	53

## 表紙の人 インタビュー

株式会社グリーンヘルスケアサービスに入社し、蒲田リハビリテーション病院で営業所長を務める佐藤奈津美さん。「人に喜ばれてこそ」の社是を胸に、安全な食事提供とスタッフが輝く環境づくりに邁進されています。祖父母の介護経験から学んだ「食の喜び」を原点に、現場リーダーとして抱く日々の取り組みと熱意を伺いました。

### 「食」の仕事を選んだきっかけと、その原点にある想いとは？

私がこの道を志した原点は、入社時期に重なった祖父母の入院体験にあります。体調を崩して入院し、胃腸のような状態になった祖父母を間近で見て、「口から食べられない」ことへの悲しさやもどかしさ、「食から喜びを感じてもらえることの大切さ」を痛感しました。入院中の患者様にとって、食事は一日の中で唯一とも言える楽しみかもしれません。だからこそ、「人に喜ばれてこそ」という理念を胸に、少しでも元気になっていただけるお食事を届けたいと願っています。



### 「安全」と「食べる楽しみ」をどう両立させていますか？

病院食ではやはり誤嚥のリスク管理が非常に重要ですが、安全を最優先しながらも“見た目の美味しさ”を損なわないよう、病院の栄養士と協力しながら工夫を重ねています。一方で、「楽しみ」も諦めません。週に一度の麺料理や、オムライスや鰻などのイベント食を提供した際に、患者様から「まさか病院で麺が食べられると思わなかった」といった喜びのお言葉や下膳されたトレーにある食札に手書きで喜びのコメントをいただくと、苦勞が報われる思いがします。

### 現場の課題に向き合いながら、どのような職場環境を目指していますか？

昨今の物価高騰や人手不足など、現場には様々な課題があります。だからこそ私は、一緒に働くスタッフとのコミュニケーションを何よりも大切にしています。たとえば、挨拶の際は「〇〇さん、おはようございます」と必ず相手の名前を呼ぶなど、小さな積み重ねから信頼関係を築くことを心掛けています。スタッフが働きやすい環境を作ることが、結果として患者様へのサービス向上につながると信じているからです。将来は、より広い範囲を見られるマネージャーとして、現場の質を高めつつ、スタッフが無理なく力を発揮できる体制を作っていきたいと考えています。

株式会社 グリーンヘルスケアサービス  
蒲田リハビリテーション病院営業所

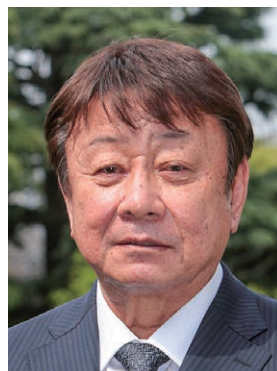
所長 佐藤 奈津美 さん（入社11年目）





# 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。

ロシア・ウクライナでの戦争が続いて4年になろうとしています。たいへん心痛めるところです。国内では気象変動による自然災害や大規模火災などが発生し多くの犠牲者を出したことはつらく悲しいことでした。一方明るい話題としては大阪万博が開催され2,557万人の入場者があり大盛況であったこと。政界では高市早苗さんが日本初の女性総理となったことが大きな話題だったでしょうか。そして日本人の海外での活躍も大きな話題となりドジャース優勝に貢献した大谷選手、山本選手の活躍は我々を勇気づけてくれたことでした。

暮らしにおいては昨年の国内物価は原材料、燃料費や食材が高騰、人件費も上昇し続けました。

協会として大事なことは病院の診

療報酬、及び介護報酬が上がることを考えています。毎年継続的に行っていることですが、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及び介護報酬の基準費用額（食費）並びに人件費の見直しについて要望を進めてまいりました。会員アンケートによる人員確保状況、契約更新状況などのデータを基にして6月に厚生労働省保険局長に診療報酬改定に係る入院時食事療養費の見直しを、老健局長に介護報酬改定に係る基準費用額（食費）の見直しの要望書を直接お渡しをお願いしたところです。

これまで病院については4病協団体のご支援もいただき、入院時食事療養費については、2024年6月診療報酬改定では一食あたり30円、2025年4月に20円の改定がなされました。

しかし米を始めとしてあらゆるもの

の物価上昇は予想を超えるもので各社の経営を逼迫させる事態となりました。

補正予算、2026年度予算で何らかの措置が行われることを期待しています。

本年は、「第16回治療食等献立・調理技術コンテスト」を名古屋栄養専門学校で開催することとしています。東海北陸支部実行委員会では様々な見直しや検討を行い実施に向けて準備しているところです。

協会業務の1つである外国人技能実習制度にかかる昨年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1,966名、専門級は1,227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誠にありがとうございました。

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」に移行に伴い会員間の情報共有のため昨年は全国5支部で説明会を開催したところです。

これからも人手不足は続く様々な工夫を求められることと思います。病院団体や介護団体、日本栄養士会などと意見交換や討議の場を持ち、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。

2026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。



## 厨房から届けるささやかな幸せ

株式会社エム・エム・ピー メディカルケア事業部 北見地区 調理師 林 裕二

新年明けましておめでとうございます。このような誌面での機会を頂きまして、大変光栄に存じます。今年の午年を年男として迎えるにあたり、ひとことご挨拶を申し上げます。

私は現在、介護施設の厨房にて調理・盛り付け・配膳を担当しています。高校卒業後はガソリンスタンドに4年、その後は飲食店で8年間勤め、約12年間は人と接する仕事に携わってきました。コロナ禍という厳しい時代に転職の決断をし、ご縁があつて今の会社に入社し、今年で6年目となります。飲食店時代はお客様から直接「美味しい」とお声をいただく機会があり、励みとなっておりました。

現在は直接お言葉を伺う場面こそありませんが、利用者の皆さまにと

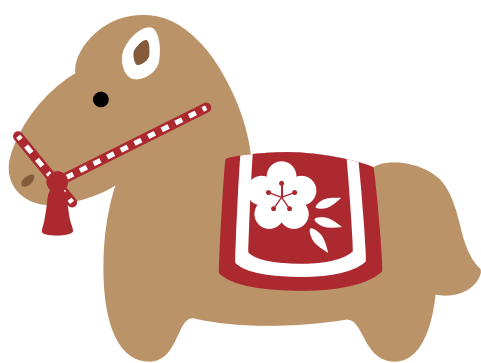
って食事の時間が少しでも楽しみなり、穏やかなひとときにつながるようお願いながら日々の業務に取り組んでおります。

性格は、お茶目なところもあります

すが、やるべき時は真剣に向き合うタイプだと思っております。接客業での経験から、初めてお会いする方とも自然と打ち解けられるほうだと思います。また、料理の腕も、人としての姿勢も格好良い「ドラマの木村拓哉さん」のようになりたいという思いから、密かに「北見のキムタク」を目指しております。(笑)

今年は、より一層料理の技術を磨き、細かな気配りを添えて、人としても成長できる一年にしたいと考えております。

午年の名にふさわしく、しっかりと



と前へ進んでいけるよう努めてまいります。

最後になりましたが、皆さまにとって健やかで実り多い一年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。





## 「自社工場「セントラルキッチン」における大切さ」

東北フードサービス株式会社 栄養管理課 一戸 優衣

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、健康やかに新しい年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。

私は入社し、今年で12年目を迎えました。大学卒業後、配属された病院では多くのことを学ばせていただきました。大学の実習程度の調理経験しかなかった私にとっては、まず食数の多さに驚きました。また、その中でも食事形態が何種類にも分かれており、その食事形態にあった食事を覚えるのに大変苦労したのを覚えております。最初はわずかな仕事しかできませんでしたが、覚えていくうちに新たな仕事などを任せられるようになり、一つずつステップアップしていくことによって自分も

成長していることを実感できました。ここで経験した4年間はとても貴重な時間であり、現在の仕事にも役立っていると思います。

委託先である病院の厨房業務を経て、現在は本社工場に勤務しております。

私たちの会社では、自社工場「セントラルキッチン」で食材の仕入れから調理、発送までを一貫して行っています。その中でも私は、主に工場で使用する食材の発注業務を中心に、栄養士としての業務に携わっております。

最近では、物価高騰により様々な商品の値上がりが続いております。皆様も悩まれているのではないのでしょうか？限られた予算の中で品質を落とさず、かつコストを意識しながら

らの発注に苦労する場面も増えてまいりました。

発注をする際、何か所かある仕入れ先を比較しながら適したところへ商品の発注をします。簡単なことではありますが、私はこの作業が発注

をする上でとても大切なことだと思っております。また仕入れ先との交渉や、献立を立てている栄養士への新しい商品の提案など、試行錯誤しながらより皆で良い食事を提供できるように努めております。食材の発注は一見すると裏方の仕事ではありますが、必要な食材を適切なタイミングで確保し、品質を守ることが、

安心して美味しい食事を提供するための基盤であると感じております。

今後もこれまで培ってきた経験を活かしつつ、新しい知識や技術を取

り入れ、より一層成長していきたいと考えております。そして、一緒に働いている皆さんとともに、一人でも多くの方に美味しい食事を提供できるように誠心誠意努めてまいりたいと思います。

最後になりますが、会員の皆様の益々のご発展とご健勝を祈念すると共に、皆様にとって笑顔の絶えない良い年であることをお祈り申し上げます。



# 激変する社会に対応する力を

富士産業株式会社 経理本部経理部部长 内田 清人

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になられたこととお慶び申し上げます。

この度は会報誌への寄稿機会をいただき、大変光栄に存じます。

私は、2002年4月に新規学卒社員として富士産業株式会社に入社し、経理業務一筋で今年24年目にあります。

私事ですが、現在に至るまでに大きな転機が2回ございました。1回目は3年目に事業部へ転勤になった事です。入社時、本社経理本部に配属されましたが、自社の事業内容を理解しきれず淡々と業務していた事を思い出します。しかし3年目に事業部で1年間勤務をした経験は今でも大きく役立つものであったと思っ

ております。現場へ訪問する機会も多々あり、理解しきれていなかった自社の環境を学ぶことが出来、何より、本部として理解しなくてはならない事業部経理課の業務を学ぶことが出来たことは非常に大きな糧となりました。基幹システムの総括、業務判断や指示をする立場となった今現在において、必要不可欠の知識を得られたことは代え難い経験でありました。

2回目の転機はやはり3年半にわたる新型コロナウイルス感染症による脅威です。医療従事者や福祉従事者の皆様の多大なるご負担はもとより、当社含めた給食業務に携わる皆様においても感染症の脅威の中、食事を止めることなく提供する姿勢には感服いたしました。当社経理業務

においても時差通勤等にて感染対策を行いました。十分とは言えず、在宅勤務が行える環境下にできなかった事は反省点と言えます。現在、遅ればせながら経理DXを念頭にシステムやツールを駆使し業務効率化に向け取り組んでおります。コロナ禍にできなかったリモートワークが可能になり、多彩な働き方を実現することが出来ると考えております。

また、AIを活用することで今までとは異なった業務体制に変貌を遂げるかもしれません。人材不足、材料費高騰が叫ばれる昨今ではございますが、今後は、経営陣への意思決定支援、ガバナンスのさらなる強化はもとより、フロント部門が今以上に喫食者の皆様に喜んでいただける食事提供に注力できるよう、寄与して

参りたいと思います。

わたくしは、経理職には知識と理解力が必要と考えます。今後とも日々情報収集し知見を深める所存です。

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、新年が素晴らしい一年となりますことを心よりお祈り申し上げご挨拶とさせていただきます。





# 飛躍の年へ、 LEOCの理念と共に歩む新年の誓い

株式会社LEOC 関東HC第1事業部 事業部長 福田 雅俊

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、健やかな新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。また、日頃より私たちの事業所運営に多大なるご支援とご協力をいただき、心より感謝いたします。

昨年は、世の中の変化や技術の進化がさらに速まり、私たちを取り巻く環境も大きく変わりました。特に給食業界では、人手不足や原材料の高騰、そして多様化する健康ニーズなど、これまでのやり方だけでは対応できない新しい課題に直面することも多くありました。

そんな困難な状況でも、私たちは「お客様の期待に応え続ける」という原点に立ち返り、チーム一丸となって取り組んできました。例えば、LEOCの強みである現地調理と完

全調理品「LEOCレディメイド」を組み合わせることで、メニューのバリエーションや提供スタイルを広げ、多様化する施設様の要望に応えることができました。こうした取り組みを実施できたのは、お客様の温かい支え、お取引先の皆様のご理解、そして何より共に働く仲間の頑張りがあったからです。この一年で学んだのは、「変化を恐れず、成長のチャンスと捉えること」の大切さです。

事業所を預かる立場として、衛生管理の徹底、毎日のお食事を安心しておいしく召し上がっていただくことは大前提としたうえで、固定観念にとらわれず、常に一歩先を見据えて行動することの重要性を改めて感じました。

新しい年は、これまでの経験を活かしてさらなる飛躍を目指します。

今年のテーマは「土台を固め、未来を創る」です。このテーマのもと、株式会社LEOCの経営理念を軸に、次の3点を力を入れていきます。

まずは、「お客様に喜びと感動を」届けることです。お客様にとって本当に必要なものは何かを常に考え、「食の安全」と「美味しさ」を追求し続けます。ただ食事を提供するだけでなく、一人ひとりの心に寄り添ったサービスで、期待以上の感動を生み出したいと考えています。

次に、「パートナーに成長と幸福を」実感できる職場づくりです。「人」こそが最大の財産です。国内外から多様な仲間が集うチームにおいて、学びの機会を増やし、全員が「食のプロ」として自信を持ってイキイキと働ける環境を整えることで、どんな困難にも負けない強いチームワー

クを築きます。また、一人ひとりの健康を大切にし、それぞれの個性が輝くチームを作ります。

そして、「社会への貢献」です。食品ロスの削減など、私たちができる社会貢献に積極的に取り組み、自ら変化を起こしていけるリーダーを目指します。これは、給食事業者として持続可能な社会づくりに貢献するという決意でもあります。

この一年が、皆様にとって明るく実り多い年になるよう、精一杯取り組んでまいります。本年も変わらぬご指導とご協力をいただけますようお願い申し上げます。皆様のご健康とご多幸を心よりお祈りし、新年のご挨拶とさせていただきます。

# 美味しい、楽しい食事のために

株式会社トモ 北勢事業部 栄養士 大菅 利奈



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。今年の年女ということで、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、専門学校を卒業後、栄養士として株式会社トモに入社しました。配属先は今現在も勤務している特別養護老人ホームです。

入社して今年で3年目になります。が、1年目に配属先へ初めて行った時のことを鮮明に覚えています。社会人1年目として、全てが初めてのことであり、慣れない環境での緊張や不安がありました。また、配属先に新入社員が私1人で、苦勞を共有

できる人がいないことも慣れるまでは戸惑いを感じていました。

私が現在行っている業務は、調理、盛り付け、消耗品や調味料の発注などです。入社した頃は全て現地調理でしたが、人手不足によってクックフリーズ食品へ変更となりました。作業内容としては楽になりました。が、調理をしていた頃の方が仕事のやりがいや楽しさは大きかったと感じます。学校の授業では約8人で100食を調理していた覚えがありますが、配属先では70食を1人で全て調理すると知り、規模感の違いに驚きました。初めは、とにかく教わった通りに料理を完成させることで精一杯でした。しかし、何度も回数を重ねていくうちに、芋類の煮物など煮崩れしやすいものはスチコンで

調理をしたり、焼き魚はスチームで加熱後にコンビで焼くことでバサツキを防ぐようにしたりと、試行錯誤しながら工夫をしていくことができました。配膳車で提供のため、入居者の召し上がっている姿を拝見する機会は少ないですが、下膳の際の残食量で食べやすいものだったかを判断しています。時折、入居者様と廊下ですれ違う時に、「美味しかったです」「いつもありがとうございます」など感謝の言葉をいただくことがあります。この一言をいただくたびに、仕事へのモチベーションになっています。

現在はまだ、献立作成や食材の発注など、いわゆる栄養士らしい業務は行ったことがありません。これからそのような機会があれば、タイト

ルにもあるように「美味しい食事」に加えて「食べていて楽しい」と感じていただける食事を提供できるように、心がけていきたいと思っています。入居者様のように好きな時に好きなものを選んで食べることができないことは、食べることが大好きな今の私にとっては苦痛に感じてしまうと思います。「栄養価さえ合っていればいい」という考えではなく、今のこの気持ちを忘れず、見栄えにも気を遣うことを意識して献立作成に取り組めます。

最後になりますが、この度はこのような機会をいただき改めて感謝申し上げます。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。





# 試練を機会と捉えて歩む新年

淀川食品株式会社 関西事業部第2営業グループマネージャー 赤堀 績

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やかによき新年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。

年男ということで会報誌に掲載させていただくという機会を光栄に思っています。

私は大学卒業後淀川食品株式会社に入社し経理部門を経て現在は関西事業部のマネージャーとして約20の事業所の管理業務を担当させて頂いております。

会社の運営が円滑に進むように組織を管理することが主な役割で、担当事業所のお客様、事業所のスタッフがスムーズにお仕事できるためのサポートをすることが主なお仕事です。事業所のスタッフは各人の能力

だけではなく1人1人のつながり、絆をもって日々の業務にあたり、安全・安心な食事提供に尽力してもらっています。その中では日々起こることやその後の対応、これから起こることへの準備などその内容は多種多様な事柄に及びます。

このお仕事を引退するまで毎日が勉強です。

状況は常に変化して一定ではないので、常に更新を重ねていく日々を送っています。

課題に向き合い、逃げずに、投げずに、諦めずに、泥臭くくらしいついでいく所存です。

時には壁に突き当たりますが、試練を機会と捉えて努力をすることで解決していきます。

何事も偏りがなくバランスが取れ

た状態を保てるように意識しています。

尊敬する稲盛和夫さんの生き方という本に「自分がなすべき仕事に没頭し、工夫をこらし、努力を重ねていく、それは与えられた今日という一日、今という一瞬を大切に生きることにつながる」とあります。

この言葉を私の生き方の目標としています。

自身で解決できる問題は極わずかで大概のことは誰かに教えてもらい相談しないと前に進みません。

これまでも困って窮地に立たされた時は数知れずあります。そのほとんどが誰かのお力をお借りして乗り越えられてきました。

これまで支えて下さったお客様方、会社の先輩方、同僚、後輩、事

業所のスタッフの皆様には感謝申し上げます。

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、新年が素晴らしい年になることを心よりお祈り申し上げます。

# 現場における栄養士の在り方

淀川食品株式会社 関西事業部BCグループ 栄養士 三浦 智子



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、健康やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます

この度は、年女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、淀川食品に入社しまして19年になります。それ以前も委託の給食会社勤めており、社員食堂で勤務しておりました。淀川食品に入社後は、主に大阪府内の小学校で勤務してまいりました。学校給食といっても、自治体によっていろいろな違いや特徴があり、勤務地が変わる度に新しい発見や驚かされることが多々ありました。小学校に配属される委託給食会社の栄養士は、給食の調理・運営と衛生管理を主な役割と

して担います。仕事内容は、調理や厨房業務全般・食材管理・衛生管理・アレルギー食対応・調理工程表や動線表等の事務作業・調理師やパート従業員との作業確認・学校側の栄養教諭との連携などです。

現在は、私立の中高一貫校で勤務しております。こちらの学校では、中学生には給食の提供、高校生には食堂を利用して頂いています。公立の小学校とは異なり、献立・発注は委託業社側に任されています。献立作成においては、栄養バランス、対象者のニーズ、献立単価に留意し、季節感を演出するような献立、そして楽しい給食時間になるような献立をお客様の目線に沿って考えることが大切だと思います。最近では、生徒への給食に関するアンケートで、

食べたい給食でリクエストの多かったメニューを取り入れることもしています。食堂に関しては、感謝の気持ちを忘れず、笑顔で明るく丁寧な接客を心掛けています。また、お客様に気持ちよく食事を楽しんで頂く空間を提供する為に、日々従業員で衛生管理に努めています。

私は、現場における栄養士としての在り方は、喫食者の方にお食事が届くまでを管理する為に、安心安全な運営を従業員が一人となって、日々の業務や規則を遵守し遂行する事が肝要だと思います。そして、各ポジションにおける作業の標準化や平均化を目指し、一部に業務が偏らないように配慮し、お互いに助け合いながら仕事を効率的にこなす事も重要です。コミュニケーションをと

るにあたっては、まず相手に興味をもち、相手の目線に合わせ、柔軟な態度を心掛ける事が大切です。円滑なコミュニケーションは、業務を効率的にこなす手助けになると考えます。今年も引き続き、安全でおいしい給食を安定して提供できるように取り組んでいきたいと思っています。

最後になりますが、御社の更なるご発展と皆様の益々のご健勝、ご多幸を心よりお祈り申し上げます。





# 厨房チームけやき

株式会社ホームラン・システムズ けやき事業所責任者 志摩 美幸

新年明けましておめでとうございます。謹んで新春のお慶びを申し上げます。

この度、会報誌の新年号に掲載させて頂ける機会を頂き感謝申し上げます。

株式会社ホームラン・システムズに転職して7年が経ちました。入社当時に出会った上司の「現場はチーム」と言う言葉に感動を受け、私もいつか現場チームを作れればと思うようになりました。5年目に入った時に現場責任者の業務を担当させていただきお話を頂き未熟ながらも引き受けさせて頂きました。現場責任者2年目日々業務に励んでおります。

食事とは人間にとって欠かせない大切な事です。安全な食事の提供は

特に気を配る必要があります。厨房

において安全な食事の提供を行う為に従事者は安全と衛生を第一に考え日々業務に取り組んでいかなければなりません。業務をことなく遂行するにはチームワークが求められます。安全な食事の提供はもちろんの事、衛生的な環境を維持し保つにはチームワークが不可欠です。まず私は相手の行動を見る、声を掛ける、耳を傾ける、意見をぶつける、意見をもらう、助け合う、色々な行動であらゆる事を率先し行いました。さらに現場で働く皆さんが安全で清潔な環境内で仕事をする事が安全な食事の提供に欠かせないことだと思いましたが。そんな大切な環境づくりを現場のチームでやって行こうと決め皆さんに協力を求めました。

まずは今までに決められたルール

を守りつつ新たに改善したルールにも対応して行く。色々なリスクに備え全員で環境を整え取り組む事をお願いし、報告・連絡・相談を徹底する。何かあれば即座に報告しチーム全体で対応していく。業務に変更が出れば全員が周知できる様いろいろな手段で連絡を徹底する。単独で考えた行動をしないで相談する。解決できない事も皆さんで協力すれば解決の道が見つかります。

日々色々な作業に対し声を掛け合い全員が安全性も衛生面も常に高い意識を持ち、常に安全で清潔な環境を保ちさらには楽しい現場になる様に努めています。業務ではチームの連携も不可欠でお互いの意見を尊重し合い助け合い協力をする事で素晴らしい成果が出せるチームが出来る

と心から信じています。

安全で衛生的な環境が少しずつ出来ていき、安全な食事の提供が徹底出来始め、ご利用者様にも「食事の見た目がきれい」や「美味しいです」や「いつもありがとう」などの声を頂く事が増えております。全員が沢山の業務への協力をして頂けた事に感謝でいっぱいです。

これからもチームけやきは一丸となつて安心で安全な食事の提供をし続けられる様誠心誠意取り組んでまいります。

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

# これまでとこれから

株式会社ホームラン・システムズ 営業管理本部 業務改善部 メニュー管理課 田中 香菜



新年明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、今年の年女として、このような機会を頂き、誠に光栄であり、まずは感謝申し上げます。

私は短期大学を卒業後、株式会社ホームラン・システムズへ入社し、15年ほどになります。入社当時の配属先は、特養老人ホームで2年ほど勤務致しました。早朝勤務や立ちっぱなしの厨房業務に戸惑いを覚えたつも、おやつ調理やソフト食の調理を任せてもらい、調理の大変さと楽しさ学ばせて頂きました。

その後は、急性期病院で現場責任者として配属されました。それまでは、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、責

任者を任せられてからは、従業員へ指導する立場となり、様々な状況を把握し、またそれを人に伝えていくことに大変苦労しました。先方の栄養士様ともやり取りする機会が増え、食事内容に関する指摘、インシデント対応に頭を抱えて試行錯誤の日々でした。それもまた貴重な経験をさせて頂けたと思います。

現在は、産休育休を経て本社のメニュー管理課への配属となりました。本社での業務は現場での業務とは異なり、栄養士が不在の事業所を複数担当し、遠隔で献立作成や発注業務を行っています。現場で作業を行えない分、厨房の従業員や先方の栄養士様とのコミュニケーションをいかにとっていかかが、業務を円滑に進めていくためには必要だと感じています。

近年、食材の価格の高騰が止まらず、給食業界では大きな課題となっています。特に、主食であるお米の価格高騰は大きな影響を受けています。決められた予算内、尚且つ定められた栄養価を充足させての献立作成に頭を悩ませています。献立単価を予算内に収めるだけでなく、発注を正確に行い食品のロスを防いでいくことも食材費を抑えることに繋がっていくと思います。

また、食材の価格高騰とあわせて人手不足問題もますます深刻になってきております。人手を確保する為にも、早朝勤務を減らす工夫や働きやすい環境づくりが今後の人材確保のために必要になってくるかと思えます。会社全体で取り組んでいく大きな課題となっていくと思います。

今後の抱負は、会社のテーマとし

てもあげられている『おいしい給食の追及』です。食材費の高騰や、人手不足という問題を抱えていて、なかなか理想の献立を立てられない現状はありますが、そんな中でも出来ることを探し、『おいしい給食』を提供して喜んで頂けるように厨房の従業員の方々と協力して取り組んでいきたいです。併せて、当社にはオリジナルの給食システムがあるので、より効率的に使用できるように、現場の栄養士の方々とサポート出来る存在になれるように、日々学びスキルアップしていきたいと思えます。

最後にはなりましたが、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になりますよう、心よりお祈り申し上げます。



# セミナー 情報

## 第66回全日本病院学会in北海道ランチョンセミナー

「箱根駅伝に向けたパフォーマンス維持・向上とコンディション管理のために行う1年間の栄養サポートの取り組みについて」

(公社) 日本メディカル給食協会栄養士委員会北日本支部幹事長 株式会社LEOC 管理栄養士 公認スポーツ栄養士 竹本満寿美

### はじめに

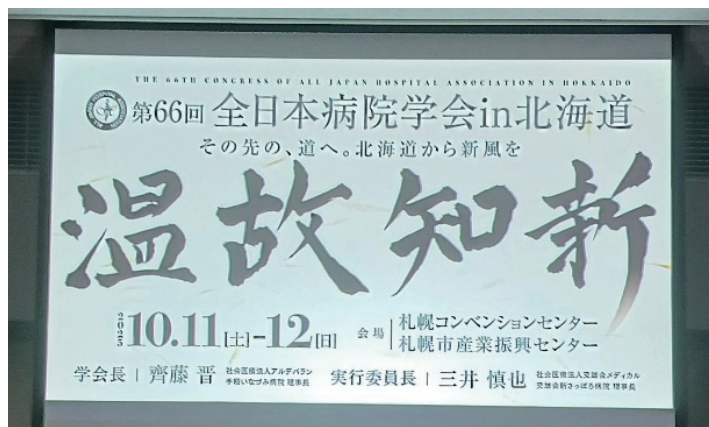
2025年10月11日(土)から12日(日)にかけて、第66回全日本病院学会が札幌コンベンションセンターにて開催されました。北海道での開催は10年振りとなり、ご参加された皆様は、冷え込み始めた初秋の北海道を肌で感じられたことと存じます。

本協会が担当したランチョンセミナーは、10月11日(土)の12時30分から13時30分に開催されました。座長を日本メディカル給食協会の元理事で株式会社LEOC非常勤顧問の池田直人氏が務め、演者は株式会社LEOC首都圏B1第一事業統括サポートセンターのマネージャーで管

理栄養士の上條悠先生をお迎えし、ご講演をいただきました。

### 上條悠先生のご紹介

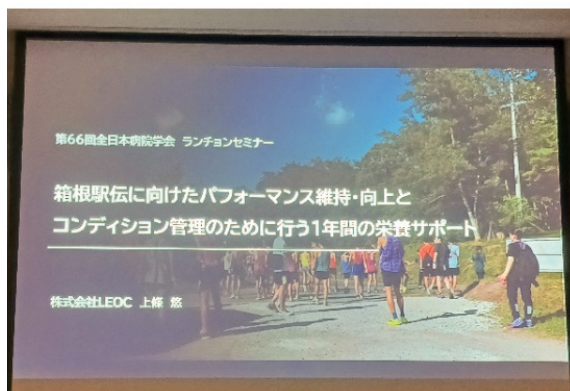
上條先生は、創価大学駅伝部やJ1所属のプロサッカーチームなど、多岐にわたる団体で栄養サポートを担当されています。また、病院での給食管理の経験や社員食堂でのメニュー作成など、その活躍は非常に幅広いです。管理栄養士としてだけでなく、2026年度からは公認スポーツ栄養士としてもご登録予定で、一般の方からアスリートの方まで、専門性の高い幅広いサポートを提供されています。



## 創価大駅伝部へのサポート体制と実践

創価大学駅伝部は、第102回東京箱根間往復大学駅伝競走で7年連続9回目の出場を果たし、6年連続シード権を獲得している強豪校です。

学生寮での食事提供は2018年から株式会社LEOCが担当し、2019年からはスポーツ栄養サポートも合わせて担当しています。食事提供と栄養サポートを一貫して担当するこの体制は、実際の食事内容と指導内容に連携を持たせられる点で大きな強みとなっています。

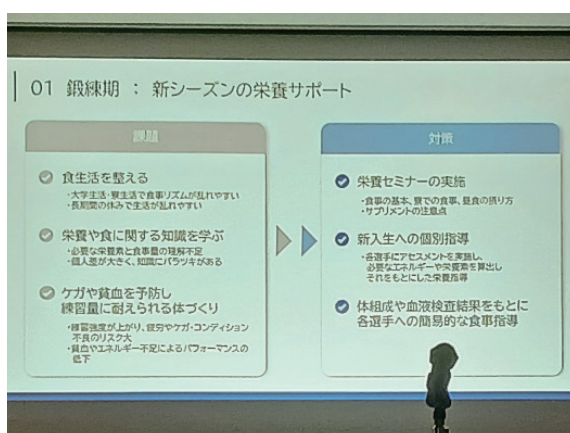


### 1. 長距離選手の栄養管理における個別指導の重要性

長距離選手にとって、適切な栄養補給は、パフォーマンス維持だけでなく、貧血や疲労骨折といったリスクを防ぐ上でも不可欠です。個々の特性やライフスタイルに適した「個別化した食事指導」が極めて重要となります。

### 2. 献立作成と日常の食事管理

献立作成にあたっては、アセスメントとしてチーム全体の体組成などを把握し、課題を抽出します。献立は、給与栄養目標量を満たすのほもちろんのこと、「エネルギー」「たん



ぱく質」「脂質」「炭水化物」「鉄」「カルシウム」の6つの栄養素に特に注力して作成されます。

### 3. 入寮初期のサポートアプローチ

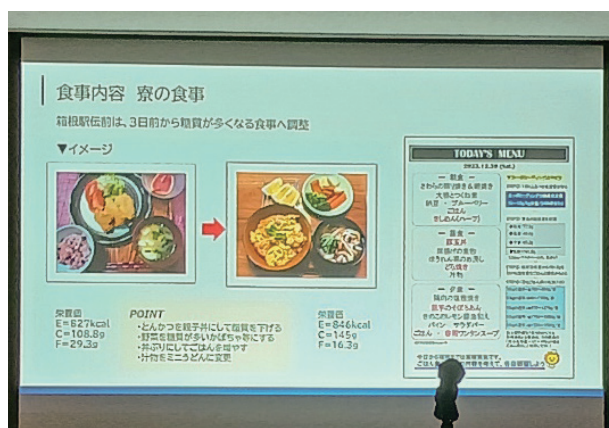
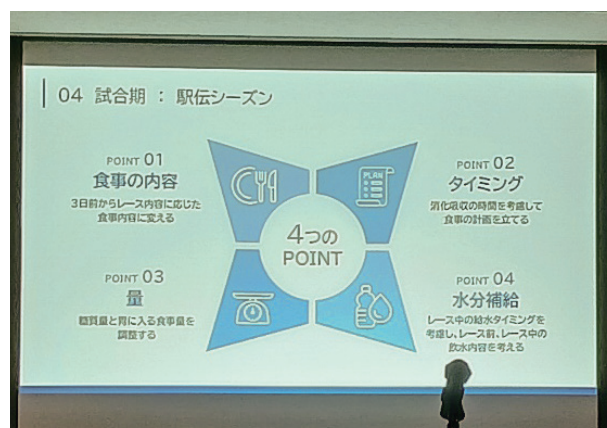
新入生に対するサポートは、その後の食習慣の基盤となるため、特に重要視されています。入学前の3月から栄養講習や面談を実施し、寮生活に慣れた4月以降に食事調査を行い、課題改善に向けた指導を開始します。

### 4. 期分け（シーズン）に合わせたサポート戦略

選手のコンディショニングを最適化するため、年間スケジュールに合わせた指導内容の変更が必須です。

新シーズンの始まりとなる鍛錬期は、食生活を整えること、そしてケガや貧血を予防し、練習量に耐えられる体づくりが中心となります。駅伝開催時期だけでなく、選手が参加するトラックレースも試合期と捉え、レースに合わせた体重調整が行われます。

年間で最も練習量が増える夏の鍛





錬期（合宿）では、合宿で陥りやすい課題に対する事前準備の講習を実施します。並行して、合宿先の食事内容を事前に確認し調整を行います。合宿後には、疲労による食欲低下などに対応するため、状況に合わせた食事の提供を実施しています。

三大駅伝のタイトル獲得を狙う駅伝シーズンになると、各駅伝に合わせた選手ごとの食事計画を作成し、特にレース3日前からは糖質を増やした食事内容へ変更し、摂取のタイミングや水分補給についても細かく設定されています。

5. 水分補給における実践的な対応  
水分補給については、レースごとに給水の有無、ドリンクの種類、提供される状態といった情報を事前に収集することが重要となります。飲み慣れた飲料やボトルでの対応も想定し、日常的に給水訓練が実施されています。

## 高まるスポーツ栄養のニーズと専門性

公認スポーツ栄養士は、様々なス

ポーツ現場のニーズに的確に 대응することのできる専門家です。近年、競技者、監督、コーチ、トレーナーといった現場から、競技者の栄養・食事に関する自己管理能力を高めるための教育や、食環境の整備に至るまで、栄養サポートに対するニーズは高まっています。

全国に20万人以上登録されている管理栄養士の中で、公認スポーツ栄養士はわずか557名（2024年度末現在）であり、その中でも給食委託会社に所属して活動されている方はさらに少ないのが現状です。その意味で、今回の講演内容は極めて貴重な知見となったことと存じます。

## 感想

私自身、年始の箱根駅伝を楽しみにしている一人なのですが、今回ご聴講された方の中にも、毎年楽しみにしている方が多くいらっしゃったのではないのでしょうか。

今回の講演を聞いて、響が渡った大きな喜びの裏側には、「あの時、

もつとこうサポートできていれば」というチームスタッフの熱い思いが、きつとあつたのだろうな、という新たな視点を得られたことと思います。

スポーツ栄養も病院給食も、「食事で体をつくること」という、とてもシンプルで大切な目標でつながっていると、改めて強く実感しました。

本セミナーで得られた知見が、多くの方の日常業務に役立ち、より良い給食提供につながることを心から期待しております。

次回、第67回全日本病院学会は、2026年9月12日（土）・13日（日）に埼玉県で開催されます。来年度の現地開催も楽しみにしております。





# 海外視察調査 研修報告

## (公社)日本メデイカル給食協会 第31回海外視察調査 スペイン・フランス視察を終えて

### はじめに

第31回日本メデイカル給食協会海外視察調査は田上団長をはじめ20名が参加し、7泊8日でスペインの首都マドリードとバルセロナ、フランスの首都パリで行われました。

### 9月18日 出発初日

羽田空港第2ターミナル3階出発ロビーに集合し結団式を行いました。初めて各団員の方々とお会いし名刺交換したばかりなのに、初めてとは思えないほどみんなリラックスした様子で出発しました。フランクフルト国際空港を経由してスペインのアドルファ・スアレス・マドリー



羽田空港 出発前

ドリバラハス国際空港まで向かいます。フランクフルト国際空港まで約15時間、バラハス国際空港まで3時間の長時間のフライトになりました。フランクフルト国際空港からバラハス国際空港への離陸直前に飛行機が急ブレーキをかける一瞬ヒヤッとするトラブルがありながらも、団員全員で無事にホテルに到着し、安心して初日を終えることができました。

### 9月19日 2日目

マドリードは人口670万人で、スペインのほぼ中央、標高650mに位置する首都となります。視察初日の本日は湿度も少なく快晴で、大変過ごしやすい天気の中、マドリード北部の『ラ・パス大学病院』を訪



ラ・パス大学病院 玄関



株式会社ベネミール 岡山営業所  
所長代理

太田由希恵

問しました。開所1964年病床数1300床17の建物と4つの大病院(総合病院・小児病院・産科病院・リハビリテーションおよび外科病院)のネットワークで構成されている大規模な複合病院です。

厨房運営は厨房設備が2か所あり、年間朝食34万食、昼食39万食、間食28万食、夕食31万食をクックサーブ方式で提供されていました。献立は7〜14のサイクルメニューがあり患者の平均入院日数によって決定され、人員構成は料理長3名、厨房責任者7名、調理員28名、調理補助199名の合計237名が2か所の厨房で従事されています。納品業者に対しても厳しく衛生基準を設けており、衛生管理への意識が高い印象をうけました。



ラ・パス大学病院



## 海外視察調査



ブラド美術館

午後はブラド美術館に行き、作者フランシスコ・デ・ゴヤの着衣のマハ・裸のマハなどの鑑賞をしました。



食品保管庫



レストランでの夕食



今回の視察で団員の方々との初めての夕食を頂くレストラン『ボティン』に伺いました。なかなか予約のとれないレストランらしく楽しみにしていると、なんと子豚の丸焼きが出てきて驚きました。味の方は私の口には少し塩辛く感じましたが、生ハムなどその他の料理は美味しかったです。



マドリード市内の看板



本日はバルセロナへの移動時間までマドリード市内の視察です。教会など綺麗な建物の街中は、日本ではお目にかかれない可愛らしい看板などいっぱい楽しく散策しました。

9月20日 3日目

時刻となりバルセロナに向けて出発です。出発予定時間から約1時間遅れての出発となりました。ホテル周辺はお祭りの前日らしく、ホテルの近くまでバスで行くことが出来ず、ホテルまで歩く事となり予定よ

昼食はスターバックスコーヒーでかわいいチョコレートとコーヒーをテラスで美味しくいただきました。テラスでコーヒーを飲みながら感じる景観は、普段の日本のカフェとは違い異国の地に來たなど特別な感じを受けました。その後バスに向かって歩いてみると、同行していた団員の方が持っていた鞆が無いことに気づき、走ってお店に帰っていかれましたが、無事に鞆がありました。ガイドさんに、スリに気を付けるよう言われていた中、無事に鞆を発見できて良かったです。世の中、悪い人ばかりではないと思いました。



スターバックス





カタツムリ

り到着が遅れ、急いでレストランに向かう事になりました。レストランではビールとワインと鶏肉料理と日本では食べることがないカタツムリをいただきました。

そろそろ日本食が恋しいなと思っていたら、新井専務から味噌汁をプレゼントして頂き、本当に嬉しかったです。

## 9月21日 4日目

本日はバルセロナ市内を終日自由視察です。今日は視察調査前より、個人的に生涯で一度は見てみたかった、世界遺産の一つであるサグラダファミリアへの訪問です。予約時間が12時45分からなので、その前に同じくガウディ建築のカサ・ミラ、カサ・バトリヨに行きました。こちら



カサ・バトリヨ



カサ・ミラ

は予約をしていないので、外観のみの鑑賞となり残念でしたが、曲線がきれいで日本にはないデザインを楽しめました。

一度ホテルに戻り、初めてのスペインの地下鉄に乗り、念願のサグラダファミリアに向かいました。サグラダファミリアの駅で降りて、地上に上っている間に振り向くと徐々に姿を現すサグラダファミリアに周り

の方々も感嘆の声をあげていました。

大きなサグラダファミリアが目の前に現れた時は、その前に見ていたカサ・ミラとは建物の大きさなども違うことで受ける印象が違い、また別の感動を得ることができました。

生誕の塔と受難の塔があり、今回は生誕の塔に上がりました。これでは完成していないの?と思いました



サグラダファミリア 外観



サグラダファミリア 内部

が、まだ工事中のところが多く、完成したらどうなるのだろうと関心を抱きました。ステンドグラスも左右で様々な色が交りあう景観は、別世界の空気感を感じられ本当に感動しました。

その後、タクシーでグエル公園に行きました。ここでは、ドラゴンの噴水などを見て地下鉄で帰ることにしました。



## 海外視察調査



フラメンコショー

夕食はディナー&フラメンコショーでした。フラメンコは歌、踊り、ギターの三位一体となった舞台でした。情熱のリズムにオーレ!



グエル公園 洗濯女の回廊



ドラゴンの噴水

9月22日 5日目

今日は2つ目の視察先『サン・パウ病院』です。

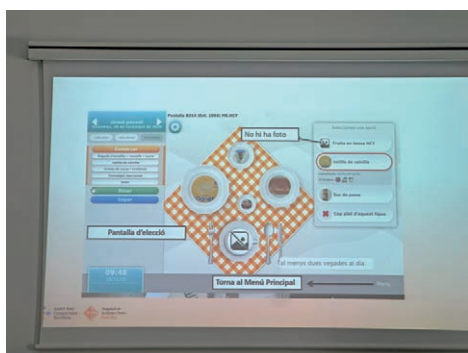
1401年に市内6つの病院が統合されて開所。1902年現在世界遺産になっている建物の建設が始まり老朽化により新しい設備が必要となり2003年に現在の建物の建設が始まり2010年に現在の厨房が完成されたそうです。厨房ではコールドチェーン方式が導入されており、病院内での提供の他、近隣施設にも提供されていました。5日間で1週間分の料理を製造して、土日は調理をされていません。食材の搬入は3日〜7日前に入荷され、品温チェックを行いパソコンでデータ管理されています。ラベルを発行し、コンテナに貼り付け一目でわかるようになっていきます。



サン・パウ病院

病院専用のソフトウェアを開発されていて、患者の情報を入力することでアレルギー等をメニューから外すことができるようになっていきます。入院患者は前日までにタッチパネルで食事を選択できるようになっていました。

独自のシステムで管理することにより、作業効率化による人件費の削減に加え、人手をかけない工夫をしつつも、患者さんに寄り添い要望に可能な限り応えるということを両立させていることが、素晴らしいと感じました。また、厨房業務の基本的



タッチパネル



食材管理用コンテナとラベル







凱旋門

エッフェル塔

なことでもあります  
が、整理・整頓・清  
掃がきっちりされて  
いました。

その後、凱旋門と  
エッフェル塔の街パ  
リに向けて出発で  
す。パリはフランス  
最大の都市であり、  
政治、経済、文化な  
どの中心地で人口  
205万人の都市で  
す。

夕食はパリのイタ  
リア料理ピザとバス  
タを美味しくいただ  
きました。

9月23日 6日目

3つ目の視察先『グルネル高齢者  
施設』の視察です。

1971年ボルドーの聖家族修道  
会により、5つのEHPAD（高齢者  
施設）の管理団体として当協会  
（Cheminis d'Espérance）が発足さ  
れ、当協会は現在、フランス国内で  
22か所の施設運営を行っています。



グルネル高齢者施設

当協会の「Village（村）」プログラ  
ムは、高齢者が「家のように暮らす」  
ことを目指し、利用者同士の関係性  
を中心に据えたケアを提供していま  
す。その基本方針を示す7つの柱を  
施設スタッフの仕事の優先順位と定  
め、日々のケアに具体的な価値観を  
反映させています。これにより、利  
用者が安心して共に過ごせる環境づ  
くりと、サービスの質向上・革新を  
推進しています。

4階建ての2棟に124床あり、  
各部屋は20〜22㎡の個室で専用シャ  
ワーが備わっていて同じ敷地内に協  
会本部やホテル・レストランがあり、  
厨房では高齢者施設の利用者や訪問  
客、レストラン、協会本部職員など

の食事を提供しています。

介護度関係なくランダムに入居者  
を配置させ、入居者同士でも相互支  
援を行えるようにされており、食事  
時間中にも入居者同士のコミュニケ  
ーションを取れるよう、食堂の席次  
順もランダムに配置するよう配慮さ  
れていました。

看護師、理学療法士や作業療法士  
も配属され、トータルケアを実現し、  
病気の有無にかかわらず、すべての  
居住者が共存できる生活環境を目指  
されています。

修道会により発足された背景もあ  
り、定期的に近隣地域への炊き出し  
などのボランティアを行っていま  
す。給食運営は、外部委託をされて  
いました。ただ入居するには日本円  
で1か月約90万円の費用になりま  
す。通訳の方のお話では、パリ市内  
でも日本同様コロナ以降、人員不足  
が問題となっているとのことでした。  
理由としては、コロナ禍による  
サービス業からの人離れ、働き方の  
価値観の変化、働かない若者の増加  
のようです。また、スペイン同様、  
厨房内で従事している方は移民の方  
が多く、フランスでは今後の移民政  
策について様々な議論がされている



## 海外視察調査

とのことでした。

日本国内でも技能実習生の受入れが行われ、労働者確保に奔走しますが、近い将来に向けてどのようなサービス形態、省力化運営、人材の確保・活用がベターな方策なのか、業界の垣根を越えて形作る時だと痛感しました。

その後は、ホテルで昼食をとり、各自でパリの街並、ショッピングなどを楽しみました。

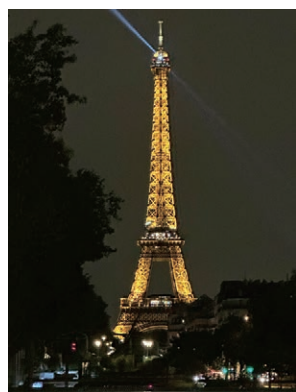
この視察最後の夕食は、田上団長



1週間メニュー



食堂



シャンパンフラッシュ



雨のディナークルーズ

主催のディナークルーズ。船でセーヌ川を移動しながら美味しい本格的なフランス料理をいただき良い思い出になりました。残念ながら雨でしたが、シャンパンフラッシュと呼ばれるエッフェル塔を船上から見ることができ、前日見たエッフェル塔とは別の姿で、個人的には帰国前という事もあり綺麗で感慨深いものとなりました。初日から初めて会った感じではなく和気あいあいと楽しくお話をしていました。この頃には昔からの友達みたいに会話が弾んでいました。おいしい食事をいただきながら他社様の取り組みなどを教えていただき、本当に勉強になりました。



ルーブル美術館

出発前にルーブル美術館へ向かいました。建物の大きさと外壁にある銅像の圧倒的な存在感に驚きました。行列に並んで入館したら、美術の教科書などで見ていた絵や銅像がいっぱいです。美術に疎い私でも知っているモナ・リザの前は人が一番多く、近くまで行くことができませんでした。その後、昼食は味噌ラーメンを食べ日本食がまた恋しくなりました。日本に向けて出発となりましたが、あと少しで団員の皆さんとお別れと思うと寂しくなってきました。

9月24日 7日目

9月25日 8日目

1週間の疲れもありフライトの13時間は行きのフライトとは違いあっという間に感じました。

午後16時過ぎに羽田空港に無事団員の皆さんと到着しました。

最後に研修期間中は大きな事故もなく、団員の方々との交流、海外の病院の視察とこのような経験をさせて頂き、本当に勉強になりました。今後は今回の視察で得られた知識や経験を日常の業務に活かしていきたいと思いました。改めて衛生面の大切さや利用者の方々に寄り添うことの大切さを感じる視察となりました。

添乗員の(株)ハートィの高見沢様、朝のランニング後にも関わらず、疲れもみせず毎日案内して下さりありがとうございました。

いつも優しく話しかけてくださった田上団長、今回の視察に私たちを推薦してくださった関係各社のご担当者様、日本メデイカル給食協会の新井専務理事に、団員を代表して心より感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

# 近年のノロウイルス食中毒の発生動向と予防対策

## はじめに

ノロウイルスによる食中毒は、原因物質別の事件数で常に上位を占めており、患者数では全食中毒事例の約半数を占めています。ひとたび発生すると患者数が多くなりやすく、社会的影響も大きいことから、食中毒対策上きわめて重要な病原体です。

新型コロナウイルス感染症パンデミックに際しノロウイルスによる食中毒や集団感染は一時的に低調でしたが、近年は再び増加傾向がみられ、2025年2月はノロウイルス食中毒が多発し、それ以降も発生が続きました。本稿では、ノロウイルスの基礎知識や近年のノロウイルス食中毒および感染性胃腸炎の発生動向を整理するとともに、日常生活および

食品製造等の業務の中で実践すべき予防対策についてまとめました。

## ノロウイルスの基礎知識

### ノロウイルスの特徴

ノロウイルスは直径約30〜40nmの小型の球形ウイルスで、多数の遺伝子型に分類されます。流行する遺伝子型は年ごとに変化することが知られており、この変化が流行規模や食中毒の発生数に影響を与えることがあります。主に冬季に流行し、子どもでは保育施設や学校などで感染が広がりやすく、成人では子どもからの家庭内感染、飲食店での食中毒、高齢者施設での集団感染として発生することが多くみられます。

潜伏期間は24〜48時間で、主な症状は嘔吐、下痢、37〜38℃程度の発熱です。幼児では嘔吐が目立ち、成

人では下痢が多い傾向があります。腹部の違和感のみで経過する軽症例や、自覚症状のない不顕性感染も少なくありません。多くは数日で回復し予後は良好ですが、高齢者では嘔吐物による窒息などで死亡した例も報告されています。

ノロウイルスは小腸で増殖し、便や嘔吐物中に大量に排出されます。症状が改善した後も、1週間から10日程度は便中へのウイルス排出が続くため、回復後も一定期間は周囲への汚染リスクが残る点に注意が必要です。

### 感染経路と食中毒発生の仕組み

ノロウイルスの感染は、大きく「感染症」と「食中毒」に分けられます。感染症としてのノロウイルスは、感染者の便や嘔吐物により汚染された環境に触れた手指を介し、口に触れることで成立する接触感染が主体で

す。また、乾燥した嘔吐物が塵やほこりとともに舞い上がり、それを吸い込むことで感染する塵埃感染も報告されています。

一方、食中毒としてのノロウイルス感染は、汚染された食品の喫食によつて起こります。食品の汚染経路は、下水由来で汚染されたカキなどの二枚貝や井戸水等の飲料水を介する場合と、感染した食品取扱者の手指などから二次汚染を受けた食品を介する場合に分けられます。現在発生しているノロウイルス食中毒の多くは、後者の食品取扱者からの二次汚染が原因です。野菜サラダなどの非加熱食品だけでなく、加熱調理済み食品であっても、盛り付け時などに手指が触れることで汚染が起り、食中毒に至ることがあります。



公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問  
国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員  
麻布大学 客員教授  
**野田 衛**



# 食品衛生総括責任者講習会

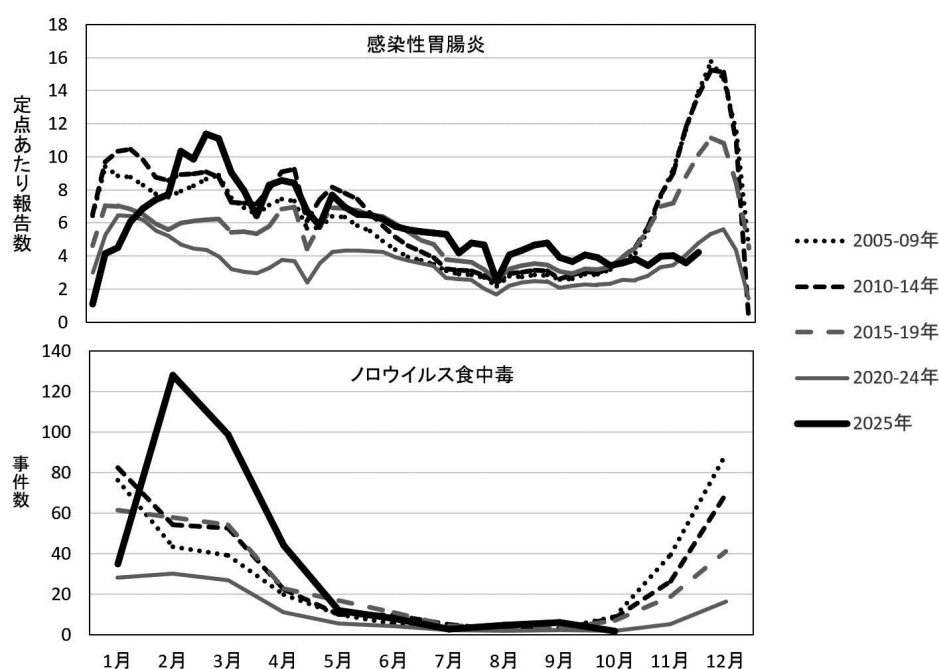


図1 過去20年間のノロウイルス食中毒、感染性胃腸炎の月別発生状況  
感染性胃腸炎報告数は全国の発生動向調査（国立健康危機管理機構感染症情報サイト：2025年第49週まで）、ノロウイルス食中毒は食中毒統計（厚生労働省ホームページ：2025年12月10日現在）を基に作図。  
2005年～2024年は各5年間の平均値を示す。

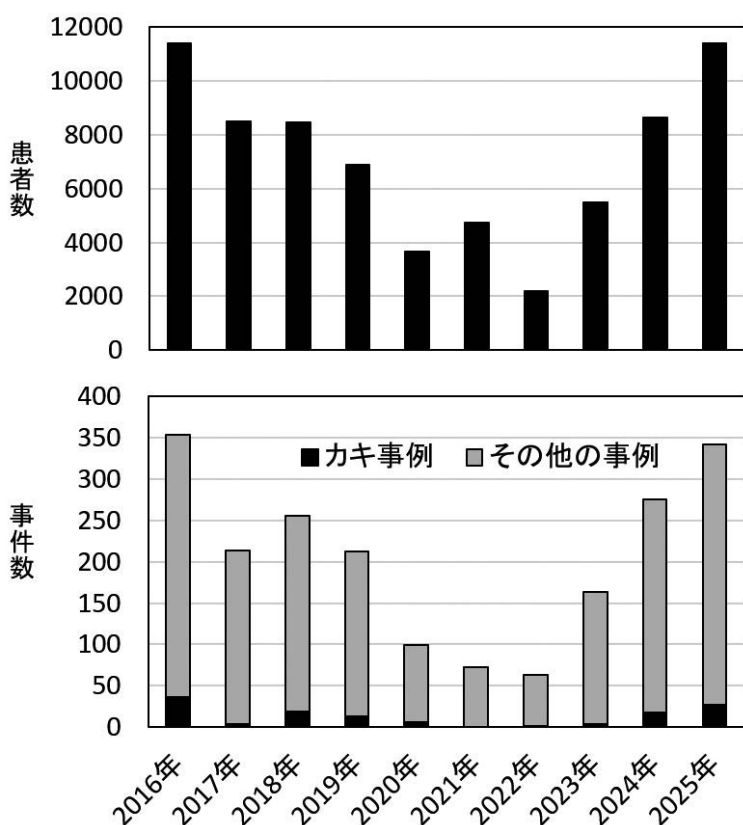


図2 過去10年間のノロウイルス食中毒の年別事件数と患者数  
食中毒統計（厚生労働省ホームページ：2025年12月10日現在）を基に作図。

## 近年の感染性胃腸炎、ノロウイルス食中毒の発生状況

ノロウイルスなどが原因となる感染性胃腸炎は、例年11月頃から患者数が増加し、12月にピークを迎え、年明けから春先にかけて流行する傾向

があります。しかし近年は、年末の流行が減少し、年明けから春先にピークを迎える傾向がみられています（図1）。感染性胃腸炎の流行に影響を受けるノロウイルス食中毒も同様の傾向を示しています。コロナ禍の2020～2022年には、感染性胃腸炎およびノロウイルス食

中毒の報告数は大きく減少しましたが、2023年以降増加傾向にあります。2025年は、ノロウイルス食中毒事件数が2月に急増し、感染性胃腸炎も2～3月をピークとする大きな流行が確認されました（図1）。国立健康危機管理研究機構が公表している病原体検出情報によると、近年主流である遺伝子型GⅡ・4に加え、GⅡ・17が多く検出されており、これが流行拡大の一因となった可能性があります。一方、202

5年2月は全国的に寒い日が多く、平均気温や湿度が平年より低い状況でした。オープンデータをを用いた解析では、気温および湿度の低下と感染性胃腸炎の多発との間に関連が認められ、気象条件がノロウイルスの流行に影響を与えた可能性が示唆されています。2025年12月10時点で、ノロウイルス食中毒事件数は過去10年間で2番目、患者数は最多となっています（図2）。

## 日常におけるノロウイルス対策

食品取扱施設においてノロウイルス食中毒を防止するためには、従業員一人ひとりが、感染しない行動、感染した場合に他者へ感染させない行動、環境を汚染しない行動を日常から意識することが重要です。

### 発症した場合の行動

下痢や嘔吐がみられた場合はノロウイルス感染を疑い、トイレや周囲の環境を汚染しないよう注意します。排便時は勢いよく行わず、トイレットペーパーを十分に使用し、便座周辺や衣服を汚染しないよう心がけます。使用後は、環境に触れる前に十分な手洗いを行います。

嘔吐は急激に起こることもあります。ですが、できるだけ環境を汚染しないように心がけてください。がまんできない場合は床の材質（カーペット等は避ける）を配慮し、繰り返し場所合はバケツやポリ袋を準備します。嘔吐後は、うがいや歯磨きを行い、口腔内を清潔に保ちます。

### 手洗い

手洗いは、感染予防や汚染防止の基本です。日常的に手洗いや手指消

毒を励行しましょう。ハンドソープによる2度洗いが有効です。しかし、手洗いの大切さを理解していても、正しい手洗いができている人は多くありません。洗い残しが多い部位は、

指先、親指とその付け根、指の背、手首などです。特に、物に触れる機会が多く汚染されやすい指先は、口に触れることも多いため、感染を起こしやすい部位です。手洗いのポビドンヨードを使用すると、洗剤が手指全体に十分行き渡ったか、また手洗い後に十分洗い流せたかを視覚的に確認することができます。新型コロナウイルス対策として日常化したアルコール手指消毒は、ノロウイルスに対する効果が限定的です。また、手洗いの前に口の周りを触らないよう意識することも大切です。

### 汚染時の処理および日常的な消毒

汚染が生じた場合の基本的な対処には、①汚染物を取り除いてウイルス量を減らす操作と、②加熱や消毒剤などによってウイルスを不活化（殺菌）する操作があります（手洗いは①洗剤を用いて十分に洗い流した後に、②消毒剤で消毒すること、嘔吐物処理では①嘔吐物を取り除いた後に、②消毒を行うことが該当）。

対処方法は状況や場面によって異なりますが、最初に消毒を行った場合でも、汚染物を取り除いた後に、再度消毒等を行うことが重要です。汚染された状態のまま消毒剤を使用しても、ウイルス量が多いことに加え、消毒剤の効果が低下するため、十分な不活化は期待できません。

### ① トイレ等の汚染時の消毒および日常の消毒

ノロウイルスの汚染リスクが高い場所はトイレであり、特に下痢や嘔吐の後は、便座周辺やドアノブ、トイレットペーパーホルダーなどが汚染している可能性が高くなります。汚染時の消毒には、1,000～5,000ppmの高濃度の次亜塩素酸ナトリウムまたは塩素系漂白剤の希釈液を用います。日常的な消毒には、200～300ppmの濃度の希釈液を使用します。手指が頻繁に触れるドアノブ、取っ手、つまみなども、200～300ppm程度の塩素系漂白剤などで定期的に消毒することが望まれます。感染者が使用した食器類は、十分に熱湯消毒を行うか、塩素系消毒剤などで消毒します。

### ② 嘔吐物処理

室内で嘔吐があった場合は、でき

るだけ速やかに処理する必要があります。この際、処理を行う人が感染する危険性が高いため、マスク、使い捨て手袋、エプロンなどを着用して作業します。嘔吐物の処理には、1,000～5,000ppmの高濃度の次亜塩素酸ナトリウムまたは塩素系漂白剤を用いた消毒が一般的です。前述のとおり、汚染物に対して塩素系漂白剤の希釈液などの消毒液を直接かけても、不活化効果は低い

ため、ふき取った後に必ず消毒を行います。消毒液を含ませるペーパータオルなどは、新聞紙や茶色の紙を使用すると消毒効果が低下するため、白色のペーパータオルを使用します。塩素の漂白作用により使用できない色物などについては、熱湯消毒、家庭用洗剤による十分な洗浄とで、不活化効果を高めることができます。

### 消毒剤の選択

ノロウイルスに使用する消毒剤としては塩素系消毒剤が推奨されていますが、皮膚への刺激や脱色作用があるため、常に使用できるわけではありません。現在では、ノロウイルスに対して有効と考えられる消毒剤



がいくつかあるため、対象物に応じ

て適切なものを選択して使用しま

す。汚染時の処理には、前述のと

おり、高濃度（1,000～5,000

ppm）の次亜塩素酸ナトリウムな

どの使用が推奨されます。食品に

しては、次亜塩素酸ナトリウムや

その他の塩素系消毒剤、過酢酸製剤な

ど（いずれも食品添加物<sup>2</sup>）を使用

します。施設の日常的な消毒には、

200～300ppm程度の塩素系

消毒剤やアルコール系消毒剤など

を用います。手洗い・手指消毒には、

アルコール系消毒剤、手指消毒用の

次亜塩素酸ナトリウム、酸性電解水、

手洗い用ポビドンヨード<sup>3</sup>などが使用

できます。また、うがいにはヨード

系うがい薬などを用いることができ

ます。

コロナ禍で特に普及したアルコー

ル系消毒剤は、一般にノロウイルス

に対する消毒効果が低いとされてい

ます。市販のアルコール系消毒剤の

中にはノロウイルスに対する効果が

期待できるものもあります<sup>3</sup>。そのた

め、説明書やホームページなどをよ

く確認し、有効な製品を選んで使用

することが重要です。

## 調理時の注意点

調理時の食品への二次汚染は主に

感染者から起こりますが、便や嘔吐

物により手指が汚染した健康者から

起こることもあります。調理前には、

手洗いや手指消毒を徹底するととも

に、調理環境の清掃や消毒を行いま

す。加熱せずに喫食する食品を取り

扱う場合や、調理済み食品を盛り付

ける際には、手袋を着用することが

望まれます。嘔吐や下痢などの胃腸

炎症状がある場合は調理を控え、回

復後も約1週間程度は便中にウイル

スが排出されるため、汚染防止を意

識することが重要です。

カキ、アサリ、ハマグリなどの二

枚貝にはノロウイルスの汚染リスク

があり、特にカキは生で喫食される

ことがあるため、食中毒の原因にな

りやすい食品です。生カキには加熱

調理用と生食用があり、加熱調理用

カキは必ず十分に加熱調理します。

カキフライは加熱不足になりやすい

ため、中心部が固くなるまでしっか

りと火を通します。生食用カキは細

菌学的基準に基づいて出荷されてい

ますが、ノロウイルスの汚染リスク

があるため、生食用であっても加熱

調理することが望まれます。また、

二枚貝のパック内の水が汚染されて  
いる場合もあるため、直接排水溝に  
流すなど、二次汚染の防止に留意し  
ます。

## 食品取扱施設におけるノロウイルス対策

### 食品安全文化とノロウイルス食中毒対策

上述のようにノロウイルス食中毒は、その多くが食品取扱者から食品への二次汚染を原因としています。そのため、予防には食品取扱者による衛生管理の徹底が不可欠であり、特に、食品取扱者一人ひとりが自らの意思で衛生的な行動をとれるかどうか重要なポイントとなります。

2021年6月には、我が国において「HACCPに基づく」または「その考え方を取り入れた」衛生管理が完全施行されました。一方、コーデックス委員会は2020年の総会（CAC43）において「食品衛生の一般原則（General Principles of Food Hygiene）」を改訂し、「食品安全文化（food safety culture）」の概念を導入しました。食品安全文化とは、組織全体で食品の安全を最優

先事項として捉え、そのための価値観や信念、規範を共有することを重視する考え方であり、食品取扱者が自ら能動的に衛生管理を実践することの重要性を明確に示したものとされています。

特に、食品安全文化を構成する要素の一つである「従業員の意識（食品衛生の重要性を理解し、日々の業務において安全な行動を実践すること）」や、食品安全文化の醸成に不可欠な「食品安全トレーニング（従業員に適切な知識と技能を習得させること）」は、ノロウイルス対策に直結する極めて重要な要素です。

ノロウイルス予防の4原則…持ち込まない・拡げない・加熱する・つけない

食中毒予防の3原則は、「つけない（清潔に調理する）」「増やさない（迅速に調理し、冷却して保存する）」「加熱する（菌を死滅させる）」ですが、ウイルスは食品中で増殖しないため、ノロウイルス対策では「つけない」と「加熱する」の2原則が特に重要となります。

「つけない」ためには、作業者の手指だけでなく、施設内の環境や作業着などがノロウイルスに汚染され

ていないことが重要です。そのためには、ノロウイルスを施設に「持ち込まない」、施設内で「拡げない」といった対策を徹底することが不可欠です。「持ち込まない」対策としては、健康チェックや検便による感染者の早期発見、発症時には速やかに休業することなどが挙げられます。「拡げない」対策としては、トイレの消毒、汚染物の適切な処理、手洗いの徹底、環境の消毒などが重要です。「加熱する」については、後述する条件に基づいた十分な加熱が必要であり、「つけない」ためには、手洗いや手袋の着用などを確実に行うことが重要です。

## 製造工程における重要な管理点

ノロウイルスの汚染リスクがある食材を使用する場合、加熱を行う食品については、原則としてその加熱工程がHACCPにおける重要管理点(CCP)となります。ノロウイルスの汚染リスクがあるカキなどの二枚貝は、85～90℃で90秒以上、中心部まで十分に加熱します。また、生カキについては400MPa以上の高圧処理、冷凍カキでは約200MPaの高圧解凍処理を行うことで、ノロウイルスの汚染リスクを低

減できることが報告されています<sup>4</sup>。加熱しない食材については、仕入れ先における衛生管理の確認が重要です。加工工程におけるノロウイルス汚染リスクの有無や、従業員の健康管理体制などを確認し、汚染リスクがない、または低いと判断できる事業者から仕入れることが望まれます<sup>2</sup>。

一方、学校給食などの現場では、ノロウイルスの汚染リスクの低い食材に対しても同様の加熱が行われ、味や栄養価の低下といったオーバークッキングの問題が指摘されています。食品取扱者から食品への二次汚染は、食品表面に起こります。食品表面に付着したノロウイルスの不活化条件について、ネコカリシウイルス、マウスノロウイルス、A型肝炎ウイルスを用いて検討した報告(表1)<sup>5</sup>を基にすると、6対数減少(100万分の1)に必要な加熱時間は80℃で約2分、85℃で約1分、90℃で約30秒、95℃で約15秒以内です。汚染リスクや汚染量に応じた適切な加熱調理が求められます。

いずれにしても、加熱工程後に手指による取扱いで汚染が起これば、加熱による不活化は意味を持ちませ

ん。そのため、加熱工程と同等、またはそれ以上に加熱後の食品の取扱には注意を払う必要があります。

## 食品の二次汚染防止対策

前述の「日常におけるノロウイルス対策」は、食品への二次汚染防止の観点から、食品取扱施設ではより一層徹底する必要があります。手洗いは各作業手順に従い、必要なタイミングで確実に実施します。特に、食品に直接触れる作業の直前に行う手洗いは、ノロウイルス食中毒の防止に直結するため、十分な注意が必要です。

ある食品企業では、HACCPの考え方に基づき、従業員の手洗いを管理しています。具体的には、手指からのノロウイルス汚染を危害要因と捉え、手洗いを重要管理点(CCP)とし、管理基準をATP値1、000未満と設定しています。手洗い場にカメラを設置してモニタリングを行い、手洗いが不十分な場合には再訓練を実施し、抜き打ち検査でATP測定を行って、手洗いの状況やATP値を記録しています。手洗い自体は一般衛生管理に含まれますが、このような取り組みにより、手洗いの重要性を認識しやすく、指導

表1 食品表面\*に付着した代替えウイルスの加熱による不活化

モデル	ウイルス	6log <sub>10</sub> 減少に必要な時間 (秒)				
		80℃	85℃	90℃	95℃	100℃
一次線形	ネコカリシウイルス (F9株)	12	5	2	1	1
	マウスノロウイルス (MNV-1)	15	6	2	1	1
	A型肝炎ウイルス	107	46	20	9	4
ワイブル	ネコカリシウイルス (F9株)	6	3	1	1	1
	マウスノロウイルス (MNV-1)	10	4	2	1	1
	A型肝炎ウイルス	65	34	18	10	5

\*：オープンロースト七面鳥デリミットを直径3cm、厚さ2mmに切り分け、各ウイルス液100μLを接種後、不活化試験に供した。  
文献5から作図。

もしやすくなると考えられます。近年では、正しい手洗い動作を判定する映像認識AI技術も開発されています<sup>6</sup>。手袋を着用していたにもかかわらず、食品の二次汚染が起こり、食中毒に至った事例は少なくありません。手袋の着用に過信することなく、



着用前には必ず十分な手洗いを行い、正しく装着し、着用後は手袋表面の消毒を徹底します。手袋の使い回しは行わず、定期的に交換することが重要です。

ノロウイルス食中毒では、トイレでの汚染が食品取扱施設に持ち込まれることで発生するケースが多くみられます。従来から行われている作業着の着脱、靴の履き替え、用便後の手洗いに加え、出勤前に自宅で用便を済ませることや、手指を汚染させないようスITCH類やトイレットペーパーなどを取り扱うなど、従業員一人ひとりが汚染防止を意識した行動を心がけることが重要です。

## 従業員の健康管理

### (1) 健康チェックと感染者発生時の対応

多くの食品事業者では、下痢、嘔吐、発熱などの胃腸炎症状について、始業時などに健康状態の確認と記録が行われています。しかし、前述のとおり、非典型的な症状の場合も少なくありません。ノロウイルス感染者を早期に発見し、食品の汚染リスクを低減するためには、腹部の違和感などの非典型的な症状の有無、カキの喫食歴、家族に体調不良者がい

るかどうかなどについても記録することが望まれます。

ノロウイルス感染が疑われる症状がみられた場合には出勤を控え、体調を正確に報告するとともに、医療機関を受診して検査を受けます。ノロウイルス陽性となった場合は、その結果を速やかに連絡します。従業員の健康チェックについては、形骸化を防ぎ、正しく申告できる体制を整えることが極めて重要です。症状や感染の申告を受けた際には、見えないリスクが見えるリスクになったことに感謝する姿勢を、管理責任者が持つことが求められます。

感染者が発生した場合には、症状、感染経路、感染拡大の有無などについて記録を残します。事業所内で複数の患者が発生した場合には、施設内で二次感染が起きた可能性があるため、感染経路を推定することが望まれます。トイレ、嘔吐があった場所、感染者の手指が触れた場所などのふき取り検査は、原因究明に有用です。これらの記録を残すことで、行動や対応に問題がなかったかを検証し、今後の食中毒予防につなげることができます。

### (2) ノロウイルス検査

ノロウイルスの検査には、胃腸炎発症時の診断を目的とした検査、不顕性感染者を発見するための定期検便検査、職場復帰の判断材料とするための検査などがあります。診断目的の検査については、特別な治療薬がないこともあり、通常は実施されない場合が多いのが現状です。そのため、食品事業所の従業員であることを主治医に伝え、PCR検査が必要である旨を説明して検査を依頼します。症状が軽く、医療機関を受診するほどではない場合には、検査機関で検査を受けることも可能です。

定期検便検査は冬季を中心に実施することが推奨されていますが、ノロウイルス感染は夏季にもみられます。家族が胃腸炎を発症した場合などには、季節を問わず検査を受けることが望まれます。民間の定期検便検査のデータ（株町田予防衛生研究所・野村ら、第45回日本食品微生物学会学術総会2024年9月）をみると、定期検便検査の推奨機関（10月～3月）を過ぎた4～6月の陽性率が高いことが報告されています。

検査を受ける際には、「ノロウイルスの遺伝子型によらず、概ね便1

g当たり10の5乗オーダーのノロウイルスを検出できる検査法」を採用している検査機関を利用することが推奨されます<sup>2</sup>。ノロウイルス感染者の職場復帰については、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」において、「検便検査で陰性となるまでは、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなどの適切な措置をとることが望ましい」とされています。ただし、検査陰性は、必ずしもウイルスが排出されていないことを意味するわけではありません。陰性となった後もしばらくはウイルス排出の可能性を自覚し、手洗いなどの衛生管理を徹底する必要があります。サポウイルス等のノロウイルス以外の胃腸炎ウイルスによる場合があることも念頭に置く必要があります。

**おわりに…ノロウイルス保有者がいることを前提に**

健康チェックや検便検査によってノロウイルス保有者を把握することは、ノロウイルス食中毒の予防において重要です。しかし、ノロウイルス感染では症状の出ない不顕性感染

も少なくなく、また検査を毎日実施できるわけでもないため、保有者を100%把握することは現実的に困難です。さらに、保有者を発見することの意義は、必ずしも従業員を休ませることだけにあるわけではありません。重要なのは、本人が保有者であること、またその可能性があることを認識し、手洗いや作業管理など、より徹底した衛生行動につなげることです。すなわち、ノロウイルス保有者が存在することを前提とした衛生管理を実践できる組織・体制を整えることが本質的な目的といえます。そのためには、前述した「食品安全文化の醸成」がきわめて重要になります。

## 参考文献

- 1 野田 衛 他：オープンデータ活用による2025年2月に多発した感染性胃腸炎およびノロウイルス食中毒の気象要因の分析、日食雑誌、42、102～110（2025）
- 2 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenshu/0000168026.pdf>（最終アクセス

ス：令和7年12月16日）

- 3 Sato S et al.: Alcohol abrogates human norovirus infectivity in a pH-dependent manner, *nature res.* 10:15878 (2020)
- 4 野田 衛 他：高圧処理の水産業への応用：カキ中のノロウイルスの不活化を中心に、食品衛生研究、73、23～30（2023）
- 5 Bozkurt H et al.: Thermal inactivation kinetics of human norovirus surrogates and hepatitis A virus in turkey deli meat, *Appl. Environ. Microbiol.* 4850-4859 (2015)
- 6 正しい手洗い動作を判定する映像認識AI技術を開発（株式会社富士通研究所）<https://pr.fujitsu.com/jp/news/2020/05/26.html>（最終アクセス：令和7年12月16日）





# HACCP制度と食品安全マネジメントの考え方

## はじめに

給食現場では厳格な管理体制のもとで食品安全を確保する取り組みが進んでおります。一方で、食中毒、アレルギー反応、誤飲・誤嚥などの事故は依然として発生しております。2018年の食品衛生法改正により『HACCPに沿った衛生管理』が制度化され、令和3年（2021年）6月1日に完全施行されました。すべての食品関連事業者は、HACCPに基づく、またはそ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（ハサップ）とは

HACCPは『Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分

析・重要管理点』の略称で、工程を細分化し各工程の危害要因を分析した上で、重要な管理点を連続的に管理することにより、食品安全を保証する手法です。宇宙食の安全確保を目的とした米国NASAの取り組みから発展し、FAO／WHO合同のCodex委員会が国際的なガイドラインとして取りまとめました。

## 食品安全（Food Safety）の考え方

食品安全の定義とは、「意図された用途で製造、喫食した場合に、その食品が食べた人に害を与えないという保証」です。ただしリスクがゼロという意味ではなく、許容できる程度に低い状態を維持することを指します。『つけない・ふやさない・やつける』という食中毒予防の3原則

に基づき、手洗い、器具の洗浄・消毒、温度管理、速やかな提供、加熱処理などの対策を徹底します。

## 食品安全を脅かす主な危害要因（ハザード）

生物学的…腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、リステリア、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、ノロウイルス、寄生虫（アニサキス）など  
化学的…農薬・洗剤、自然毒（フグ毒・貝毒）、アレルギーなど  
物理的…金属・ガラス片・プラスチック片など

手順/原則	内容
手順1	HACCPチームの編成（購買、レシピ、調理など関係部門から選任）
手順2	製品説明書の作成（安全管理上の特徴を記載）
手順3	意図する用途の記述（健常者向け/弱者向けなど）
手順4	製造工程図の作成
手順5	製造工程図の現場確認（机上論回避）
原則1	危害要因の分析（生物・化学・物理）
原則2	重要管理点（CCP）の決定
原則3	管理基準（許容限界）の設定（例：中心温度）
原則4	モニタリング方法の設定（例：中心温度の測定方法）
原則5	改善措置（修正・是正）をあらかじめ決定
原則6	検証方法の決定（記録・校正・監査）
原則7	記録と保存方法の確立（保存期間の設定）



一般財団法人 日本品質保証機構  
マネジメントシステム部門  
JQA認定MSアドバイザー  
仲矢 新

一般的衛生管理プログラム  
(PRP)と5Sの徹底

HACCPを効果的に機能させるための土台として、施設・設備、使用水、害虫・鼠族対策、廃棄物・排水、従業員の衛生、検食、情報提供、回収・廃棄、運搬、販売、教育訓練などのPRPを整備・運用します。5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）を習慣化し、清掃しやすい環境、不要物の撤去、適切な保管・配置を実践します。

記録管理の徹底

HACCPおよびPRPの実施状況を記録・保存し、定期的にレビューします。記録方法・保存期間を定め、温度逸脱・設備故障等の事象に対する修正・是正の手順を準備します。記録は現場で確認しやすい場所に保管し、内部監査や外部審査の際の根拠資料として活用します。

食品安全マネジメントシステム  
(FMS)の概要

食品安全・品質保証を実現するた

PRPチェックリスト（例）

項目	作業内容	実施頻度・担当者	記録様式／確認
食品衛生責任者の選任			
施設の衛生管理・清掃			
設備等の衛生管理（点検・校正・温度管理）			
使用水等の衛生管理（飲用適水・水質検査・貯水槽管理）			
ねずみ及び昆虫対策（侵入防止・駆除・保管管理）			
廃棄物及び排水の取り扱い（容器管理・分別・衛生）			
食品取扱者の衛生管理（健康管理・手指衛生・身だしなみ）			
検食の実施（対象・保存方法）			
情報の提供（健康被害情報の共有）			
回収・廃棄（手順・責任体制）			
運搬（容器・温湿度管理・洗浄消毒）			
販売（環境・温度管理・記録）			
教育訓練（計画・有効性評価）			
その他（トレーサビリティ・自主検査記録）			



めに、マネジメントシステム（方針・目標・責任権限）、PRP（一般衛生）、HACCP（工程管理）を統合し、PDCAサイクルで運用します。ISO 22000はこれらの要求を体系化した国際規格であり、FSSC 22000はISO 22000とISO/TS 22002（技術仕様書）および追加要求事項を組み合わせた認証スキームです。

## 食品産業の動向とGFSIの潮流（概略）

食品産業のグローバル化に伴い、各国でHACCP義務化が進展。民間取引でも取引先に食品安全規格の認証取得を求める動きが拡大。GFSIはベンチマーク要求事項を策定し、FSSC 22000などの認証スキームを承認しております。

## FSSC 22000追加要求事項（例）

- ・食品防衛（フードディフェンス）：故意混入防止、アクセス管理、コミュニケーション体制
- ・食品偽装（フードフロード）軽減：脆弱性評価、表示の適正化、手順の確立

- ・アレルゲン管理…一覧作成、リスク評価、教育訓練、計画の定期見直し
- ・環境モニタリング…病原菌・腐敗菌等のリスクに基づくプログラム策定、定期レビュー
- ・食品の安全と品質の文化…コミュニケーション、教育訓練、従業員エンゲージメント、指標管理
- ・保管及び倉庫管理…先入れ先出し（FIFO）／使用期限順先出し（FEFO）の手順整備
- ・食品ロス・廃棄物の削減…方針・目標設定と実施・評価

## 審査のチェック事例（要点）

- ・食品安全方針・目標の周知、責任権限の明確化、重要事項の共有、コミュニケーションの実施状況
- ・CCP／O-PRPのモニタリングと検証、逸脱時の修正・是正、潜在的な不安全品の取扱い
- ・力量管理、教育訓練の記録と有効性評価、測定機器の校正・検証
- ・PRPの現場実施、文書化した情報管理、是正処置のレビュー

## 給食現場での主な事例と予防ポイント

食中毒（ノロウイルス、ヒスタミン、サルモネラ）、アレルギー事故（誤配膳・情報伝達不備）、誤飲・誤嚥（小さく固い食材の詰まり）、火災事故（油過熱・設備不良）などへの対策として、手洗いの徹底、加熱後食品の素手取り扱い回避、使い捨て手袋の正しい使用、設備保守・点検、工程・標準化の徹底を図ります。

## 用語集（抜粋）

PRP：Prerequisite Programs（HACCP機能の前提となる衛生管理プログラム）  
SOP：Sanitation Standard Operating Procedure（衛生標準作業手順書）  
CCP：Critical Control Point（重要管理点）  
CL：Critical Limit（管理基準、許容限界）  
Verification：検証（HACCPプランの実施・有効性確認）  
Validation：妥当性確認（HACCPプランが効果的であることの証拠収集）

集）  
PDCA：Plan Do Check Actによる継続的改善のサイクル

## おわりに

『HACCPに沿った衛生管理』は事業者が自ら構築・運用する仕組みです。PRPとHACCPを適切に組み合わせ、食品安全マネジメントシステムをPDCAで継続的に改善することで、信用・信頼の向上、差別化に結びつきます。本稿を日々の業務運営のヒントとしてご活用ください。



# 医療関連サービスマーク制度と認定基準について

医療関連サービスマーク制度と患者等給食業務の認定基準について説明します。

を目的としています。

## ◆医療関連サービスマーク制度について

医療関連サービスマーク制度は、医療関連サービスに関して、医療の特質や国民の生命・身体への影響を踏まえて、一定の認定要件を定め、この要件に適合する良質の医療関連サービスに対して医療関連サービスマークの認定を行い、当該サービスを提供する事業者が認定証を交付することにより、良質な医療関連サービスの提供及び普及を図り、わが国の医療の健全な発展に寄与すること

## ●医療関連サービスマーク制度の根拠規程

根拠となる規程として、「倫理綱領」、「制度要綱」、「実施要綱」、「認定基準」があり、「倫理綱領」では、具体的な基本事項として、基本理念、安定したサービスの提供、公正な競争、サービスの質の向上等、「制度要綱」では、認定要件、認定基準の策定、審査の仕組み等、医療関連サービスマーク制度の基本的事項、「実施要綱」では、事業者の資格要件、申請手続き、認定日及び有効期間等の要件、事務手続き等、「認定基準」では、事業者が備えておくべき基本

事項、サービスの提供体制、サービスの実施方法等がそれぞれ定められております。

## ●医療関連サービスマーク制度の対象業務

対象業務は11業務となります。「院内調理患者等給食業務」は平成5年2月、「院外調理患者等給食業務」は、令和2年1月に発足しております。認定の区分ですが、1番目に、事業者単位で認定をする区分があり、7業務あります。「院内調理患者等給食業務」がこれに該当しますが、認定は事業者ごとの単位となります。2番目として、施設単位で認定す

る区分として、4業務あります。「院外調理患者等給食業務」がこれに該当しますが、一つの事業者が複数の施設を有している場合は、それぞれ

## 医療関連サービスマーク制度の認定区分（事業者・施設）

1. 事業者認定(7業務)	
① 在宅酸素療法における酸素供給装置の保守点検業務	平成 3年 9月発足
② 院内調理患者等給食業務	平成 5年 2月発足
③ 患者搬送業務	平成 5年 3月発足
④ 院内清掃業務	平成 5年 9月発足
⑤ 医療用ガス供給設備の保守点検業務	平成 6年 5月発足
⑥ 医療機器の保守点検業務	平成 8年 11月発足
⑦ 院内滅菌消毒業務	平成 18年 6月発足
2. 施設認定(4業務)	
① 院外滅菌消毒業務	平成 3年 11月発足
② 寝具類洗濯業務	平成 4年 1月発足
③ 衛生検査所業務	平成 5年 9月発足
④ 院外調理患者等給食業務	令和 2年 1月発足

一般財団法人 医療関連サービス振興会

審査部 部長  
坂上 雅実  
審査部 課長  
谷本 和則



の施設に対する認定の単位となります。

## ●医療関連サービス振興会について

当振興会では、次のとおり、医療関連サービスの質の確保・向上のための評価、研究、指導、調査等や医療関連サービスに関する情報の整備及び提供、国際交流、広報活動などを行っております。

①各分野の講師を招いて、時々のテーマを設けて、月例セミナー、年1回のシンポジウムを開催しています。

②ホームページで各種最新情報を発信しており、「医療関連サービスNAVI」で認定事業者の情報提供を行っています。

③情報提供誌「振興会通信」、「ハートマークだより」、「認定事業者・施設データブック」を発行しています。

④「医療関連サービス実態調査」を3年に1回実施するほか、各種調査・研究事業を行い、報告書を公表しています。

⑤諸外国における先進の医療関連サービスの実態を把握するため

に、年1回海外調査団を派遣し調査研究を実施しています。

## ●サービスマークの認定までの流れ

サービスマークの認定は、毎年2／1付、6／1付、そして10／1付認定の年3回となります。認定までのフローとしては、「募集案内」を「申請受付」開始日の約2ヶ月前から行います。「申請受付」自体は、認定日のそれぞれ約4ヶ月前を目処に2週間程設けております。院外・院内調理患者等給食業務では、公益社団法人日本メデイカル給食協会のほう

で申請の受付が行われております。そして、申請された書類に対して「書類調査」を行ったのちに、当振興会が委嘱している実地調査指導員が、調査対象となる事業所に伺って、「実地調査指導」を行います。実地調査指導員につきましては、日本メデイカル給食協会様よりご推薦いただいた専門の方々や当振興会職員で対応しております。そして、調査結果を元に、業務ごとの専門部会での審議を行い、さらに、その専門部会の審議を踏まえて、評価認定委員会において審議を行い、可否の判定がなさ

れます。専門部会では、学識経験者や、医療機関、各業界団体の代表の方に審議していただいております。

評価認定制度委員会の結果を踏まえて、「認定」の判定となった場合は、図にありますとおり、当会の理事長決済ののち「認定」となる流れとなります。

なお、患者等給食業務の「認定期間」として、「新規申請」の場合は、「2年間」、「更新申請」の場合は、「3年間」となります。申請受付期間に必要な書類を添付し、申請を行っていただきます。

「書類審査」ですが、書類に不備等がある場合は、期日を設定し、「補充作成指導」を行い、再提出していただく場合もございます。「書類調査」で問題が無ければ、「実地調査」に移行する流れとなります。

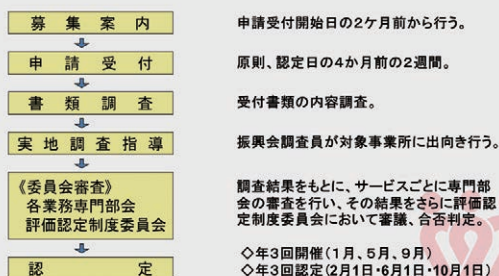
次に、「実地調査」となりますが、「書類調査」が完了した場合について、実地調査指導員が「対象となる事業所」に向き、実地調査指導を行います。このうち、「調査日通知」については、実地調査指導員から直接、申請担当者の方に連絡し、日時を決定致します。その次の、「実地

調査でのご対応者」ですが、「院内調理患者等給食業務」では、事業所の調査においては、「代表者」又は「本サービス担当役員」の方にご対応いただきます。

「病院調査」では、「受託責任者」の方にご対応いただく形となります。また、「院外調理患者等給食業務」では、「代表者」又は「本サービス担当役員」及び「受託責任者」の方にご対応いただきます。

「実地調査」は、調査日時点でのサービス提供体制の状況について書類やヒアリング等で確認させていただきます。

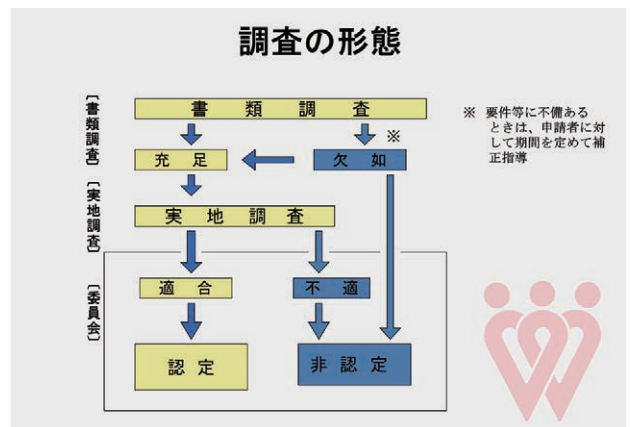
## 医療関連サービスマーク認定評価の実施手順



ただ今ご説明致しました「書類調査」及び「実地調査」の状況を踏まえて、各専門部会、評価認定制度委員会までのフローにつきましては、スライドの通りとなります。認定基準に適合しない場合は、（青色のフローの通り）「非認定」という結果になる場合もございます。

●評価区分、評価基準について

「評価区分」ですが、原則、各調査項目に対して5段階の評価となります。 「評価基準」については、「A」「E」の5段階を基本として、調



査項目毎にランク評価された積み上げとして、総合評価判定がなされます。下位評価であります「D」及び「E」評価については、改指導事項として、専門部会承認後、代表者の方へお送りする認定通知にその内容を記載し、注意喚起させていただいております。

〔評価区分〕

原則、各事項5段階の評価となります。

〔評価基準〕 以下を基本として、事項ごとにランク評価し、総合評価判定します。

A 極めて適切であり、他の模範となる。

B 適切であり、積極的に行なわれている。

C ほぼ適切である。

D 適切さにやや欠ける。

E 適切でない。

評価結果の通知

「認定」が確定しましたら、認定事業者に対し、個別評価判定結果を、図のように、「総合評価票」として通知致します。

「総合評価票」の内容については、

総合評価票		（院内給食）					
No.	〇〇〇〇						
事業名	〇〇〇〇サービス(株)						
実地調査日	令和〇〇年〇月〇日						
項目No.	調査項目	A	B	C	D	E	NA
支店等事業所	1 倫理綱領の遵守	★	○				
	2 病歴との連絡体制	★	○				
	3 自己評価	★	○				
	4 個人情報保護	★	○				
	5 契約の締結	★	○				
	6 従事者の研修体制	★	☆				
	7 初任者研修の実施	○	☆				
	8 現任者研修の実施	○	☆				
	9 指導助言	★	○				
	10 雇入時の健康診断	★	○				
	11 定期健康診断	★	○				
	12 検便検査	★	○				
	13 業務案内書	★	○				
	14 標準作業書	★	○				
	15 患者、家族等との対応	★	○				
	16 代行保証	★	○				
	17 苦情対応体制	★	○				
	18 苦情対応記録	★	○				
病院	1 倫理綱領の遵守	★	○				
	2 病歴との連絡体制	★	○				
	3 緊急時の対応	★	○				
	4 献立表の確認	★	○				○
	5 食材の購入	★	○				
	6 食材の下処理	★	○				
	7 調理（非加熱食材の処理・加熱調理の状況）	★	○				
	8 調理（下処理・調理中・調理後の食品等の取扱）	★	○				
	9 食材の使用状況	★	○				
	10 日常の感染管理	★	○				
	11 施設・設備	★	○				
	12 使用水の管理	★	○				
	13 器具及び容器の管理	★	○				
	14 調理機械の管理	★	○				
	15 調理機械の取扱要領及び修理案内書	★	○				
	16 食器洗浄等	★	○				
	17 病院内での食器洗浄	★	○				○
	18 給食施設の老健施設等との併用	★	○				○
	19 従事者の配置	★	○				
	20 給食業務日誌	★	○				
	21 指示・対応記録	★	○				
	22 標準作業計画書	★	○				
	23 患者、家族等との対応	★	○				
	24 苦情対応体制	★	○				

★印は平均  
○印は事業者評価

こちらの次の内容が見本となりますが、調査項目毎にランク付けされた評価票を「審査結果通知」に添付して認定事業者へ通知しております。各調査項目に記載のある「☆印」は、過去3回分、つまり直近1年の審査の平均となりますので、認定事業者の評価である「○印」で他の認定事業者と比較ができ、自社の評価の状況が分かるようになっております。

●実地調査時における指摘状況について（主な項目）

続きまして、実地調査時における直近1年間の主な指摘事項、特に指摘の多かった内容についてご説明します。

・改善指導事項：「現任者及び初任者の研修体制不十分」（修得状況評価未実施）（14事業者）



修得状況評価というのは、受講者からのアンケートやレポートを実施、もしくは受講者へのテストを行うことで、管理者側が理解度を確認し、受講者へのフィードバックを行うことで、従事者のスキルアップにつなげていただく為に必要でございますので、研修を行う際には是非、修得状況評価を実施して下さい。

・改善指導事項…「食材納入検収項目の欠落」(6事業者)

検収簿等に必要項目が次のとおり9項目ありますので、明記して下さい。

- ① 納品の時刻、② 納品業者名、③ 品目数、④ 納品数量、⑤ 鮮度、⑥ 包装、⑦ 品温、⑧ 異物混入、⑨ 期限表示

・改善指導事項…「研修項目の欠落」(5事業者)

従事者研修カリキュラムに必要な項目が次の11項目ありますので、漏れなく実施して下さい。

- ① 病院の社会的役割と組織、② 患者給食の特殊性とその意義、③ 安全管理、災害防止、事故防止、④

食中毒と感染症の予防に関する基礎知識、⑤ 治療食に関する知識、⑥ 病院における規則、マナー、⑦ 個人情報保護(患者の秘密の保持を含む)、⑧ 患者・家族等との対応、⑨ 標準作業書の記載事項、⑩ 従事者の日常的な健康管理、⑪ 医療関連サービス振興会倫理綱領

・改善指導事項…「研修体制不十分」(体制改善見直し検討未実施)(5事業者)

研修修了後に、社内での研修の内容及実施方法そのものについて、見直しを検討し、その記録を残しておく必要があります。

・改善指導事項…「指導助言者業務不十分」(業務未実施、記録未作成)(4事業者)

指導助言者は、次の業務を毎月1回以上、(⑥と⑦は、半年に1回以上)かつ必要に応じ随時)実施し、記録することになっています。

- ① 給食内容に関する評価、② 食中毒、感染症の予防に関する対策がなされているかの確認、③ 献立、作業計画の確認、④ 食材料の保管等

の衛生管理状況の確認、⑤ 残食に関する意見、⑥ 設備(調理器具、食器等)の衛生管理状況の確認、⑦ 厨房等施設の衛生管理状況の確認

・改善指導事項…「給食業務日誌不十分」(項目欠落)(4事業者)

日誌には、次の事項を明記した給食業務日誌を作成し、3年間保管しておく必要があります。

- ① 給食数(一般食、治療食)、② 従事者の勤務状況、③ 検査状況、④ 保存食の確保、⑤ 指導助言の有無、⑥ 事故・クレームの発生状況、⑦ 病院への報告事項

・改善指導事項…「器具・容器管理(数量の確認記録未作成)」(4事業者)

器具・容器(包丁等)使用前、使用後の数量を点検記録に記入することになっています。

・改善指導事項…「食材使用状況不十分」(3事業者)

使用状況については、病院への報告が必要となります。

・改善指導事項…「検便検査体制不十分」

十分」(社内規程未整備)(3事業者)

社内の就業規則等に検便検査の実施について定めておく必要があります。

◆患者等給食業務認定基準について

1. 基本事項

- (1) 病院内の給食施設および病院外の調理加工施設を使用して、患者等給食業務を行う事業者は、社会的影響重要性を鑑み、サービスの利用者や国民の信頼を確保しつつ、健全な発展を図ることを社会的責務として自覚し、事業を行うに当たり守るべき事項を定めた、「一般財団法人医療関連サービス振興会倫理綱領」を遵守しなければなりません。

- (2) 事業者は、質の高い本サービスを行うため、病院と緊密な連絡のもと業務を行わなければならない。また、病院と意思の疎通を図り、問題点の改善のため努力する意志とこれを具体的に実施していく能力を有しなければならない。

このため事業者は、適任者を選任し、本サービスの提供体制等について、少なくとも年1回以上自らの評価（自己評価）を実施し、継続的な改善に努めること。また、

評価結果の記録を作成し、3年間保管しなければなりません。

(3) 事業者は、個人情報保護に関する方針を定め、事業者の遵守すべき義務等を規定し、個人情報保護に努めなければなりません。

(4) 本サービスの提供は、適切な給食材料を使用するとともに所要の栄養量が確保される調理を行わなければなりません。

(5) 医療法、食品衛生法、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律のほか、労働関係法規その他の関係法令を遵守しなければなりません。

## 2. 本サービスの業務範囲

(1) 病院から受託することができ、本サービスの業務の範囲ですが、院内調理は、献立表の作成、食材の調達、調理、盛付け、配膳、下膳、食器の洗浄、食事の運搬。院外調理は、病院外の調理加工施設で行

う献立表の作成、食材の調達、調理、保管、盛付け、食器の洗浄、食事の運搬とし、病院内の給食施設で行う喫食直前の再加熱、配膳下膳も含みます。

(2) 献立表、作業実施状況、調理管理点検記録、食材の検収・使用状況、業務分担・従事者の配置表、衛生管理簿、従事者に健康診断実施状況等について必ず病院の確認を受けてください。

## 3. サービスの提供体制

### (1) 受託責任者の配置

院内調理では、受託病院ごと、院外調理では、調理加工施設ごとに専任で配置していただきます。ただし、受託業務の内容によっては業務を行う場所が複数箇所の場合もあり得ますので、業務を行う場所が複数箇所の場合には、主たる業務を行う場所に配置をしてください。また、複数の病院から業務を受託する場合には、受託責任者を調理加工施設に配置し、同一人が兼務することは差し支えありませんが、病院内の給食施設で行う業務を受託する場合には受託責任者と密接に連携することがで

きる現場責任者を受託病院ごとに配置し、従事者の労務管理及び健康管理、施設設備の衛生管理等の受託責任者業務の補助ができる体制を整備しておいて下さい。

### (2) 受託責任者の要件

受託責任者は、次の事項についての知識を有することとしております。

① 病院の社会的役割、病院の組織、医療従事者の資格と業務

② 病院の栄養部門の現状と病院内のその他の組織との連携

③ 疾病の診療と患者等の食事の提供の役割および治療食の必要性

④ 栄養指導の重要性

⑤ 病院における患者等に対するサービスの意義と食事の提供サービスの課題

⑥ 栄養管理と食事の提供の評価

⑦ 食品衛生と労働安全衛生

⑧ HACCPに関する専門的知識

(3) 受託責任者の役割と責務について

受託責任者は、受託業務の円滑な運営のため、病院の管理者・担当者

等と随時協議するとともに、従事者の研修・訓練、健康管理、業務の遂行管理、施設・設備の衛生管理等の業務を行うこと。また、常に当該業務に関する知識、技術の習得に努めるものとし、一般財団法人医療関連サービス振興会が指定する講習会を5年に1回受講しなければなりません。

(4) 栄養士・調理師等・食品衛生責任者の配置要件

栄養士、食品衛生責任者、調理師等、食品衛生責任者の配置要件ですが、院内調理では、受託病院ごとに配置し、院外調理では、調理加工施設ごとに治療食に関する知識と技能をもつ栄養士を配置し、食事の提供の業務を適切に行うために必要な知識・技能を有する調理師等を適当数配置しなければなりません。なお、調理師等は、ひんばんに替えることがないよう留意し、常勤であることが望ましいです。院外調理加工施設には、常に受託責任者と連携できる食品衛生責任者を配置すること。なお、受託責任者を兼務させることは差し支えありません。



## (5) 従事者の研修

事業者は、従事者に対して、その資質を向上させ、業務を的確・安全に行うため、適切な研修・訓練を計画的に行わなければなりません。また、従事者の研修は内部の研修に留まらず、外部の研修も活用することが望ましいです。また、研修に関する記録を作成し、3年間保管してください。

### ア 初任者研修

初任者に対しては、講習及び実習により十分な研修を行った後で実務に従事させてください。

### イ 研修訓練の継続

本サービスの水準を維持・改善するため、継続的に従事者の研修・訓練を実施して下さい。

なお、先ほど「**実地調査時における指摘状況**」でご説明しましたが、「修得状況の評価」を実施し、必ず

研修修了後に、社内での研修の内容や実施方法について、見直しを検討しその記録を残しておいて下さい。

### ウ 研修項目

こちら先ほど「**実地調査時における指摘状況**」でご説明しましたが、研修カリキュラムに必ずこの11項目

を盛り込んで実施するようお願いいたします。

## (6) 指導助言者

受託業務の指導及び助言を行う者を選任することになっております。ただし、受託責任者及び当該受託病院の者は選任することができません。

ア. 指導助言者は、次のいずれかに該当する者であって、必要に応じ随時指導・助言が行え、病院側の目標に対し具体的な改善計画を設計できる者とする。

① **医師**で次のいずれかの要件を満たす者

- ・ 病院の管理者の経験を有する者
- ・ 病院の給食部門の管理責任者の経験を有する者
- ・ 臨床栄養に関する学識経験を有する者

② **管理栄養士**で病院において患者等給食業務に5年以上の経験を有する者

### イ. 指導助言者の業務内容について

は、先ほど「**実地調査時における指摘状況**」で説明のとおりです。なお、指導・助言を受けた事項に

ついて、その記録を作成し、3年間保管しておいてください。

## (7) 従事者の健康管理

雇用形態（短時間勤務、パート含む）を問わず全ての従事者に対し、健康診断や日常的な健康管理を実施してください。また、労働安全衛生法に基づく健康診断と、月1回以上の検便を実施し、その記録を保管しておいて下さい。

(8) 施設・設備及び食器に関する事項

ア. 適切な衛生管理が行われ常に衛生状態が良好に保たれていること。

なお、「**院外調理**」については、厚生省課長通知による「**院外調理における衛生管理指針**」（ガイドライン）に示されている要件を満たしていることが必要です。

イ. 調理等の機器の取扱要領及び緊急修理案内書を備えておくこと。

ウ. 食事を盛り付ける食器は、洗浄後に消毒されたものであること。

なお、食器は食事の提供に支障を生じることがないように必要数を

備えておくこととしています。

エ. 食器洗浄業務については、次の条件を充足する場合には、食器を病院内に搬出して行う方法で受託することができ、食器を院外に運搬する場合には、食器が細菌等に汚染されることのないよう専用の保管庫又は保管容器を用いなければなりません。

① 食器の消毒設備を有しており、運搬手段について、衛生上適切な措置がなされていること。

② 搬出できる食器は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律の第6条第2から第5項までに規定する感染症に罹患している患者に使用したものではないこと。

オ. 病院が「介護保険施設等又は地域における医療及び介護の総合的な確保の促進に関する法律第12条の7」に規定する認定再編計画に基づく再編を行う病院同士を併設している場合、併設する施設等の給食施設を共用することが認められている場合、病院又は介護保険施設等のそれぞれの患者又は入所者等への食事の提供に支障をきた

することがないよう十分に配慮し、食事の運搬については、衛生管理に特段の留意を図らなければなりません。

(9) 給食業務従事者名簿、出勤簿及び勤務割表

事業者は、受託病院ごとに、「院外調理業務」では、当該調理加工施設（病院の給食施設での業務を受託した場合にあっては受託病院を含む）の、給食業務従事者名簿、出勤簿、勤務割表を作成、管理し、また、勤務割表の作成にあたっては、教育研修、検便、定期健康診断等の予定を十分に考慮しなければなりません。

(10) 給食業務日誌

「**実地調査時における指摘状況について**」で説明したとおり、必要な項目を明記し、3年間保管してください。

(11) 指示・対応記録

月1回以上、病院との間で連絡・協議を行いその記録を保管する。この場合、栄養管理委員会等への参加

記録や議事でも構いません。

(12) 業務案内書について

毎年定期的に内容の見直しを行い記録しておく必要があります。また、病院から求めがあった場合には開示できるようにして下さい。

(13) 標準作業書

「業務案内書」同様に、毎年定期的に内容の見直しを行い記録し、病院からの求めがあった場合、開示できるようにして下さい。

なお、院外調理の標準作業書については、厚労省局長通知の「大量調理施設衛生管理マニュアル」(HACCP) に示されている要件を満たす内容であることが必要となります。

(14) 業務の標準作業計画書

当該受託病院に係る受託業務に関して標準作業書を整理したものは、次の①「従事者の配置区分」から⑨の「施設管理方法・業務管理方法」迄の事項を明記する必要があります。

なお、受託業務を行う場所に常備

しておいて、病院から求めがあったときは、開示しなければなりません。

① 従事者の配置区分

② 業務分担

③ 作業線表（タイムスケジュール

④ 適時・適温給食の実施方法

⑤ 病院から受け取った食器の処理方法

法

⑥ 調理等の作業方法

⑦ 作業点検記録の作成と確認方法

⑧ 材料管理、受託業務を行う施設内の清潔保持方法等の衛生管理

⑨ 施設管理方法および業務管理方法

(15) 患者・家族との対応

事業者は、従事者が業務遂行にあたり、患者・家族等に接する際に心得ておかねばならない次のような事項について、患者家族との対応マニュアルを作成し、従事者に周知することとしています。

① 個人のプライバシーを侵害しないこと。

② 正当な理由がなく、業務上知り得た秘密を漏らしてはならない。

③ 医療上の言動と紛らわしい発言等を行わないこと。

④ その他必要な事項

(16) 代行保証

サービスの全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、次の体制を整備しなければなりません。なお、代行保証の契約を締結する場合、「院内調理」は、サービスマーク認定事業者との間で締結するか、日本メディカル給食協会が行う代行保証制度へ加入することとしております。また代行保証の実行の必要性が生じた場合の対応のため、代行保証者の名称および連絡確認、代行保証内容および期間、その他必要な事項を明記した対応マニュアルを作成し、従事者及び病院へ周知をし、代行保証に基づく代行は、業務を再開できるに至ったときは、速やかに解除しなければなりません。

4. 院外調理における衛生管理

患者給食業務においては、常に適切な衛生管理が行われている必要がありますが、患者給食の特殊性に鑑み、特に大量調理を行う場合については食中毒の大量発生等を危惧されることから、より厳密な衛生管理が求められるものであります。このた



め、院外調理においては、HACC Pの概念に基づく衛生管理が重要であり、HACCPの概念に基づく衛生管理を行うにあたり「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日衛食第85号生活衛生局長通知）が通知され、留意する必要があるが、この通知に定められた重要管理事項以外に、危害分析の結果、重要管理点を必要に応じて定めることとしており、HACCPに基づき必要な衛生管理を行うこととしています。

## 5. 苦情対応及びその体制について

事業者は、次の事項が明記された苦情対応マニュアルを作成し、社内体制を整備することにより、苦情に対し迅速かつ円滑に処理が行えるようにしておかなければなりません。

- ① 苦情を受けた際の連絡報告体制
- ② 苦情内容に対する調査、対応方針の決定
- ③ 病院、患者等への対応
- ④ その他必要な事項

なお、苦情の内容及び対応措置について、記録を作成し、3年間保管しなければなりません。

## 6. 賠償資力の確保

事業者は、本サービスに起因してその利用者等に損害を与えた場合の賠償が迅速かつ円滑に行えるよう、別に定める要件を満たす賠償責任保険に加入しなければなりませんし、サービスマークの有効期間中、継続して加入していなければなりません

最後に、医療関連サービスマーク制度における認定申請に基づく実地調査は、当振興会ホームページ等で公開されている「調査内容」に沿って行います。患者給食の現場施設での実地調査の際には「受託責任者が対応すること」となっておりますので、是非、「調査内容」の事前のご確認とともに、内容をご理解いただきますようお願い申し上げます。



## 会員企業 紹介

no.045



仕込み量や調理工程、献立の再確認、作業の標準化など、日々のオペレーションの細かい見直しは欠かさない（右上、左上）。栄養士と協力し、安心して安全な食事でありながらも、食べる喜びを感じられる”楽しい食事”を目指す（右下、左下）。

# 株式会社 グリーンヘルスケアサービス

## 創業の精神

「人に喜ばれてこそ会社は発展する」

1999年の設立以来、グリーンハウスグループのヘルスケア事業部門として、病院・高齢者施設等の食事サービスを担ってきた株式会社グリーンヘルスケアサービス（以下グリーンヘルスケアサービス）。事業の根底には、創業の精神「人に喜ばれてこそ会社は発展する」という理念がある。医療や介護の現場において、食事は治療や生活の質を支える重要な要素の一つであるという考え方のもと、ヘルスケア給食事業に取り組み、社会環境の変化と向き合いながらその役割を広げてきた。これまでの歩みや新たな挑戦、そして未来への展望について、落合順代表取締役会長と黒川知輝代表取締役社長に話をうかがった。

今回はグリーンヘルスケアサービスが給食事業を受託している蒲田リハビリテーション病院と本社を訪問し、現場取材した。

### 本部との連携と業務の標準化で、質の高いサービスを持続する

まずは、蒲田リハビリテーション病院で営業所長を務める佐藤奈津美さんに、メデイカル給食の現場とグリーンヘルスケアサービスの取り組みについてうかがった。

「私が勤務する蒲田リハビリテーション病院は回復期にある患者様が多く、1日あたり650食の食事を提供しています。私は所長として現場の運営を担うのと同時に、エリアリーダーとして近隣4拠点の運営管理も担当



## 蒲田リハビリテーション病院



グリーンヘルスケアサービスがメディカル給食事業を受託している蒲田リハビリテーション病院は、豊富な訓練量と手厚いケアによる在宅復帰率の高さが特徴。総食数は1日約650食。従業員は26名在籍（栄養士5名、調理師4名、調理補助17名）。



イベント食はメニュー内容や彩りにこだわっており、患者様からは毎回大変喜ばれているとのこと。毎週水曜日は麺類の提供もあり、食事を楽しみにする患者様からは驚きや喜びの声が。





「毎年開催している、好事例を発表するコンテスト「プラスワンコンテスト」では、業績だけでなく「お客様の喜び」や「チームワーク」を重視するよう評価軸を変えました。従業員が自ら考え、行動する自発的な成長を嬉しく感じています。」と語る代表取締役会長の落合さん（右）。メディカル給食協会 治療食等献立・調理技術コンテスト大阪大会での写真（左）

しています。

昨今の食材価格の高騰は大きな課題の一つです。日々、献立の見直しを行うなかで、食材管理の重要性を改めて実感しています。一方で、本部から価格や作業性を考慮した新商品の情報が定期的に共有されるため、それらを活用しながらクライアント様への代替案の提案や試食会を積極的に行うことで、質を落とすことなくコストの適正化を図ることができています。

また、安定した運営に向けて注力しているのが業務の標準化です。仕込み量や作業工程を細かく見直し、デジタルツールなども活用しながら、誰もが無理なく働ける仕組みづくりを進めています。

現場でのこうした工夫とそれを支える本部のバックアップがあるからこそ、患者様に安心していただける食事を毎日お届けすることができていると感じています。」

## 創業の精神に込められた想い

厨房での取材を終え、グリーンヘルスケアサービスの本社へ移動。代表取締役会長の落合順氏、代表取締役社長の黒川知輝氏にお話をうかが

い、まずは、グリーンヘルスケアサービスの沿革について振り返っていただいた。

### 落合

私たちグリーンハウスグループが病院給食事業へ参入したのは1974年のことです。当時の病院給食は直営が原則でしたが、法改正で一部業務委託が認められることになり、そこから当社のヘルスケア事業がはじまりました。大きな転換点となったのは、1987年に行ったアメリカのモリソン・カスラム・マネジメント社との技術提携です。

当時のアメリカは、運営システムやマニュアル化において日本よりもはるかに進んでいました。私自身もアラバマ州モービルに研修へ赴き、徹底した衛生管理と効率的なオペレーション、そして何より「ホスピタリティサービス」としての給食のあり方を目の当たりにしました。この時学んだ人財教育や運営ノウハウは、その後のグリーンヘルスケアサービスを支える重要な礎となっています。

そして1990年代に入り、高齢化社会の到来とともにヘルスケア市場の拡大が見込まれるなか、専門性を高めるため1999年にグリーン





「グリーンハウスグループには、レストランやホテルに加え、食事管理アプリ『あすけん』など多彩な事業があります。レストランメニューやホテルのコース料理を取り入れるなど、「グループの総合力を使った価値創造」に取り組んでいます。」と語る代表取締役社長の黒川さん（左）。

## 「治療やケアのための食事」と「美味しさ」の両立

ヘルスケアサービスを設立しました。現在ではグループ全体の売上高の約3分の1を担う中核事業へと成長しています。

弊社の社是である「人に喜ばれてこそ会社は発展する」。この経営理念のルーツは創業者である田沼文蔵の戦争体験にあります。田沼は戦地で多くの部下を亡くし、「帰ってくるのが出来なかった部下のためにもこれからの人生は、広く社会の役に立つ仕事をしたい」と強く心に誓ったと聞いています。田沼は食糧難の時代であっても何とか食料を調達し、慶應義塾大学の学生たちに食事を提供しました。その後、社会に出た学生たちから「自分たちの会社の社員食堂をぜひ田沼さんに」と、声がかかったことが、当社のコントラクトフードサービス事業のはじまりです。

「グリーンハウス」という社名も、当時の学生からの公募で決まりました。「人に喜ばれてこそ会社は発展する」。この創業の精神は、グリーンハウスグループ全体に受け継がれています。

ニーズの多様化が進むなかでの具

体的な事業展開や取り組みについて、語っていただいた。

黒川…

私たちは現在、病院、高齢者施設、そして保育園など、ライフステージごとの食支援を幅広く展開しています。どの領域においても共通しているのは、「治療やケアのための食事」であることと、そこに「美味しさ」を兼ね備えることです。

もちろんHACCPに基づいた安全・安心な食事提供は大前提ですが、施設で暮らす方々にとって食事は一日のなかで最も楽しみにされている時間の一つであり、生活に彩りを添える大切な要素でもあります。だからこそ、私たちは「治療やケア」と「美味しさ」を両立し、食べる喜びを提供していきたいと考えています。

そのために意識していることが、領域ごとに求められる価値の違いです。例えば病院では、食事は治療の一環としての役割を担います。医師の治療方針に基づき、病態に合わせた適切な栄養管理を行うと同時に、制限があるなかでも「美味しい」と感じていただける献立作成能力や調理技術が求められます。

一方、特養や老健といった高齢者施





設では「喫食率の向上」が重要な課題となります。どれほど栄養計算された食事であっても、食べていただけなければ意味がありません。嚥下機能が低下した方には、見た目も味も常食と変わらないソフト食を提供したり、季節感を感じていただけるよう、月に一度はイベント食を実施したりと、さまざまな工夫をしています。

昨年度好評だったのは「昭和食堂」というイベントです。懐かしい昭和の洋食や、路地裏の洋食店の味を再現し、当時はイメージした懐かしいデザインのパスターを掲示するなど空間演出も行いました。認知症の方であっても、昔の記憶や味は覚えていらつしやるが多く、会話が弾み、食が進むきっかけになります。

また、有料老人ホーム、特に都部のハイグレードな施設では、ホテル並みのサービスが求められます。ここでは、グループのシナジーを活かした提案を行っています。「とにかく新宿さぼてん」のメニュー提供や、グループ企業が運営するホテル「グランバツハ」のシェフ監修のコース料理を提供すると、大変喜ばれます。これは多様な事業を展開するグリーンハウスグループだからこそ

できる付加価値だと考えています。

## 現場起点の「働き方改革」と人財育成

業界全体で人材不足が叫ばれるなか、採用や育成、定着支援は企業にとつて避けて通れない重要な課題となっている。

黒川…

「人に喜ばれる」サービスを提供するのは、現場で働く「人」です。だからこそ私たちは、従業員がいきいきと働ける環境づくりを経営の最優先事項と位置づけています。

現場レベルで業務の効率化や働きやすい環境づくりに取り組むリーダーの存在は心強い一方、会社としてもすべての従業員が安心して働ける環境を整える責任があります。新入社員から管理職候補までを対象とした、階層別の研修制度を整備し、全国500以上の拠点で働くスタッフが等しく学べるよう、オンデマンド研修やリモート研修も積極的に導入しています。

グリーンハウスグループとして特に注力しているのは、グループ全体の管理栄養士・栄養士・調理師の専

門性向上です。学会発表やコンテストへの挑戦など、日々の業務にとどまらない「専門職としてのキャリア」を描ける仕組みを整えてきました。

グリーンヘルスケアサービスでは、日本メデイカル給食協会主催の「治療食等献立・調理技術コンテスト」に、会社を挙げて挑戦。昨年度の大阪大会において目標としていた行食部門の優勝にあたる厚生労働省医政局長賞を受賞することができました。こうした実績は、現場のモチベーション向上やスキルアップにも大きく寄与しています。

また、現場の声を聞く「ボトムアップ型」の改善にも取り組んでいます。AI活用・DX推進などの取り組みを通じ、現場の負担になっている業務の見直しや、休暇の取得促進の他、数多くの意見を丁寧に吸い上げ、一つひとつ改善を重ねています。従業員満足度（ES）なくして、顧客満足度（CS）の向上はありません。

## 1300通の手紙が教える「仕事の原点」

最後に、この業界に携わる皆様へメッセージをいただきました。





2025年11月にリニューアルオープンをしたばかりのカフェラウンジ「ソラニワ」での1枚。

本社所在地である東京オペラシティタワーの18階で営業しており、グループ会社であるグリーンホスピタリティフードサービス株式会社が運営している。

ビル内のビジネスパーソンに向け、オールプレス・エスプレッソが楽しめるカフェラウンジになっている。

黒川..

「人に喜ばれるために私たちができること」。私たちが目指しているのは、食の力で人々を元気にし、ご家族を安心させ、そして働く仲間たちも幸せになる。そうした好循環を生み出すために、グリーンヘルスケアサービスはこれからも挑戦を続けてまいります。

落合..

長年この仕事に携わるなかで強く心に残っているエピソードがあります。ある病院で働く現場の栄養士から報告を受けた出来事です。その病院では高齢の女性患者様が入院されており、毎日「今日の煮物はとても美味しかった」「季節を感じられて嬉しかった」といった感想を手紙に書いて配膳トレイに添えてくださったのです。その数は、退院されるまでに実に130通にも及びました。退院の日には、現場スタッフが退院のお祝いとお礼の花束をお渡しし、患者様は涙を流して喜んでくださったと聞きました。現場で日々積み重ねている仕事がかれほどまでに人の心に届いているという事実をあらためて実感させられ、経営としての責任と意義を強く感じました。現場の

## 株式会社 グリーンヘルスケアサービス

【本社】

〒163-1477

東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー 17F

電話 03(3379)1246

総従業員数 7,469名

(2025年3月末現在)

価値ある出来事をボトムアップで受け止め、広く共有していくことも経営の大切な役割と考えています。

病院や介護施設の食事は、命をつなぐものであると同時に心を癒やすものでもあります。私たちは日本の医療・福祉という社会インフラを食で支える重要な役割を担っています。厳しい環境下ではありますが、誇りを持ってこの仕事に向き合い、日本メデイカル給食協会の会員企業の皆様とともに、食事の質の向上や政策提言、人財育成に取り組むことで、この業界全体の地位向上と発展に貢献していきたいと考えています。

## 理事会報告

2025年度第3回理事会は、第66回全日本病院学会in北海道が札幌コンベンションセンターで開催されたことに伴い札幌市内にて開催した。

**日 時** 2025年10月10日(金)  
18時00分～18時40分  
**場 所** ANAクラウンプラザホテル札幌  
「あけぼの」

### ■審議事項

#### (1) 入会（正会員）の承認

◇東京割烹株式会社  
代表取締役 岩本飛鳥

#### 退会（正会員）4社からの報告

◇株式会社 料理かしば（8月31日付）  
◇株式会社 生和（11月30日付）  
◇株式会社 大空（9月30日付）  
◇桐生中小企業福祉事業協同組合（9月30日付）

#### 退会（賛助会員）1社の報告

◇フォースバレー・コンシェルジュ株式会社（3月31日付）

#### (2) 第46回フーダー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：2026年2月19日(木)  
場 所：東京ビッグサイト  
テーマ：病院給食の持続性確保に向けて  
講 師：森ヘルスケア・サポート株式会社  
代表取締役社長 森 清司

#### (3) 次の事項について報告された。

- ・厚生労働省への要望書の提出について
- ・職務執行状況報告について
- ・社団法人日本メディカル給食協会初代会長のご逝去について
- ・協会主催ランチョンセミナーについて
- ・第16回治療食等献立・調理技術コンテストについて
- ・第31回海外視察研修について
- ・2025年度患者給食受託責任者資格認定講習会実施状況
- ・2025年度新規採用栄養士研修会実施状況
- ・2025年度食品衛生責任者講習会の実施状況
- ・2026年度患者給食受託責任者継続講習会実施方法の変更について
- ・各支部会議報告

賀詞交歓会は、2026年1月16日(金)に明治記念館で開催することとされた。

## 2025年度支部研修会報告

2027年度より施行される育成就労制度について5支部6会場で実施いたしました。



### 【テーマ】

技能実習制度に代わる新たな「育成就労制度 ～制度改正に向けた留意事項・準備事項」

### 【講 師】

(株)ワールディング執行役員  
池邊正一朗 氏

### 【日 程】

《北日本（札幌）》 2025年11月13日(木)  
《北日本（仙台）》 2025年6月16日(月)  
《関 東 信 越》 2025年9月30日(火)  
《東 海 北 陸》 2025年11月26日(水)  
《近 畿》 2025年7月18日(金)  
《西 日 本》 2025年10月3日(金)



# 受託責任者を訪ねて。

no.44



(株)さくら  
福井県立病院事業所  
増山智一さん

**Q1** この事業所では、いつから受託責任者を務めていますか。

平成27年9月より勤務しております。

**Q2** 事業所の従業員数は何名ですか。

管理栄養士5名、栄養士15名、調理師36名、洗浄38名の計94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。

主に現場作業となります。下処理・調理・トレイメイク・洗浄・配膳下膳となります。

人員管理においては、常に報告・相談を行っております。

**Q4** 仕事をしていて大変なことは何ですか。

急なシフト変更での人員配置や入院患者の個別対応には気を付けています。

**Q5** 受託責任者の仕事はどんなものですか。

患者様に安全で安心な食事を提供できるよう、従業員が円滑に作業できるように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。

従業員にリスクがないよう、コミュニケーションをしっかりととりながら、より良い環境作りを心がけています。

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

責任者同士の話し合いや、その都度起こったことに関しての専用ノート of 書き込み等での情報共有に努めております。

**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、何か不測の事態が起こった場合は素早く対応できるようになっています。

病院とは週1回の責任者会議にて、意見交換等しております。

**Q9** 現場で気を使うことはどんなことですか。

作業量が多い日の人員配置でしょうか。とにかくケガがないように作業を分担して、急がせないように気を

配っています。

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

特に衛生面でしょうか。責任者には講習会に参加していただき、情報の共有や更新に努めてもらっています。

**Q11** 自分が責任者となって変わったことはありますか。

特にはありません。なるべく従業員の声を聞くことを心がけています。

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

健康第一でケガなく頑張ってください。しょう。



# 教えて衛生管理！

～置き方で菌が大増殖！スポンジの正しい保管方法～



スポンジは調理環境の清掃や食器の洗浄に欠かせない道具ですが、その管理方法を誤ると、逆に汚染源となってしまうことがあります。スポンジは湿気や汚れを吸収しやすい特性を持ち、また、湿った環境は食中毒菌など細菌の温床となるため、そのスポンジで食器を洗うたびに菌を広げてしまう恐れがあります。そこで、スポンジの正しい保管方法と菌の増殖を防ぐポイントを詳しく解説します。

## 【スポンジの菌の増殖メカニズム】

スポンジは水分を含みやすく、食べカスや油分が付着・残留しやすいため、細菌が繁殖する条件が揃っています。特に 30℃ 付近の温度帯では細菌が活発に増殖し、湿ったまま放置すると数時間で菌の数が何倍にも増えることがあります。

## 【スポンジの正しい保管方法】

スポンジの保管方法によって、菌の増殖を抑えることが可能です。以下のポイントを押さえましょう。

### ①使用後はしっかり洗う

食器洗い後のスポンジには食べカスや洗剤の残りが付着しています。流水でよくすすぎ、汚れを完全に落としましょう。

### ②水気をしっかり切って通気性の良い場所で乾燥させる

スポンジを絞って水気をできるだけ取り除きます。水分が残ると細菌が繁殖しやすくなるため、しっかり乾燥させることが重要です。また、シンクの底や密閉容器に置くと湿気がこもり、菌が増殖しやすくなります。スポンジラックやピンチで吊るすなど、通気性の良い場所に保管しましょう。

### ③定期的に除菌する

スポンジの除菌方法として、塩素系漂白剤を薄めた液に浸す方法や熱湯消毒があります。特に1日の終わりに除菌を行うことで、菌の増殖を抑えられます。





## 【避けるべき NG 保管方法】

以下の方法は、スポンジの汚染を拡大させる可能性があるため、絶対に避けましょう。

### ①濡れたままシンクに置く

湿った環境は菌の繁殖を助長するため、必ず乾燥させてから保管しましょう。

また、乾燥させていないスポンジを重ねて保管することも避けましょう。下の方のスポンジや接触面に水分と汚れが溜まり、菌が繁殖する恐れがあります。

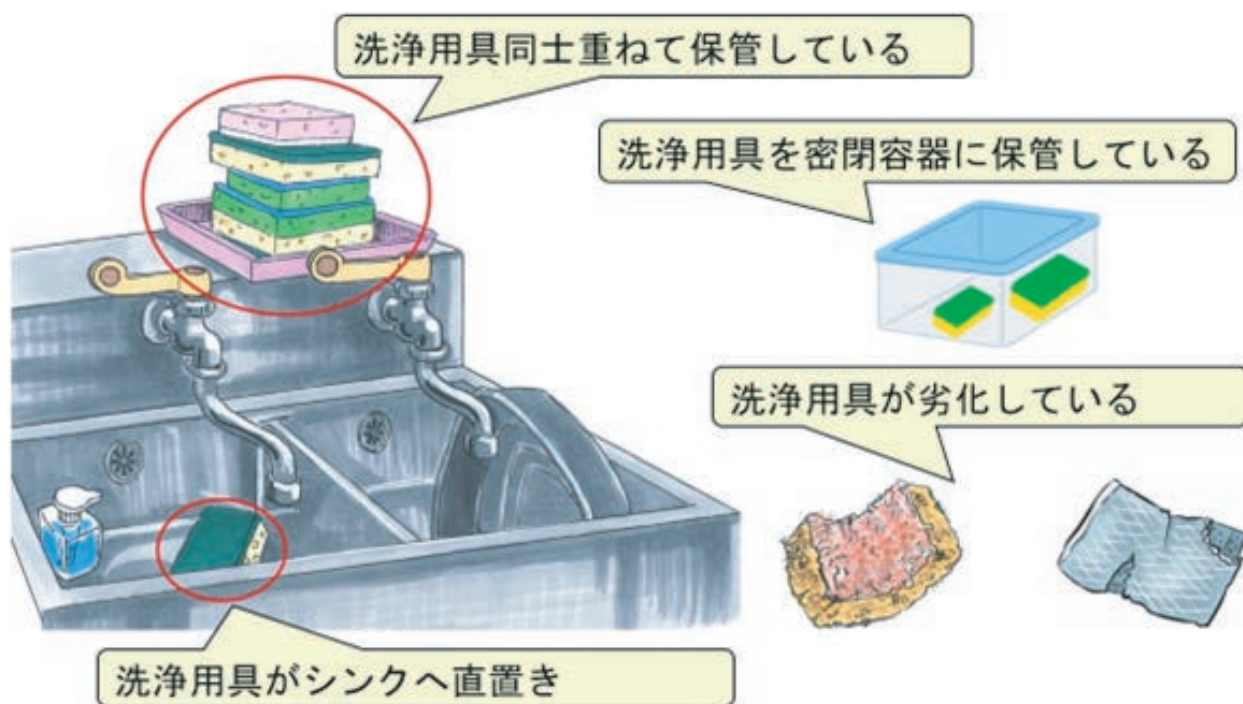
### ②密閉容器に入れる

通気性が悪くなると湿気がこもり、菌が増えやすくなります。密閉容器ではなく、風通しの良い場所に置くことが大切です。

### ③長期間使い続ける

スポンジは消耗品です。定期的に交換し、衛生的な状態を保ちましょう。

劣化部分には汚れが溜まりやすく、洗浄を十分に行えなくなったり、異物源になる恐れもあります。



## 【まとめ】

当社の衛生点検でも、作業場内にスポンジがシンク内で直置きしている状態や古いスポンジを捨てずに新しいスポンジと重ね置きされている事例をよく見かけます。(スポンジは調理環境を衛生的に保つ上で欠かせないツールですが、その管理を怠ると逆効果となる可能性があります。正しい保管方法を実践することで、スポンジの適切な管理を徹底し、衛生的な調理環境を守りましょう。



# シンクフォーム 【SyncForm】※ 誕生！！

## 現場の声から生まれた、製造業のための電子帳票システム

- ✓ ノーコードで、点検表・作業日報・チェックリストなどを自由に作成
- ✓ いつものExcel帳票をそのまま電子化、ペーパーレス運用を実現
- ✓ 製造現場の温度計・計量器などと連携もスムーズ
- ✓ 視線・ジェスチャー・タッチ操作で多様な作業シーンをサポート
- ✓ 防水端末ラインナップで食品工場に最適

### ▼電子帳票システム(SyncForm)構成

#### 事務所

##### ①帳票設定アプリ

- ・Excel帳票をそのまま活用可能
- ・専用アプリでノーコード設定、現場主導の帳票設計が可能
- ・作業内容に応じたカスタマイズが簡単にでき、IT知識不要

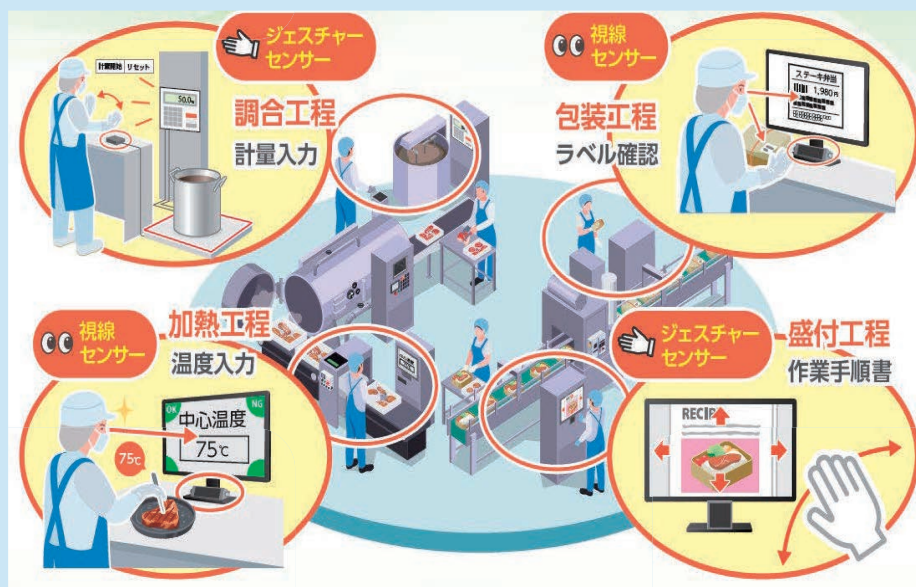
##### ③管理者アプリ

- ・作業者の入力結果を管理者が即時確認可能
- ・現場の状況をリアルタイムで把握し、迅速な対応が可能

#### 作業現場

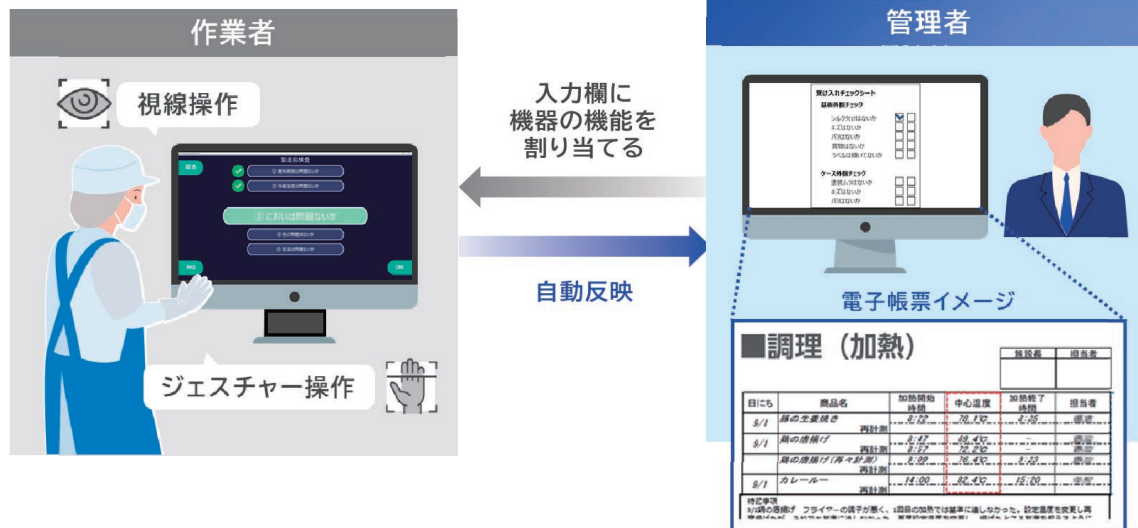
##### ②作業者アプリ

- ・作業画面の指示に従うだけで、入力漏れ・作業漏れを防止
- ・視線・ジェスチャーを使用することで、触らずに入力可能
- ・測定機器やセンサーと連携し、記録を自動入力
- ・手袋着用時や衛生管理が求められる現場でも安心





## ▼電子帳票システム(SyncForm)



帳票設定アプリから設定された内容に応じて、作業者操作画面が生成され、作業者は、画面に従い作業記録

既存の帳票フォーマット(Excelファイル)を変更せずにそのまま登録できる汎用アプリケーション

## ▼既存システムとの連携



### 実証パートナー企業募集中！

生産性・品質・衛生の向上を目指す事業者様、現場で使える“リアルなDX”を体感ください。

加盟団体： 一般社団法人日本総菜協会・公益社団法人日本給食サービス協会・公益社団法人日本メディカル給食協会

※『SyncForm』は商標出願中です。

**NVデバイス株式会社** 営業：久保、マーケティング：米森  
〒222-0033 横浜市港北区新横浜2-100-45 新横浜中央ビル

**TEL:045-473-8171**

Email: ml-nvd-marketing@nvprom.com

<https://www.nvprom.com/>



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!!

〔東5ホール前〕

**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、期間中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
- プログラム: テーマ「病院給食の持続性確保に向けて」

講師 森ヘルスケア・サポート株式会社 代表取締役社長 森 清司

## 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、次のページにあります。



■会 期：2026年2月17日(火)～20日(金) 10時～17時（最終日は16時30分まで）

■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

■入場登録料：無料（ただし、WEBでの事前登録が必須）

## リニューアル HCJアプリのご案内(無料)

会期中は、通知設定をONに!  
あなただけのお得な情報が届きます。

### デジタル名刺交換

名刺交換はアプリでスムーズに。  
商談評価やメモ機能も搭載しています。  
名刺情報は「マイページ」でダウンロード。  
会期後の活動もスムーズです。

### フロアマップ・経路検索

マップは手元に、ルートは自動で。  
訪問先を登録し、広い会場を効率よくまわることが  
できます。

HCJアプリ  
リニューアル  
更なる進化を、  
ご期待ください。



### タイムリーな情報発信

会場の「旬」な情報をリアルタイムに配信。  
通知をONにすると、特別なお知らせがあなたに届  
きます。

### 出展者・製品検索

出展者、製品探しが便利になりました。  
パワーアップした検索で、マッチングロスを「ゼロ」に!

### ? 最新機能はどうぞ期待

その他機能を、順次リリース。  
展示会が終わっても、HCJアプリのご利用を!

参加方法・最新情報はここから [HCJ](#) [検索](#)

#### クイック入場の流れ

来場事前登録はこちら

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。

STEP 1 来場事前登録 → STEP 2 アプリをダウンロード → STEP 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、本展示会の  
講演会・セミナーの聴講事前登録も  
行えます。



来場事前登録を完了すると、「来場者マイ  
ページ」のID・パスワードが届きます。  
[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。  
※会場が発券された来場者バッジでのみ  
展示ホールに入場いただけます。  
※来場者バッジは、ご登録ご本人様に  
限り使用可能です。



ご来場の際は、  
アプリダウンロードの上お越しください

iPhoneの方はこちら



アンドロイドの方はこちら



AppleとAppleロゴは、米国およびその他の国で登録されたApple Inc.の商標です。  
App StoreはApple Inc.のサービスマークです。  
Android, Google Play, Google Playロゴは、Google LLCの商標または登録商標です。

### 無料シャトルバス

国際展示場駅 ↔ HCJ2026(東京ビッグサイト)の移動に!

### 無料ジャンボタクシー

東展示棟 ↔ 西展示棟の移動に!



2月17日(火)～2月20日(金) 毎日運行

※交通事情や天候の影響により、運行時間や運行スケジュールが  
変更になる場合がありますので予めご了承ください。

乗り場は  
こちらから



アクセス

りんかい線

国際展示場駅(下車 徒歩約7分)

ゆりかもめ

東京ビッグサイト駅(下車 徒歩約3分)

【ご来場についての問い合わせ先】

一般社団法人 日本能率協会 来場者ヘルプデスク

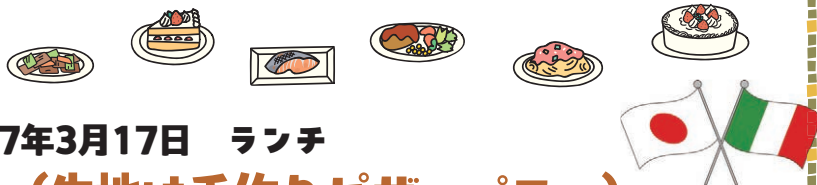
【受付時間】 9:30～18:00（土日祝は除く）

TEL 03-6809-2707

E-mail helpdesk@k3c.co.jp (株)ケイ・スリー・クリエーション

会員からの  
寄稿

## 我が社の行事食



### シェフのイタリアン 令和7年3月17日 ランチ 私たちのイタリアン（生地は手作りピザ・パフェ）

（メニュー）

ピザ・コンソメ・ジャーマンポテト・ポイルサラダ・パフェフルーツ・紅茶（レモン付き）



施設長・施設スタッフ・厨房スタッフ記念撮影



ケアハウス一風館は各階に食堂があり、ごはん味噌汁等はIHを使い、温かい・冷たい料理をトレーにセットして、施設スタッフの方と対面サービスをしています。お部屋にいるご利用者の安否確認と対面サービスによるコミュニケーションを大切にしております。イベント食POPを各階に掲示しており、ご利用者様はそのイベントの日を楽しみにしています。”どこにも出かけません”

イベントPOPは新しく入居する“ご家族とご利用者様”の食事案内に活用して頂いております。

#### （ある日の出来事）

- 紅茶の保温カップ（ディスポ）を使用。ご利用者様はきれいだから「厨房スタッフからどうぞ！」と言われ、お部屋に持ち帰りました。
- イベント食POPの前で井戸端会議があり、過去に飛んでしまった娘時代のことを思い出し、料理の自慢話に盛り上がっています。

#### （レシピー ピザ）

材 料：強力粉50g（打ち粉含む）・オレガノ・バジル・ドライイースト適量・玉ねぎ25g・ピーマン5g・チーズ30g・トマトソース60g・オリーブオイル適量・パスカル15g・マッシュルーム15g

作り方：ピザ生地はブラストで保管、野菜はスライス、生地にトマトソース・野菜・スパイス乗せます。下焼きした後、チーズをのせてオーブン200℃で加熱、5分で完成。

#### 3月イベント ご入居者さまへ

イタリアン フェア



みんなお楽しみに

3月3日 おひなさま ちらし寿司 すまし汁 いちごゼリー ほか  
3月11日 たら鍋（秘伝だし汁）寒い冬  
3月14日 ラーメン紀行（山形天童市 ちゃあみー器油系）  
3月17日 シェフのイベント イタリアン  
出前じゃないぞ ピザを焼く  
もう一品 もう一品 デザート  
3月20日 春分の日 おはぎ（あんこ きなこ ごま）ほか秘密



ケアハウス 一風館  
お内職味がおいしい スタッフ一同

がんばってます！  
福島！  
Brava! (すごいね)

#### 株式会社リベラル・ライフ

受託先：社会福祉法人さくら福祉会 ケアハウス 一風館

規 模：40名

所在地：福島県福島市早稲町2-8 福島駅から徒歩3分





# 編集後記

---

## 東京きしめんⅡ

少し遡るが、その日は10月というのに東京の気温は30度と暑い日だった。出張帰りの夜で空腹だったこともあり、以前この記事でご紹介したJR駅構内にある東京きしめんを食べられる立ち食いそばやで冷やしきしめんをいただくとした。

食券を買おうとすると自動券売機のボタンからメニューが消えていた。

たしか冷やしきしめんだったボタンはあたたかい牛玉きしめんとなっていた。カレンダー上でいえば、夏メニューからの入れ替えもあたりまえなのかと納得した。暖かい麺もおいしいことは覚えているが、まだ冷たい麺が食べたい時期で残念だが未練を残しつつうどんかそばにしようと思った。ボタンの写真を見ていると入れ替わった新種の牛玉きしめんも食欲をそそったので気持ちを変えて食券を購入した。

さて、おまちどおさま!と出されたどんぶり、食べようとした時見慣れぬ緑の固体が入っていた。なんと冷凍の薬味ねぎの固まりだったのだ。これもありかと解かしながら黙ってつゆからすすった。薄茶色のつゆで味は牛肉の甘辛い味が染みてこれまで食べてきたきしめんの味を変化させておいしかった。

最後に、きしめんを食べているだけでなく知識を学ぼうとインターネットで検索したのでご紹介する。

きしめんの特徴は、幅広で薄い形状による独特の柔らかい食感とつるっとしたのどごしの良さ。つゆがしっかりと絡みやすいことから、一口ごとに汁の旨みをそのまま感じられる。

次にきしめんの起源にはさまざまな説があり、江戸時代にはすでに名古屋で食べられていたといわれている。

また「きしめん」という名称の由来にも諸説があり、一説では中国の「碁石麺」がルーツだとされていて、碁石麺とは小麦粉を練って団子状に丸めてきな粉をかけた食べ物。

他にも昔作られていたキジの肉を使った「キジめん」が訛った説や、紀州から尾張に製法が伝わった「紀州めん」が訛った説などがある。

そして、きしめんとうどんの主な違いは何かというと、形状ではうどんは丸みを帯びた断面を持ち、きしめんは平たく幅広いことが特徴で、食品表示基準では、幅4.5mm以上かつ厚さ2.0mm未満の帯状に成形したものを「きしめん」、長径を1.7mm以上に成形したものを「うどん」と表示できると定められている。

食感の違いはうどんはコシが強いかみ応えがあるものが一般的、きしめんはなめらかで柔らかい食感である。

このように少しきしめんのことを知ることができた。

寒くなる時期はしばらく温かいきしめんをいただき冷やしきしめんは夏までお預けとなった。



# 医療関連サービスマークは

## 安心と信頼の目印

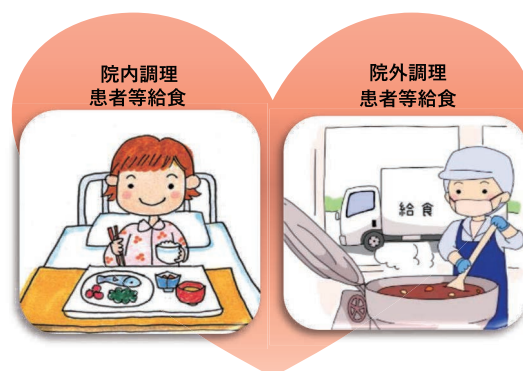


医療法第15条の3第2項及び同法施行令第4条の7第2号で、医療機関の管理者は病院における患者、妊婦、産婦又はじょく婦の食事の提供の業務を委託しようとするときは、当該業務を適正に行う能力のあるものとして厚生労働省令で定める基準に適合するものに委託しなければならないと規定しています。

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（く発生抑制）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



(2026年1月発行)