

第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

令和 7年 6月30日 (月) ハイブリッド開催

会場：岡山県医師会館 401 会議室他

オンライン：Zoom

[午前]

○講演

演 題 『病院食を美味しく作るコツと効率化』

講 師 エームサービス株式会社 HSS 中四国事業部

プロダクションスーパーバイザー 杉山信市氏

[午後]

○講演

演 題 『食品衛生について ～最近の食中毒発生状況と事例紹介～』

講 師 岡山県保健医療部 生活衛生課 食の安全推進班

技師 高田遥香氏

○グループミーティング (6グループ)

(一社) 岡山県病院協会

第1回栄養管理研修会（調理関係者）のアンケート集計

（令和7年6月30日）

（ 47病院68名出席・57名回答 ）

1. 講演『病院食を美味しく作るコツと効率化』を聞いて。

【講師 エームサービス株式会社 HSS 中四国事業部プロダクションスーパーバイザー 杉山信市 氏】

- A. a. よく理解できた c. 理解できなかった
b. 理解できた

a	b	c	d
40	16	1	

B. 感想があれば一言。

- ・杉山先生のお話、とても楽しかった。ありがとうございました
- ・わかりやすい講演で、日頃の業務に役立てようと思った ・よく理解できた
- ・具体的な話が多く、明日から使える話がありがたかった
- ・色々なコツについて教えて頂き、大変参考になった
- ・料理人経験ありの講師のアドバイスが良い勉強になった
- ・おいしくする工夫、柔らかくする工夫、よく理解できた
- ・肉をやわらかくするために、霜降りをすることやパサつき抑制のために片栗粉と油で湯通し処理をするなどのひと手間を加えることで美味しく仕上げられることを初めて知り、良い学びとなった
- ・野菜を酵素につけて柔らかくすると聞き真似したいと思った
- ・コンベクションでの調理の多さにびっくりした。野菜やお肉が柔らかくなる酵素を使ってみたい。ありがとうございました
- ・鶏胸肉を献立でよく使用しているので、スベラカーゼミートを使用すると柔らかく調理できることを知れてよかった
- ・調理工程一つで味が変わることに感心した
- ・肉・魚の下処理方法や生野菜風サラダなどのスチコンの応用的な使い方など、すぐに仕事に活かせる内容で勉強になった
- ・魚の臭み取り（酢・酒）を実施しようと思った
- ・下処理の仕方がとても参考になった
- ・スチコンや魚の下処理の仕方など具体的に聞いてよかった
- ・冷凍の魚を使用する際の下処理について勉強になった
- ・冷凍魚や野菜を使うことが増えてくると思うので、ためになったと思う。手間を惜しまず頑張りたい
- ・バサを以前使用していたが、臭みが気になってやめていたので、臭み消しをしてみたいと思った
- ・魚や肉類の臭みやパサつきを押さえるためには下処理をきちんと行うことが重要と分かった。一度バサを使用してみたがあまりおいしくなくてあきらめていたが、今回学んだことを活かしてもう一度挑戦してみようと思った
- ・おいしく作るコツ、食材の下処理が重要、大変勉強になった
- ・処理が大切なことについてよくわかった
- ・美味しくつくるコツなどが分かりやすく教えてもらった。明日からに活かしたい。
- ・スチコンの使い方、温度湿度等適正なことを知れた

- ・ スチコン調理に力を入れている時だったため、工夫を知れてうれしかった
- ・ スチコンや鍋の使い方を改めて考え直すことができた。これからも患者に美味しい料理を提供するために努力していこうと思った
- ・ スチコンを使用する時、用途を意識してどのように仕上げたいか考えて使用することが大事だと思った。ちょっとした工夫が患者にとっての1食をステキにすると改めて思った
- ・ カレーについて回転窯でしかやった事がなかったので、スチコンでのやり方を聞いてそんなやり方もあるのかと驚いた
- ・ 私たち調理師にとっては200食の中の1食かもしれないけど、患者にとっては入院中の楽しみでもある1食だから、1つ1つ丁寧に作っていこうと思った
- ・ 手間をかけるところと効率的に調理するメリハリが大切と感じた
- ・ 完全調理品に冷凍野菜を足して減塩かつ時短でコストダウンする方法や野菜でかきまししてコストダウンする方法など病院の献立でみかけたので詳しく意図が理解できた。これからも活用していきたい
- ・ 厨房業務に入るようになって、なにか提案ができるようになってきたらなと思った
- ・ 新しい工夫や技術を学べて良かった
- ・ 調理法がわかりよかった。当院でもできることがあれば実施したい
- ・ 調理での工夫を聞いたので、よかった
- ・ 調理の工夫を教えていただき、大変勉強になった。ありがとうございました。今日教えていただいた内容を厨房職員へも伝達し、より良い食事の提供に努めていきたいと思う
- ・ 調理について、詳しく説明してくださり、ありがとうございました
- ・ 大量調理で、美味しく作る方法が聞いて良かった。美味しく作るより、料理が作業になってしまっているスタッフもいるので、作る意味をもっと考えてほしいなと思う。今日の話職場で共有し、出来るところから取り組みたい
- ・ 大量調理または給食向けのようだった。調理師学校に戻ったようだ。研修内容に入職何年くらいの方に適しているのかが欲しい。病院調理向けなのか、少し疑問が残った
- ・ 調理師としての基本的なことを改めて再確認できた事。調理をするにあたっての基本的な知識を改めて確認することが出来た講演だった。ありがとうございました
- ・ 調理師としての自覚を持ち、色々な工夫、コンベクションの使用方法について、勉強になった
- ・ やり方一つでおいしく作れるんだと思った
- ・ 楽しく学べた。普段作業をしないので、スチコンの使い方など勉強になった
- ・ もう少し時間があれば色々な話を聞きたかった。貴重なお話をありがとうございました
- ・ 資料が詳しくて、よかった
- ・ 新調理は今は必要ないと思った（新しい調理機器が必要になるため）
- ・ 理解できなかったというより難しかった

2. 講演『食品衛生について ～最近の食中毒発生状況と事例紹介～』を聞いて。

【講師 岡山県保健医療部 生活衛生課 食の安全推進班 技師 高田遥香 氏】

- A. a. よく理解できた c. 理解できなかった
 b. 理解できた

a	b	c	d
4 1	1 6		

B. 感想があれば一言。

- ・食中毒の事例等があり、分かりやすかった
- ・具体例がいろいろあってわかりやすく、気を付けようと思った
- ・様々な食中毒事例紹介、食中毒予防を改めて感じた
- ・実際の事例もあり、あらためて気を付けて作業を行っていこうと思った
- ・暑い時期になり食中毒も増えてくる頃だと思うので、改めて食中毒予防のポイントを聞くことができ、大変勉強になった
- ・年々増えている食中毒。発生させないために一人一人が気を付けて段ボールやブラシの管理、加熱などの調理をしっかりとしようと思った
- ・使い捨て手袋をしていても大規模食中毒が発生した事案を聞いて着脱のタイミングや頻度など気を付けないといけないなと思った
- ・手洗いをきちんとしていないと手袋着用していても大事件になりかねないという事実を知り、温度管理や保管だけでなく、日頃から調理従事者という意識を持って体調管理等も徹底したい
- ・衛生管理に、より一層注意を払いたいと思った
- ・手指衛生はあらためて大切と感じた
- ・手洗いが非常に効果的であることが年別発生状況のグラフから読み取れる
- ・手洗い等気を付けていく
- ・同じ美作地域で最近食中毒が起こっていたから他人事ではないなと思った。手洗いをきちんとしていきたい
- ・食中毒を起こさないためにも機器のメンテナンス温度の確認をしっかりとしていきたい
- ・殺菌灯の交換時期について勉強になった
- ・食中毒の発生はやはりノロウイルスが多いのだと感じた
- ・最近湿度も高いので、特にノロウイルス、ウイルス菌に気を付けて調理したいと思う
- ・ノロウイルスやカンピロバクターには、かなり気を付けていきたい
- ・少量のウイルスで感染してしまうノロウイルスは、実際に弁当等に混入し食中毒で発生している事例があるので、患者に安全に美味しく食べて頂けるように衛生面により一層気を付けなければならないと思った
- ・ノロウイルスは事件数に対して患者数が多くて、1回起きてしまうと大変なので、手袋をただするだけでなくこまめに取り換えたり、手洗いもしっかり行い、食中毒を持ち込まない、増やさない行動をしようと思った
- ・食中毒を防ぐために、菌の増殖温度帯での放置をしないように注意しなければと思った
- ・衛生に対して再確認できた
- ・温度管理、手指消毒を今一度注意していこうと思う
- ・調理し終わったものは、すばやく盛り付けして、配膳車に入れないといけないなと感じた
- ・温度管理の大切さがよくわかった。ありがとうございました
- ・温度管理と手洗い、今まで以上に気を付けたいと思う
- ・食品衛生について改めて知識を得ることが出来たとともに気を引き締めて取り組んでいきたいと思った
- ・食中毒の経験はないが、身近なんだと感じた
- ・コロナ以降に食中毒が増している事が知れて良かった
- ・毎年、食中毒事件は起こっているため、より一層気を付けていきたい
- ・今、時期関係なく食中毒の発生が起こっているため、自分自身も衛生面の見直しが必要だと思った
- ・これから暑くなるので、食品管理をより一層気を付けようと思った
- ・職場で調理の方に伝えたいと思った
- ・気が引き締まった

- ・これからの季節、特に気を付けないといけない事が詳しく説明されていて、再確認になりよかった
- ・食中毒をおこさないために正しい理解と知識をもって調理をする事と食を提供する事を改めて理解・確認することができた。ありがとうございました
- ・今の時代、年中食中毒には気を配り注意している。利用者のことも思いながら加熱・菌・手洗いは徹底している
- ・食品衛生で気を付けながら作ろうと改めて思った
- ・わかりやすかった

3. グループミーティングに参加して

グループ	大変勉強になった	勉強になった	どちらともいえない	勉強にならなかった	未記入
1グループ	6	2			1
2グループ	2	1			
3グループ		4	1		
4グループ	4	6			
5グループ	7	2			
6グループ	4	1			
未記入	11	5			

グループ 1

- ・ほかの施設の話が色々聞けて参考になった
- ・各病院の現状が知れ、参考になった
- ・他院での取り組みを直接聞けて、とても良かった。また、すぐに自身の職場でも活かせるようなことも多く、楽しく勉強させて頂いた
- ・他施設の取り組みをいろいろ聞くことができ、とても参考になった
- ・皆悩みは色々あり努力されていることがよく分かった。司会進行がとても話しやすい雰囲気でした。沢山話せた。沢山聞けた
- ・人員不足はどこも一緒に苦労していた。皆さんの意見が聞けてよかった
- ・都合により参加できなかったが、事前アンケートの資料があり参考になった
- ・ブレイクアウトルームへの入室のアナウンスが必要なのでしょうか

グループ 2

- ・食品ロスについての話が印象に残っている
- ・病院によってやり方や工夫点が様々だったので、新たな知識を得られて勉強になった
- ・他院所の悩みや取り組みを知って、大変参考になった。杉山先生がグループに参加してくださって、活気のある、討議になり良かった

グループ 3

- ・他院所の取り組みなど聞けて良かったと思う
- ・どの病院も同じ悩みをかかえているんだなと思った。食品が高騰している中どれだけ食品ロスしないかの話ができ良かった
- ・最初入室に手こずったりマイクが繋がらなかったりと大変ご迷惑をおかけし申し訳ございませんでした。ミーティング内容としては各施設で工夫されていることをお聞きでき、参考になった。当院でも取り入れてみようと思う。

グループ 4

- ・時間があまりなく聞きたい事を聞けなかったが、他院の取り組みを参考にしたい
- ・普段聞くことのできない他院での取り組みが知れて大変参考になった
- ・マニュアルを作り、教育されている施設が多く、教育はみんなです（マニュアルもみんなで作る！というように）という意識が大切だと改めて思った。年齢関係なく質問し合い、よりよくしていこうという熱意に感化された
- ・マニュアルを作るべきだなと感じた
- ・もう少し、少人数のグループの方が話しやすいと思った

グループ 5

- ・どの病院もコスト削減や新人教育について悩んでいるようで同じ思いだった
- ・他院が行っていることや工夫などが聞けて良かった
- ・他の病院でも同じようなことで悩んでいたので参考になった。取り入れていきたい取り組みもたくさんあった
- ・他の病院の様子(現状)が聞けて良かった。交流ができよかった
- ・職種や規模の違う方々から工夫やアドバイスをしていただきとても良かった
- ・まだ2年目で自分の病院のことしか知らなかったが、今回他施設のことをたくさん知り、色々な工夫を学べたり、共感できてよかった
- ・他病院の意見が聞けて大変参考になった
- ・グループミーティングは苦手だったが、少人数に分けてくださり、話しやすかった
- ・いろいろな病院の意見がきけて楽しかった。もう少し少人数でワイワイしゃべれたらもっとよかったかな

グループ 6

- ・少人数のグループで話をしやすかった。他の病院のやり方などを吸収することができて貴重な体験だった
- ・実際に話し合っ、気になる事を聞きやすい雰囲気とても良かった
- ・グループ内で3~4名のグループに分かれて話のできたので話しやすかった
- ・いろいろな病院での取り組みを聞けてよかった

グループ 未記入

- ・他院の話が興味深かった
- ・各院所の話が聞けてよかった
- ・他病院の技術(工夫)、知識がすごい。また参加したい
- ・どの病院にもいろいろな悩みがあるのだと知れた
- ・他の病院でのことを聞けて、とても勉強になった
- ・他院の方の話を聞いて、色々勉強になった。持ち帰りたい
- ・他院の現状を聞く事ができて良かった
- ・他の病院の新人教育について勉強になった
- ・新人教育に関して、各施設でのマニュアルを使っての指導などをしているというお話を聞かせていただき、指導を受ける新人である私自身がとても勉強になった
- ・新人の教育でマニュアルがあるということを知ったのでぜひ取り入れたい
- ・みなさんソフト食提供について苦労されている
- ・栄養士と調理師で分かれての話もできたらよかった
- ・とても勉強になった
- ・色々な意見交換できとてもよかった
- ・参加できて、とても勉強になった

4. 今回のハイブリッド形式の研修会はいかがでしたか？

- ・現地に足を運ぶのが難しい場合に、オンラインで参加できるのは助かる
- ・会場に行かなくても色々な話が聞けてよかった
- ・現地に行かず研修を受けることができるため、オンラインでの開催は大変助かっている。午後のグループミーティングの振り分けは自動でされるとのことだったので待っていたが、最初他グループに振り分けられていたりし分かりづらかったため、チャット等何かアナウンスが早めであればありがたかった。
- ・遠方の方には負担が軽くなり、良いと思う
- ・来場が難しい人も参加できるのでいいと思った
- ・オンラインだと場所を問わず聞けたのでよかった
- ・ハイブリッドも遠方の方は助かる
- ・ハイブリッドでやることで各所から参加できるので良いと思った
- ・ハイブリッド形式（今回オンライン参加）は参加しやすく、ありがたい
- ・遠いところにも生の声を聴くことができ、よい意見交換ができてよと思った
- ・この形式だと気軽に（？）参加しやすく、これからも実施していただきたい
- ・現地まで行くのが難しくても参加できないので、とても良かった。ハイブリッドが参加しやすかった
- ・オンライン参加は初めてだったが気軽に参加できてよかった
- ・現地参加で意見がよく出てよかった。勉強になった
- ・受講しにくいのではないかと思ったが、オンラインの方も勉強になったようで良かった
- ・あらためて食品について再勉強ができて良かった。普段は話せない病院の方とお話できて良い経験になった
- ・他の方との交流でいろいろは話も出来たし、質問も皆同じことで悩んでいるのだと思い、参考にもなれたし参加できて良かった。ありがとうございました
- ・わかりやすく参考になった
- ・とても参考になった。次あればもっと意見を言えるよう頑張ります
- ・参加できてとても勉強になった ・色々勉強になった
- ・初心に戻り、勉強になった ・とても勉強になった
- ・色々な所の意見を聞けてとても勉強になった
- ・充実した1日だった
- ・グループミーティングではもう少し人数を減らして聞きやすい環境であればよかったなと思う
- ・グループミーティングが途中参加になってしまい、心残り
- ・良い知識が身につくお話が聞けてよかった
- ・はじめてのオンライン研修だったが、とてもよかった。会場の方が意見は言いやすかったかなと思った
- ・講演やグループミーティングを通してたくさんのことを学べた。これからの仕事で活かしていきたい
- ・グループミーティングにて献立の工夫や食材費について、勤務や人間関係についてまで、意見交換できた
- ・調理についてや栄養士として献立に関わることなど、他視点の意見をたくさん聞けてよかった
- ・普段他の施設の取り組みや工夫を聞く機会がないため、様々な取り組みを聞けてとても勉強になった。初めて聞く事も多く、1週間以内にやってみたいことをもう一度考えて実行してみたいと思った

- ・食材費や調理方法など他院の話聞く事ができて良かった
- ・他の施設・病院の知識を得られ今後生かしていこうと思った
- ・調理師や栄養士ならではの話を聞いて大変勉強になった
- ・タブレットに慣れてないので不安だったが、良かったと思う

5. 今後、研修を受けたい講師名とその内容。

- ・杉山信市氏、高田遥香氏
- ・具体的な講師は思いつかないが、病院食を工夫して取り組まれている方
- ・講師名は思いつかないが、スチコン調理について詳しく話を聞いてみたい
- ・嚥下食、ミキサー食についての研修を受けたい
- ・今回参加されている方がよくお話しされていたため、嚥下や咀嚼機能が低下している方向けの食事についてより知りたい。コストダウンかつ患者にも喜んでもらえる献立の立て方のコツも知りたい
- ・生野菜と冷凍野菜の割合でどれだけの金額差がでるのか知りたい
- ・新メニュー導入について
- ・もっと調理の効率化
- ・加水0式嚥下食について、調理法。安定した提供をするためにどのようにしたらよいか
- ・コストダウンとバリエーションに富んだ献立作成の工夫などが知りたい
- ・他の病院とのグループミーティング（意見交換）があればと思う
- ・新人教育
- ・クックチルの実状、働き方等
- ・衛生面で、アースやキンチョー等、調理場に侵入してしまう虫について

管理栄養士	栄養士	調理師	調理員
23名	3名	27名	4名

経験年数	栄	調
1年未満	1	
1年～4年11ヶ月	7	10
5年～9年11ヶ月	9	8
10年～14年11ヶ月	3	4
15年～19年11ヶ月		3
20年～24年11ヶ月	2	1
25年～29年11ヶ月	2	4
30年～	2	1

