

## 第1回栄養管理研修会（調理関係者）

- 日時 令和7年6月30日(月) 10:00～16:00
- 開催方法 ハイブリッド開催（会場：岡山県医師会館 401会議室）
- 出席者 47病院 68名、委員7名

調理関係者を対象に病院食作成のコツ、食品衛生について、2名の講師による講演とグループミーティングを開催した。

### 講演 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

杉山 信市 プロダクションスーパーバイザー



調理師専門学校卒業後、大阪で料亭や割烹、創作料理店で修業後、エームサービスに入社し、病院・福祉施設・社員食堂の責任者業務を経て現部署へ着任され、「率先垂範」を大切に行動されている。

食事を提供する以上、妥協せず最善を尽くすために、食材の下処理から手間をかけ、食感や彩りなど仕上がりを見据えた調理を行っている。スチームコンベクションの特性や利点を熟知し、鍋釜調理と併用することにより効率的で美味しい料理になることを伝授。盛り付けでは、器の余白を生かして立体的に盛りつけたり香味野菜で彩りをアップしたりすることがポイントである。

調理に携わるプロとしての心構えでは、1. ミスをしないこと 2. 考えられる最善を尽くすこと～手間を惜しまない～ 3. 相手に期待以上の喜びを与えること～食する側に立つて～をあげられた。所作の美しさとして、調理中の動作や振る舞いを意識、メリハリのある動きを心がけ、片づけをしながら作業する習慣を身につけることで効率的で美しい調理が可能になる。厳しい修業を経験された後に給食業界に入職され、同じ料理の仕事であるが病院や福祉施設の給食は衛生管理や病態に合わせた食事など全く違った分野で、とても多くのことを学んでいるとの言葉が印象的であった。

### 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～

講師 岡山県保健医療部生活衛生課 食の安全推進班 高田 遥香 技師



令和6年度の岡山県での食中毒発生件数は9件、患者数は296名で、そのうちノロウイルスによるものが4件213名であった。ノロウイルスは感染力が強く、不顕性感染もあるため知らないうちに広がるので注意を要する。予防のポイントは、健康確認、二次感染の防止、十分な加熱(中心部を85～90℃で90秒以上)である。ウェルシュ菌食中毒の事例では、調理したものを常温放置したことでウェルシュ菌が増

殖、耐熱性芽胞を形成し、再加熱時に加熱が十分にできず提供したために発生していた。

食中毒の3原則は、つけない、増やさない、やっつけるであり、常に意識して調理する必要がある。また、機器・計器類のメンテナンスや消毒液の適正使用、器具の衛生など環境づくりも重要である。

### グループミーティング

出席者を会場とオンラインの6グループに分け、委員が司会進行を担当した。

「食材費の高騰について」「部署内や多職種連携でコミュニケーションを円滑にするために」「新人スタッフへの教育」「他院の取り組みで聞いてみたいこと」などについて意見交換を行い、全体ミーティングで情報共有した。

お米をはじめ食材の高騰が続いており、行事食や残食の多い献立の見直し、食品ロスの減少等の削減努力を共有した。新人教育では、マニュアルに沿ってゆとりをもって優しく教えたり相談役を決めたりと手厚い教育体制が見られた。また、嚥下食作成のコツについても情報交換を行った。

(栄養管理委員 大原秋子)