

# 第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

平成28年 6月15日(水)

岡山衛生会館 中ホール他

[午前] 講演

演 題 『大量調理でおいしい中華を作るコツ』  
～”色”(スー)”香”(シャン)”味”(ウェイ)を極めると、  
中華料理はおいしく変わる～

講 師 エームサービス株式会社 西日本事業統括本部  
西日本運営戦略部 垣 屋 修 氏

演 題 『労働時間削減の取組&野菜の旬』

講 師 料理人・才吉農園 鈴 木 才 吉 氏

[午後]

○講演

演 題 『食品衛生について 基本と最新の情報』

講 師 岡山県保健福祉部 生活衛生課 技師 祇 園 さゆり 氏

○グループ討議 (6グループ)

討議内容 『困っていることの情報交換を中心に』

第1回栄養管理研修会（調理関係者）のアンケート集計（平成28年6月15日）

（ 99名出席・95名回答 ）

1. 講演『大量調理でおいしい中華を作るコツ』を聞いて。

【講師 エームサービス(株) 西日本事業統括本部 西日本運営戦略部

エリアプロダクションスーパーバイザー 垣屋 修氏】

- A. a. 大変勉強になった c. どちらとも言えない  
b. 勉強になった d. 勉強にならなかった

a	b	c	d	未記入
58	37			

B. 感想があれば一言。

- ・最近導入したスチコンを上手に使用・活用できるよう、皆で考えていきたい
- ・スチコンの効果的な使用方法(離水を防ぐ)について勉強になった
- ・スチコンでコンビを使ったことがないので、試してみたいと思った
- ・来年にはスチコンが導入されるので使用方法を聞くことができ、大変勉強になった
- ・中華料理の基本的なことから、スチコンでのコツまでこれから役に立ちそうな内容だった
- ・職場では中華料理はすべて鍋で作っていた。今後スチコンで作っていきたい
- ・中華料理が簡単においしく作れるポイントをわかりやすく教えていただいた
- ・中華は時間が経つと味、見栄え共に落ちて向かない。でも、食べたいと思う料理だと思っていたが、調理次第だと思った。炒飯はすごいと思った
- ・自院でもよく中華を作るが、今日の話参考にさらにおいしく作れたらなあと思う
- ・麻婆豆腐はよく作るので、ミンチをよく炒める、片栗粉を氷水で溶かす等、勉強になった
- ・中華料理は少ないが、麻婆豆腐の豆腐の下ごしらえを試してみたい
- ・豆板醤などを合せ調味料にしてしまっていたので、ぜひ別々に最初に炒めて使いたいと思った
- ・病院食は和食が多く、なかなか中華料理を出す機会は少ない。スチコンを上手く活用し、時短で作れることで、今後取り入れていきたい
- ・スチコンをもっと活用していきたい
- ・これからスチコン使用になるので大変勉強になった
- ・ソテーにスチコン利用、参考にします
- ・中華について詳しく知れ、よかった
- ・中華のことがよくわかった
- ・再確認でき、よかった
- ・作ってみたいと思った
- ・知らない工夫・コツを教えていただけた
- ・タケノコの話はよくわかった。
- ・調理師に聞いてほしいと思った
- ・勉強になった。他の分野の話も聞きたい
- ・現在提供中の料理について分量や作業行程を見直していくうえで大変参考になった
- ・プロの方の話聞くことができよかった。現場に持ち帰って試してみたい
- ・お話いただいたことを職場に持ち帰り、一人では実践できないので話したい
- ・低温調理で現在加熱している食材をコンビ加熱してみようと思う
- ・一つひとつ丁寧に教えていただき、持ち帰り伝え実際にしてみたいと思う
- ・片栗粉の使用法はぜひ確かめてみたいと思う
- ・同じような味付けになってしまい困っている
- ・おいしい中華のレシピがあったらよかったと思った
- ・マイクが小さくわからなかった。（スタッフが気をつけてほしい）

2. 講演『労働時間削減への取組&野菜の旬 ～料理は真心～』を聞いて。

【講師 才吉農園 料理人 鈴木 才吉 氏】

- A. a. 大変勉強になった c. どちらとも言えない  
 b. 勉強になった d. 勉強にならなかった

a	b	c	d	未記入
4 8	4 4	3		

B. 感想があれば一言。

- ・声が大きく、とてもよくわかった。また聞きたい。またお願いしたい
- ・話を楽しく聞けた
- ・鈴木講師はすごいです
- ・旬の話がよかった
- ・料理に対する熱意がとても伝わった
- ・料理に対して見直さないといけないと思うあつい話で、大変勉強になった
- ・真心と愛情を忘れず、おいしい料理を作れるよう心がけようと思った
- ・“どんなに忙しくても料理に対する真心を忘れないように”という言葉が心にしみた
- ・おっしゃるとおりです。職場に持ち帰り話したい
- ・忘れてはいけないことを思い出させていただいた
- ・おもしろく楽しく料理への心構えを教えていただいた
- ・スチコンをもっと利用していこうと思った(2)
- ・スチコンを最大限に利用することや、教育の大切を知ることができよかった
- ・まだスチコンを使ったことがあまりなく、大変勉強になった
- ・スチコンの活用方法は実践できていると思う。今日話を聞き自信につながった。今後新人指導に力を入れていきたいと思う
- ・スチコンはもうすぐ導入予定。時間短縮できるか期待
- ・スチコンの使用で本当に時間削減になるのか興味がある。現場でのやり方、使い方をしっかりと教えなければと思った
- ・スチコンの活用について、時間短縮や教育面、美味しさの面など様々な面において利点があることに気づくことができた
- ・スチコンの活用は大きいと思った。話も楽しく確かにとすることばかりだった。マニュアルの作成はしていただこうと思った
- ・労働時間を削減する方法は色々あるなど、改めて実感できた
- ・労働時間削減も環境の整備になると感じた
- ・効率のよい調理について考えるよい機会になった
- ・ほぼ年間を通じて冷凍野菜を使用しているのが現状。その中でできる工夫をしたいと改めて感じた。委託会社へのアプローチは必要だと再確認できた
- ・これからスチコン使用になるので大変勉強になった。番組表はいい案だと思う
- ・スチコンで今まで使っていた以外にも調理方法がわかり、よかった
- ・使い方によってどのくらい時間を無駄に使わないか実践してみようと思った
- ・物、人、共に上手に廻るようになれば仕事の改善になる
- ・先輩の指導方法など、試してみたい内容で勉強になった
- ・家で野菜を作っているが、採れたての野菜はスーパーよりもおいしい。色々な野菜作りに挑戦中です
- ・野菜作りについてもう少し聞きたかった
- ・献立作成の方が早いので、旬の野菜・取り入れるタイミングが難しい
- ・メニューによって違うので、勤務時間を変えられない
- ・スチコンの能力がよくなく、参考にならない話が多かった

3. 講演『病院給食施設の衛生管理』を聞いて。

【講師 岡山県保健福祉部生活衛生課 技師 祇園 さゆり 氏】

- A. a. 大変勉強になった c. どちらとも言えない  
b. 勉強になった d. 勉強にならなかった

a	b	c	d	未記入
42	49	4		

B. 感想があれば一言。

- ・ノロウイルスの危険性を今一度全員で考えていこうと思った
- ・手洗いについて皆の意識を高く持っていこうと思う
- ・手洗いが大事だと再確認できよかった
- ・衛生管理について再び学ぶことができ、よかった
- ・食中毒が増えてくる季節のため、しっかり注意していきたい
- ・再確認でき大変よかった。勉強会に活かしたい
- ・今一度考えていきたいと思った ・衛生管理の再確認ができた(2)
- ・身に覚えのあるようなことがいくつかあったので、“食中毒を起こさない”は再確認
- ・毎回聞いているが、伝え続けなければならないと思った
- ・これからは食中毒が発生しやすいので、特に衛生管理には気をつけようと思った
- ・手袋の使い方、手洗いの徹底をしていくことが重要だということを再確認した
- ・大変勉強になった。調理に携わる一人ひとりが気をつけなければならないが、なかなか教育できていないのが現状。今後勉強会を開き、食中毒を出さないよう努めたい
- ・改めて衛生管理について勉強になった。手洗いを徹底できるよう心がける
- ・自身、不顕性感染かもという時があり、今後は常にその意識で気をつけて業務につきたい
- ・習慣にすると衛生面は気にならず、無意識にできるようになると思った。食中毒には気をつけます
- ・食中毒を出さないよう周知していかなければならないと再確認した
- ・自院としてもドキッとする指摘があり、改めたい
- ・監視結果で心当たりのあることがあり、気をつけていこうと思った
- ・常に現場にいるわけではなく、悪いところをその場でいうことが難しい。同じ手袋をずっとしたままの人もおり、何度注意しても改善がほど遠く、大変
- ・知っていてもできていないこともあり、もう一度見直していきたい
- ・内容は昨年と同じようなので、復習の意味でよかった
- ・具体的なことを聞きたかった

4. グループ討議に参加して『困っていることの情報交換を中心に』

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	9	5			
2グループ	3	5	1		
3グループ	6	1			
4グループ	7	2	1		
5グループ	7	4			1
6グループ	5				
未記入 1,2グループ	6	4			
未記入 3~6グループ	16	8			2
栄・調未記入		2			

グループ 1

- ・様々な施設や病院で取り組んでいることを聞くことができ、よかった
- ・色々な病院の話聞くことができ勉強になり、参考になった
- ・様々な方の意見が聞け、大変勉強になった
- ・様々な病院でのやり方を聞け、大変勉強になった
- ・他院の細やかな工夫を聞くことができ、参考になった
- ・なかなか他院の方と情報交換する機会がないため、貴重な時間となった
- ・とても参考になる話をたくさん聞けた
- ・アレルギーの対応、調理スタッフとのコミュニケーションの取り方など大変勉強になった

グループ 2

- ・普段他院の話聞く機会がないので、とても貴重な経験ができよかった
- ・他院のことを聞くことができ大変勉強になった
- ・他院の方も同じような悩みがあると知った。参考にさせていただきます

グループ 3

- ・事業所ごと色々やっていることについて聞け、大変勉強になった
- ・各施設のアイディア、やっていることが聞け、よかった
- ・良い話が聞けた。今日の話でできそうなことは明日から使っていきたいと思った

グループ 4

- ・色々参考になった
- ・横のつながりが必要だと感じた
- ・積極的に勉強会を開いている病院が多く、スキルアップのためには取り入れたいと思った
- ・色々な病院の話が聞け、とても勉強になった
- ・病院の規模によって作成方法の違いを感じた

グループ 5

- ・自院しか知らなかった所以他院の様々な取り組みが勉強になった
- ・小規模のため規模の大きい病院の話聞くことができ大変勉強になった。濃い時間だった
- ・他院の意見を聞けるよい機会だった
- ・他院も同じだなと思った
- ・他院の食事(給食)の内容の違いに驚いた

## グループ 6

- ・色々意見が聞け、楽しかった
- ・共感すること、参考になることがたくさんあり、とてもよかった
- ・他院の話が聞け、とても参考になった

## 未記入

- ・色々な意見が聞け、よかった(7) ・身近な話が聞けた
- ・他院の様子を聞くことができとても参考になった。基本、調理師は仲が良いのだが、人間関係は難しい問題である。取り組んでいきたい
- ・人間関係が本当に難しい。自分が年下であり、60才を超えた人というのは大変。強い人にならなければならないと思う
- ・同じような問題を抱えておられ、頑張ろうと思った
- ・同じ悩みを持っているのだなと思い、明日からも頑張っていこうと思った
- ・他院の調理のやり方が聞け、勉強になった。参加してよかった
- ・自院でしていないこと、徹底に驚くこともあった
- ・調理師同士の話ができてよかった ・参考になった。参加してよかった
- ・他院の方がどのようにしているか判り、よかった ・すぐ参考になることがあり、改善していこうと思う
- ・もっと聞きたかった ・もっと話したかった

## 5. 今後、研修を受けたい講師名とその内容。

### 〔講師名〕

- ・栢下先生 嚙下食について ・鈴木先生にまたお願いしたい
- ・垣屋氏・鈴木氏にスチコン料理についてもっと詳しく教えていただきたい

### 〔内容〕

- ・指導者としてやらないといけないこと ・参考になる栄養指導
- ・摂食嚙下食の話を知りたい(コード食)
- ・遺伝子組み換え食品について

## 6. 本日の研究会に参加してよかったですか？

a. はい	b. いいえ	未記入
92名	名	3名

栄養士	調理師	未記入
34名	59名	2名

年齢	栄	調	経験年数	栄	調
18～25歳	12	4	0～11ヶ月	6	3
26～29歳	7	7	1年～1年11ヶ月	3	1
30～39歳	4	12	2年～2年11ヶ月	2	2
40～49歳	5	16	3年～3年11ヶ月	5	5
50歳～	4	16	4年～4年11ヶ月	2	4
未記入	2	4	5年～5年11ヶ月	1	1
			6年～10年11ヶ月	1	18
			11年～	5	12
			20年～	6	8
			未記入	3	5