

第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

- 日時 平成29年6月6日(火) 10時〜16時
- 会場 岡山県医師会館 401会議室他
- 出席者 62病院94名・その他1名・前委員2名・委員7名出席

第1回栄養管理研修会が調理関係者を対象に開催された。調理師に求められる心構え、スチコンを使いこなすコツ、食品衛生について、3名の講師による講演とグループ討議を行った。

講演 調理師に求められる心構え



講師 才吉農園 料理人 鈴木才吉氏

和食の料理人としての長年の経験、また数多くの師匠との出会いを通して、調理師に求められる心構えとは何かについて講演いただいた。調理師の心得の10か条として、1. 料理道と心得。挨拶がしつかり出来ること、叱られたら、感謝の気持ちを持つこと、2. 整理整頓清掃の徹底 3. 常に美味しい食事を作りたいと思う真心 4. 教わった基本を常に新しい手法を考える 5. 旬を意識すること 6. 行事・季節を意識すること 7. 手間を惜しまないこと 8. 厨房機材を大事に扱うこと 9. プロ意識

を持つこと 10. 健康管理・衛生基準を正しく守ることを挙げられた。また新人の作業心得として具体的に10か条を挙げられた。どちらにも共通しているのは、「挨拶」であった。挨拶は仕事の基本であり、そこから信頼関係が生まれると強調された。召し上がる方を想い、手間を惜しまず料理に「真心」という最高の調味料と「愛情」を添えて調理していただきたいと締めくくられた。

講演 スチコンを使いこなすコツ



講師 エムサービス(株) 西日本事業統括本部 西日本運営戦略部 垣屋 修

蒸気によるスチーマー機能と、熱風対流によるコンベクションオーブン機能の両方を兼ね備えた多彩な料理が行える加熱調理機器とえば、「スチームコンベクションオーブン」スチコンである。これは急速に病院給食の現場でも使用されてきている。食材別調理法として肉・魚・野菜それぞれを美味しく調理するコツについて、モード・湿度/温度・調理時間・使用バット・ポイントを具体的にどのようにすれば良いのか、秘伝の方法を惜しみなく説明された。

(ジャン)「味(ウエイ)」をどのよう

講演 食品衛生について



講師 岡山県保健福祉部 生活衛生課 山口寛正 主任

基本と最近の事例を踏まえた注意事項

近年の食中毒発生の動向と、最近の報道でも取り上げられた「刻みの関連事例」「乳児ボツリヌス症」について、大量調理施設衛生管理マニュアルの改正案について説明された。刻みのりの関連事例ではノロウイルスが原因であった。密封・乾燥状態で各地に流通し大規模な食中毒事件となった。食中毒原因物質の特徴を知り、万全の対策をとる必要がある。大量調理施設衛生管理マニュアル改正案については、ノロウイルス食中毒に関する取り組みに関して重点的に説明された。ノロウイルス食中毒原因は、約80%が調理従事者であることを踏まえ、調査が行われた。その結果「調理従事者の健康管理」「食品取扱者からの汚染防止」対策が必要とまとめられた。

最後に手洗いの手技確認で動画を用いて、ポイントを押さえながら説

明された。

グループ討議

テーマ・業務に関する情報交換を中心に「衛生管理・調理のコツ・リスクマネジメント」

出席者を栄養士・調理師別で6グループに分け、委員が進行役となり業務に関する情報交換を行った。

【集団調理】

新調理法について(クックチル・真空調理)、ソフト食の導入方法、冷凍野菜の調理法、温冷配膳車のメリット・デメリット等

【その他】

朝食の献立について(自己負担額増加対策)、雑煮の提供について、衛生対策・安全対策等

(栄養管理委員 松本英子)

