

第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

平成30年 6月 6日 (水)
岡山県医師会館 401 会議室他

[午前] 講演

演 題 『食品衛生について 基本と注意事項としての最新の情報』

講 師 岡山県保健福祉部 生活衛生課 食の安全推進班

主幹 芦 田 顕 彦 氏

演 題 『大量調理でもおいしく作るコツ』

講 師 エームサービス株式会社 西日本HSS事業本部 西日本HSS本部室

プロダクションスーパーバイザー 田 村 雅 春 氏

[午後]

○講演

演 題 『チームで取り組む私たちの嚥下食

～嚥下食メニューコンテストグランプリを受賞して～』

講 師 社会医療法人清風会 日本原病院

栄養課 主任 (管理栄養士) 佐 藤 洋 子 氏

調理師 中 田 富 美 氏

○グループ討議 (6グループ)

討議内容 『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～』

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30年6月6日）

（ 93名出席・93名回答 ）

1. 講演『食品衛生について 基本と注意事項としての最新の情報』を聞いて。

【講師 岡山県保健福祉部 生活衛生課 食の安全推進班 主幹 芦田 顕彦 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
39	52	1		1

B. 感想があれば一言。

- ・よく勉強になった ・とても勉強になった
- ・最新の情報を聞くことができよかった(2)
- ・最近の事例を用いて説明されたので、衛生の考え方を見直すきっかけとなった
- ・基礎の勉強ができた
- ・基本に戻ることができた ・基本が大切だと思った
- ・衛生面について改めて理解できた
- ・腸管出血性大腸菌による大規模食中毒の話を読み、いつも行っている次亜塩素酸水につけて
いる作業の大切さがよくわかった（何気なく行っている作業をもう一度考えて行いたいと思
った）
- ・各細菌の対策などが勉強になった
- ・カンピロバクター食中毒対策について、「加熱用」と表記されているか確認する必要性を
知った
- ・鶏の生食は危険という認知が大切なんだなと思った
- ・ウイルス、細菌の例を多く示してもらいたかった。対象者が調理師であることを内容に反
映してもらいたい
- ・今は資格のない方々の採用が増えたため、食中毒への意識が低いので職場でも勉強会をす
る方が良いと思う
- ・HACCPにおける新しい政策についてお話しいただき、今後の情報入手に役立つ
- ・参考になる内容がたくさんあった。明日の朝礼で報告したいと思う
- ・今できていない事等学べたので持ち帰ってできるようにする
- ・立ち入り調査の内容を聞いて、自分たちの施設の気にかけてみる参考になった
- ・他の病院や施設がどのような衛生管理をしているのか参考になった
- ・大量調理施設一斉立入の結果の部分を詳細に多く例を示して話してもらいたかった
- ・爪ブラシについてもっと具体的に教えてもらいたかった
- ・家族の健康管理も気をつけたいと思う
- ・マニュアル改訂は具体的に時間をかけてほしい
- ・統計が少し多いように思った。法令の説明は簡単でよいと思う
- ・話す速度がもう少しゆっくりがよい
- ・ノロの事がやはりメインになりがちだった。色々な話を聞けた事
- ・統計やグラフが白黒で見えにくかった。事例を上げた説明がもう少しあってもよかった

2. 講演『大量調理でもおいしく作るコツ』を聞いて。

【講師 エームサービス株式会社 西日本 HSS 事業本部 西日本 HSS 本部室

プロダクションスーパーバイザー 田村 雅春 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
53	40			

B. 感想があれば一言。

- ・よく勉強になった
- ・参考になった
- ・心得等、気持ち的な所、クッキングシートを使う所等
- ・天ぷらの行い方、勉強になった（クッキングシートによる）
- ・天ぷらのクッキングシートがびっくりした（2）
- ・クッキングシートを用いた天ぷらの調理法を学んだ。ぜひ実践したいと思った
- ・クッキングペーパーを使った揚げ物の仕方、目からウロコだった
- ・天ぷらにクッキングシートを使用する方法を聞き、衝撃を受けた。ぜひやってみたい
- ・天ぷらの揚げ方の工夫に驚いた（2）
- ・天ぷらやってみようと思った
- ・かき揚げをキレイに作るコツは大変勉強になった
- ・揚げ物など今後使えそうな情報が多くタメになった
- ・調理に関して天ぷら等、見慣れない方法も多々あり勉強になった
- ・スチコンの上手な使い方を知れてよかった
- ・スチコンを活用し、厨房内の業務効率を図りたい
- ・スチコンの説明が分かりやすかった
- ・スチコンをもっと活用したい
- ・スチコンの新たな使用の仕方がわかった
- ・スチコンでの作り方や効率の良い仕事が大切だなと思った
- ・自分の施設はスチコンをメインで使用するので、ポイントを教えてもらえて良かった
- ・コンベクションの使用法をもっと勉強しようと思った
- ・コンベクション等の使い分けをもっとうまくやれると思う
- ・色合いや盛り付けを少し考えようと思った
- ・盛り付け、調理の技術など勉強になった
- ・魚が冷凍のものの説明だったので、生のパターンも知りたかった
- ・病院目線ではなかったのが少し残念
- ・調理方法を動画で流していただけるとわかりやすくよかった
- ・調理の基本的なこと、新調理と大変勉強になった。職場でも家庭でもぜひ使っていきたい
- ・現場で活かしていきたい
- ・当院でもできそうな事があったので、やってみたい
- ・青物を茹でる時の塩を塩分制限1日の塩分量に加えているのか気になる
- ・家でもできるような調理方法がもう少しあればなおよかった
- ・大量調理の問題点の事例を多く集めて、その解決策を多く紹介してほしかった

3. 講演『チームで取り組む私たちの嚥下食 ～嚥下食メニューコンテストグランプリを受賞して～』を聞いて。

【講師 社会医療法人清風会 日本原病院 栄養課 主任 (管理栄養士) 佐藤 洋子氏
調理師 中田 富美氏】

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

a	b	c	d	未記入
6 9	2 1	1		2

B. 感想があれば一言。

- ・とても感動した。ありがとうございました (2)
- ・これほどのものはできていなかったなので目指したい
- ・素晴らしい話だった ・素晴らしいと思った
- ・素晴らしい取り組み、勉強になった
- ・よく勉強になった ・参考になった
- ・やり方しだいでなんでもできると思った
- ・嚥下ピラミッドを確立していかなければならないと感じた。全てにおいて基準を作るまでは大変だが、作ってしまえば効率化につながると感じた
- ・ピラミッドについて知ることができた
- ・嚥下食の話に、とても感動した (2)
- ・嚥下食が作りたいという気持ちはあるが、なかなか進まず、とても勉強になった
- ・嚥下食をもっと工夫していきたいと思った
- ・嚥下食のイメージが変わった。とても勉強になった
- ・ミキサー食の思いが変わった
- ・嚥下食の幅広い内容に驚いた
- ・同じく嚥下食を展開している事業所として、デザートや麺への展開がとても参考になった
- ・嚥下食で色、味など、考えさせられた
- ・もっと詳しい嚥下食の作り方を学びたい
- ・当院も見た目を考えた嚥下食を今、考案中。大変参考になった。ありがとうございました
- ・チームがひとつになって、患者さんのために食に対する意識を上げるメニューなど、研究など、患者様に対しての思いが団結していてすごいなと思った
- ・チームワークがすごいと思った
- ・一人一々意識が高く、よかった
- ・栄養課一団となっておいしい食事を考えてすごいと思った
- ・見た目、香り、色など五感って大事なんだなと思った
- ・すごすぎて感動した。少しでもうちでもできる様に頑張りたい
- ・努力は大切だと感じた
- ・ただ作るだけでなく患者さんのために思って心を込めて作られていて心を打たれた
- ・患者さんとの関わりを大切にしないといけないなと思った
- ・患者さんの要望に真剣に応えられていて素晴らしい
- ・患者さんの事を思う心を私も再確認できた。絶対心が必要
- ・患者さんに寄り添うことの大切さを改めて感じた

- ・患者さん全員が同じメニューで食べる食事の提供はすごい。日常から生まれ、スタッフ皆さんがやっという思いで作られたのはすばらしい
- ・エピソードを含め、本当にすばらしいものだった
- ・バナナスムージーを飲ませてあげられた娘さんの話に感動した
- ・行動力に感服した
- ・パティシエ上がりの私にとっても今回のケーキの人、賞はあこがれだった
- ・忘れていた思いがよみがえった！！ありがとうございます
- ・身内に食べられない人がいるので、いいお話がきけたと思う
- ・初めて聞かせてもらって元気になった。もっと誇りを持って頑張ろうと思った
- ・心新たに仕事に取り組みたいと思った
- ・口から食べることで笑顔になれることを実感した
- ・ホスピタリティ精神を感じ、大変よかった
- ・見学に行かせてもらいたい。大変参考になった
- ・嚥下を作ることが無かったので、すいません

4. グループ討議に参加して『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～』

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	8	7			
2グループ	5	3			
3グループ	5	5			
4グループ	11	3			1
5グループ	5	3			1
6グループ	10	1		1	
未記入	16	7			1

グループ 1

- ・刺激をもらえ、業務に活かしていきたいと思った
- ・色々な病院のことがきけて良かった (2)
- ・率直な声が聞け、よかった
- ・入社したてで世界が狭かったが、色々な食形態や工夫があるなど勉強になった
- ・意見交換がとても貴重な時間だった。先輩栄養士がいないなか、大先輩方の話で具体的にどのよう動けばよいか分かった
- ・他の病院がどのようにされているか具体的に聞いてよかった
- ・他の病院の対応などが聞いて勉強になった。完全な嚥下食への道のりは長いものだと実感した
- ・他病院の厨房、調理の工夫が聞いてよかった
- ・他病院の食形態をいろいろ知れて良かった
- ・嚥下食を見直すためにやらなければならないことが見えてきて良かった
- ・各HP嚥下食に取り組みたいという思いが強くなるのだなーと感じた

グループ 2

- ・肉を酵素に漬ける調料が参考になった
- ・様々な話ができてよかった
- ・各施設の工夫点や困っていることを共有できて大変勉強になった
- ・どの病院も困っている事が同じようなことなのだと思います、参考になった

グループ 3

- ・いろいろな病院の意見を聞くことができてよかった
- ・皆同じ内容で悩まれているんだと感じた
- ・各病院ごと、意見がきけて勉強になった
- ・いろいろな意見がでて、楽しかった

グループ 4

- ・大量調理でくわしい話が聞けたのでよかった
- ・いろいろな話がきけてよかった
- ・他病院の話がきけて参考になった (2)
- ・他の病院の調理法や対応が分かってよかった
- ・他の病院での対応が知れた
- ・色んなやり方があったりして勉強になった

グループ 5

- ・色々な意見があり、勉強になった

グループ 6

- ・みんなそれぞれの意見があって、一人で考えていたら考えつかなかったと思う。また参加したいと思ったし、勉強になった
- ・交流ができて大変よかった
- ・各病院の方々も大変工夫されているんだなと思います、勉強になった
- ・同じ立場におかれた調理師同士の意見がきけてよかった
- ・皆さんの意見が聞けて、ためになった。ありがとうございました
- ・調理師のリアルな声が聞けて良かった
- ・いろいろな悩み、同じよく似た内容だった

グループ 不明

- ・色々な話が聞けてよかった (3)
- ・他の病院の方の話が聞けて参考になった
- ・他の病院の方の思いが知れてよかった (2)
- ・いろいろな話をきけて、勉強になった
- ・情報共有ができた。業務に活かすことができる
- ・大きな病院小さな病院のやり方がきけた。今後の参考になると思う
- ・グループに分かれて話ができたのが、良かった！！
- ・この会に出て、皆さんと話ができるのはとても参考になり楽しい
- ・人生勉強になった。ありがとうございました
- ・皆の意見をきいて、どうやって問題を解決していくか学べた

5. 今後、研修を受けたい講師名とその内容。

〔講師名〕

- ・田村雅春氏

〔内 容〕

- ・嚥下食にもあったが、カロリー（エネルギー）を確保する調理法等伺いたいと思う
- ・アセスメントの取り組み
- ・近隣地域での食形態、ピラミッドの分類がどのようなものがあるか
- ・ひきこみやすくする食事相談の手法。話し方（栄養士に限らず）
- ・上手な栄養指導の行い方について学びたい
- ・調理によって変わる栄養素について等
- ・病院食でのおいしい調理の仕方
- ・美味しい嚥下食、ソフト食をつくるコツを教えてください
- ・嚥下食の美しい見方で調理法
- ・大量調理の話がよかった
- ・調理の基本
- ・体験からくる話はうれしい
- ・臨床の勉強

管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	未記入
34名	10名	40名	9名	

年 齢	栄	調	経 験 年 数	栄	調
18～25歳	22	6	0～11ヶ月	8	6
26～29歳	7	2	1年～1年11ヶ月	4	4
30～39歳	2	15	2年～2年11ヶ月	4	3
40～49歳	5	13	3年～3年11ヶ月	8	4
50歳～	6	13	4年～4年11ヶ月	4	4
未記入	2		5年～5年11ヶ月	4	3
			6年～10年11ヶ月	1	11
			11年～	1	9
			20年～	8	4
		未記入	2	1	