

第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

平成29年 6月 6日 (火)

岡山県医師会館 401 会議室他

[午前] 講演

演 題 『調理師に求められる心構え ～料理は真心～』

講 師 料理人・才吉農園 鈴木才吉氏

演 題 『スチコンを使いこなすコツ』

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

[午後]

○講演

演 題 『食品衛生について 基本と最新の事例を踏まえた注意事項』

講 師 岡山県保健福祉部 生活衛生課 主任 山口寛正氏

○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29年6月6日）

（ 95名出席・92名回答 ）

1. 講演『調理師に求められる心構え ～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
61	28	2		1

B. 感想があれば一言。

- ・3度目ですが、毎度自分の調理への見直しをすることができます。ありがとうございました
- ・明日からがんばろう！と思えました
- ・すごくいいお話が聞けて頑張ろうと思えました
- ・調理について基本ができるまでの道は長いと感じ、これから頑張りたいと思った
- ・忘れてはいけない初心や今後自分の意識を高めるための参考になりました
- ・経験年数・勤務年数も浅いため、新人と調理師に求められる心構えは大変勉強になりました
- ・新人なので、叱られても感謝の気持ちを持ち素直に仕事を覚えていこうと思いました。野菜の旬を知り、手間を惜しまず美味しく作っていきたい
- ・新人さんの心構えが勉強できてよかった ・新人の心得がとてもタメになった
- ・業務に対する心構えをよく考えれた
- ・調理師に求められる心構え～料理は真心について・・・健康管理や衛生基準を正しく守ること、また患者様や入所者様の一番の楽しみは食事、手間を惜しまず料理はおいしく提供したいと思います
- ・旬の食材を上手に取り入れ真心のこもったものを提供したい
- ・真心を込めて作ること、食材の旬、食文化を意識して今後の業務に励みたいと思った
- ・真心を忘れず、日々の調理に取り組みます。“温故知新”を忘れずに！「努力は裏切らない」よい言葉ですね
- ・自分たちの都合で仕事を進める傾向があることに気付け、今一番「真心」とは・・・ということを考え直したいと思う
- ・毎日、時間に追われて大切な事を忘れていた気がします。入所者様の一番の楽しみが食事だという事を心に手間を惜しまず、おいしいと思ってもらえる食事づくりにがんばりたいと思う
- ・食材をおいしく食べてもらいたいと思う気持ち、大変勉強になった
- ・患者にとって楽しみである食事をおいしく食べていただけるように工夫していきたい
- ・みんながおいしい料理を提供しようという気持ちを持つためにはまず自分から！！
- ・食材によってアレンジしたりするというのがよくわかった(富士宮一度行ってみたいです)
- ・日々の業務に追われて、それをこなすことが目標みたいになっていて、「調理師の心構え料理は真心」...職場にとって一番足りていない事だと思った。職場の皆にも聞いてほしい話でした
- ・調理師の心構えを聞いて、とても時間におわれ忘れていた大事な物に気づけた

- ・調理師に求められること、それに対しての心構えがわかった
- ・調理師としての心構えをしっかりと持って業務にあたらなければならないと思った
- ・調理師として初心に戻り、調理する以前の心構えを見直すヒントをたくさん頂いた
- ・仕事上での心得、明日に活かしたい
- ・心得について、いつも職場で言われていることだが改めて心に残った。どんな職場でもあてはまることだと思う。ありがとうございました
- ・学ぶとは真似る事成りという言葉がひびいた
- ・日々仕事の段取りを考えたり、効率を考えたりする大切さを実感することができた
- ・予習、復習をしたら自信に繋がるなど調理以外の事でもとてもためになった
- ・あらためて料理に向き合う気持ちの大切さがわかった。ありがとうございました
- ・わかりやすい話し方で頭にスッと入ってきました。とてもモチベーションが上がりました
- ・人間関係はとても大切ですが、感謝して受け止めるように努力していきます
- ・人生のどのステージも楽しそうに生きていらして、パワーをもらった。ありがとうございました
- ・先生の貴重な体験談を聞く事ができてよかった
- ・経験を話して下さり、初心に戻ろうと思った
- ・大事なことに気付かされた（再認識）わかりやすい講演でした
- ・料理の世界から世の中をみていて、ずっと勉強されているところに感銘を受けた
- ・とても経験豊富な方からあまり聞くことができないようなことが聞けてよかった
- ・鈴木先生の講演が大変参考になりました
- ・人柄がすごくよかった
- ・料理に対する気持ちをあらためて勉強できた
- ・料理に対する熱意が伝わった
- ・話が聞き取りやすくてよかった
- ・グループ討議中にお話が聞けたのも大変嬉しく思った
- ・新人さんを教える立場として、改めて指導の仕方を考えさせられた
- ・新しい所にうつったばかりなので大変勉強になった
- ・もう少し詳しく聞いてみたい事も時間の都合で語られなかったりしたのが残念でした
- ・いろんな職場での経験をもっと聞きたかった

2. 講演『 スチコンを使いこなすコツ 』を聞いて。

【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

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
5 8	3 1	3		

B. 感想があれば一言。

- ・いままでは魚は 180℃位の温度で焼いていましたが、今度もう少し高温で焼いてみようと思った
- ・特に魚、焼き魚をこんがりおいしく焼きたいと思った。資料はカラーが良い
- ・魚の焼き方などすぐにできるのはやっていこうと思った
- ・スチコンが新しくなってまだ使いこなせていないので勉強になった
- ・スチコンの調理方法+____℃で____%というのがもっとわかりやすかったらなお良かった
- ・スチコンでのいろんな調理法を聞いて実践してみたいなと思った

- ・スチコンでできることがたくさんあることが知れてよかった
- ・スチコンを使いこなすコツ、調理手法の分類と特長や便利さとおいしさを勉強になった
- ・スチコン活用の一覧表、とてもためになった。是非実践します
- ・スチコンの上手な使い方・コツがわかった
- ・スチコンの具体的な使い方、様々な機器について分かりやすく教えていただき、明日からでも使えると思った
- ・スチコンを使いこなして、すばやくおいしい食事を作れるようになりたいと思った
- ・スチコンについて、まだ未熟なのでいろいろな事が学べて勉強になった
- ・スチコンを上手に活用して色々な料理にチャレンジしてみたい
- ・スチコンについて詳しくお話を聞く機会がなかったので勉強になった
- ・中華はスチコンでする事がなかったので、新しい事を聞けてよかった
- ・毎日使っているスチコン・ブラストの使用幅が広がったような気がする
- ・同じモードで温度設定でき色々調理を同時にでき、バイオモードからコンビまで効率化が図れる
- ・野菜のバイオモード、魚の霜降り、焼き魚高温調理を現場に持ち帰り、実行してみようと思う
- ・明日からでも役立つ情報がいっぱいよかった。焼きそば、おいしく作って夏祭りがんばりマス。ありがとうございました
- ・具体的な話が聞けて、大変良かった。分かりやすかった
- ・もっとスチコンを知り、上手にスチコンを使いこなせる様に今日教えていただいた事を色々ためていきたいと思った
- ・冷凍物をどう調理するのがよいかというのが大変よくわかった
- ・冷凍野菜を使用する事が増えていたので、とても勉強になった。ありがとうございました
- ・実践的な内容で勉強になった。スチコンを使用しているが、単調な使い方しかしていないので、講演内容のように上手に活用したいと思う
- ・ぜいたくを言えば、素材ごと（肉や魚やメニューごと）で、スチコンの使い方の表があれば、もっと勉強になった←あとで、もらいました
- ・今ある献立で使えそうな物があつたので試してみたいと思った
- ・実際に事業所でもできそうな事があつたので、勉強になった
- ・コツが理解できればすぐに実践できるすばらしい講演だった
- ・参考になった。試してみたい内容がたくさんあつた
- ・出来がイマイチだったものに応用がきく様な事を聞くことができてよかった
- ・具体的な話が聞けたので、当院でもやってみたいと思う
- ・まだまだ一部の使用方法しか知らなかったのでもっと参考になった
- ・ハンバーグ、焼き魚などしか使用していなかったのでもっと色々な使い方をしてみたい
- ・もっといろんなチャレンジをしてみたいと思った
- ・職場に戻って明日から色々試してみたいなと思った
- ・今まで使っていたのが、当たり前と思っていたことをもう一度確認したい
- ・高度なテクニックありがとうございました
- ・今日の事を参考にできる事を取り入れてみようと思う
- ・資料がカラーだったら分かりやすいと思った。スライドだけでは分かりにくい
- ・調理の例がもっと欲しかった（基本的なメニューの）
- ・お肉をやわらかくするコツ・・・一手間かけてやわらかくしてあげたいと思った。焼き魚 250℃で焼いた事がないので、実践してみたいと思う
- ・肉のやわらかくするやり方を聞けてよかった。今度試してみます
- ・お肉をやわらかく調理する方法がとても参考になった
- ・質問をさせていただいて良い返事をいただきありがとうございました

- ・マイクから離れて話されていたため、後方席は聞き取りにくい面があった。私語されている方の声もじゃまをしていた
- ・大きい声で話してもらいたかったです。真ん中の席でしたが聞き取りにくかった
- ・声が少し小さかった
- ・内容はとても参考になったんですが、話がだんだんと進み、聞き逃しが沢山あった
- ・もう少しスローで話してもらいたかった

3. 講演『食品衛生について 基本と最近の事例を踏まえた注意事項』を聞いて。

【講師 岡山県保健福祉部生活衛生課 主任 山口 寛正 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
48	40	4		

B. 感想があれば一言。

- ・2カ月ノロが生きていてこわかった
- ・ノロもそうですが、ロタへの対応も取り上げて欲しかった
- ・基本である手洗い方法の見直しも大切だと思った。ノロウィルス食中毒の発生原因の約80%が調理従事者由来なので、日頃の手洗い健康管理に気をつけたい
- ・ノロウィルス、大量調理について症状が出なくても汚染される事は、目に見えない為、手洗いの目的・意味がわかった
- ・ノロウィルス食中毒防止は日々の作業での手洗いや手袋着用を心がけます
- ・ノロウィルス、食中毒対策もきちんとしていきたいと改めて感じた
- ・加熱調理、次亜塩素の使用強化。手洗いをしっかりする大切な正しい手伝いをしていこうと思った
- ・手洗い方法が分かりやすく、明日からまた自分の手洗いを見直したいと思った
- ・手の洗い方など、あらためて勉強になった
- ・いつも手洗いしてたら大丈夫ではなく、ちゃんと洗う事が大切だということを再確認できた
- ・しっかり手洗いをして、菌を持ち込まない様に気をつけていきたいと思う
- ・手洗いについての動画は職場でも見てもらいたいと思った。昼ミーティングで上映しよう
- ・手洗いの重要性をみなに指導していきます
- ・手洗いについて、よく分かった ・手洗いの大切さを改めて実感した
- ・衛生面で手洗いが一番大切という事を再確認し、明日からの業務に取り入れていこうと思った
- ・手洗いには気をつけたい。食中毒防止のためにも
- ・手洗いにせよすべてにおいて丁寧に心がける事によって防げることが分かった
- ・手洗いについて見直すことができた。ありがとうございました
- ・手洗いのビデオは職場でも活用した
- ・目に見えない物に対する衛生管理だけに惰性でやることのないようにしようと思った
- ・改めて衛生の大事さを知った
- ・衛生管理マニュアルに基づいて調理することの大切さを改めて実感した。
- ・最近の時事例を参考に衛生管理の基本を振り返り注意しなければならないところを再確認

できてよかった

- ・手指衛生に努めます
- ・食中毒をおこさないよう自分が汚染原因にならないように気をつけます
- ・食中毒への注意、家庭でもしっかり心がけます
- ・過去から最近のデータを教えていただいて、食中毒に関して改めて考えさせられた
- ・食品衛生について学び、食中毒の事例も詳しく知ることができ、よかった
- ・食品衛生について新たに勉強できてよかった ・食品衛生について再度勉強になった
- ・最近の事例にも触れていただき、現状を知ることができた
- ・具体的な事例がわかりやすく、ハッとさせられる内容がとても良かった
- ・自分だけでなく、家族の健康管理も気をつけようと思った
- ・再確認できてよかった
- ・毎日のことなので、分かりやすくて良かった ・声が大きくてわかりやすかった
- ・職場でも家庭でもできることがあると考えさせられた
- ・ニュースから得られる情報のまま。新しい情報がなかった
- ・話がわかりやすかった
- ・保健所が病院側に求めるポイントについて知りたい

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	1 1	3			
2グループ	9	2			
3グループ	1 0	6			
4グループ	1 1	5			1
5グループ	1 2	6			
6グループ	1 1	2	1		1
未記入 1.2グループ					1

グループ 1

- ・他施設のお話が聞けて大変勉強になった (3)
- ・先輩方の意見を参考に頑張りたいと思う ・もっと勉強します
- ・他の病院・栄養士さんたちの話を聞く機会はないのでとても貴重な時間だった
- ・なかなか他の病院的な栄養士さんと情報交換できることが無いため勉強になった。またこの情報を職場で共有します
- ・普段のこと、他の病院のこと、新人に求めることなど、たくさん知ることができよかった
- ・2年目なので、自分の病院全体を知ることがまず大事だと思ったと同時に、他施設ではどうかを知ることで、自身の病院の長所・短所にも気づけた
- ・様々な意見交換ができてよかった ・意見交換しやすく良かった

グループ 2

- ・各病院の色々な事を聞けたので勉強になった (2) ・色々な話が聞けてよかった
- ・普段、他の施設の栄養士の方と意見交換することが少ないので良かった
- ・他の病院の様子が分かってよかった。次回参加できるときは討議が出来るように質問を考えておこうと思った
- ・いろいろ質問できて、明日からの仕事に役立ちます
- ・入ったばかりだったので、これからのことが聞けて勉強になった

グループ 3

- ・自分は分からないことが多くて話についていけないところもあったけど、これからは役立てようと思う
- ・様々な病院や施設の取り組みが聞け、参考になった
- ・皆さん色々悩み、頑張られているなど自分ももっと考えないといけないと思った
- ・情報共有ができてよかった
- ・色々な病院の方の調理法や困っている事、工夫などが聞けて勉強になった
- ・他病院の話が聞けて良かった (3)
- ・他施設の事が聞けて良かった。クックチルについてもよくわかった
- ・他の現場の方がどのように対応しているのかわかったので、大変よかった
- ・いろいろな病院の現状ややり方などが聞け興味深く参考になった
- ・色々参考ができて今度取り入れてみようと思う

グループ 4

- ・さまざまに意見があり、おもしろかった
- ・他病院さんの困っていることなどたくさん知れて、とても貴重な時間でした
- ・色々勉強になる話を聞く事ができた
- ・色々な病院で働いている方たちがどのように仕事をしているのかを知れてとても勉強になった
- ・気軽にたくさんの方が話し合えたので、今後活かそうととても良かった
- ・具体的な話がきけてよかった ・色々な情報がきけてよかった
- ・病院給食費の値上がりについて他院所での考えが聞けた

グループ 5

- ・30秒手洗いを心がけたい。他の病院の衛生管理がわかり勉強になった
- ・いろいろな方のお話を聞けてよかった
- ・他の院所の方のやり方や意見で参考になったり、自分たちにない事があつたりで、楽しかった
- ・他の院の話が聞けて良かった (2) ・他の病院の方の話が聞けて参考になった
- ・各病院の現状、対策等聞けて良かった ・みなさんの意見が聞けてとても良かった
- ・他病院でも同じような悩みがあり、職場に帰り報告できます
- ・他の病院がどんな事に気をつけているのか知ることができたので良かった
- ・自分とはちがう考えばかりだったので視野が広がりためになった
- ・色々な話が聞けて勉強になった

グループ 6

- ・どちらの病院も様々な苦勞や工夫があるようで、意見・提案もたくさんいただき、とても実りある時間となった
- ・色々な話が聞けて良かった ・色々勉強になった
- ・色々な病院の調理師の人の意見が聞けて勉強になった
- ・他の病院でされている知らなかった知識がたくさんあって、とても勉強になった
- ・普段聞けない意見が聞けてよかった
- ・いろいろなやり方があるのがわかって、とても参考になった。ソフト食・ミキサー食に関する問題が多くていたように思う
- ・他の病院のやり方を聞けて新鮮でためになった
- ・各病院でいろいろ対応されているんだなと思った
- ・もっとみんな話をしてほしかった ・スチコンの可能性を感じた

5. 今後、研修を受けたい講師名とその内容。

〔講師名〕

- ・垣屋 修氏 スチコンについて応用、実践など
- ・服部幸應先生（学校法人服部学園）

〔内 容〕

- ・疾患別の食事や高齢者向け（きざみ食、ソフト食 etc）の食事について
 - ・摂取嚥下的な勉強会などしてほしい
 - ・ガン患者の栄養管理
 - ・調理の具体的な話やコツ
 - ・アレルギーの話が聞いてみたい
 - ・食品の成分表？（裏に書いてあるやつ）などの勉強、添加物などの
 - ・大量調理について
- ・参加費が高い

管理栄養士	栄養士	調理師	調理員	未記入
17名	13名	43名	19名	

年 齢	栄 調	経 験 年 数	栄 調
18～25歳	13 10	0～ 11ヶ月	8 6
26～29歳	3 2	1年～1年11ヶ月	4 5
30～39歳	6 15	2年～2年11ヶ月	3 4
40～49歳	3 18	3年～3年11ヶ月	2 5
50歳～	4 16	4年～4年11ヶ月	1 2
未記入	2	5年～5年11ヶ月	
		6年～10年11ヶ月	2 12
		11年～	5 18
		20年～	3 9
		未記入	2 1