

第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

令和 4年 6月 28日 (火) ハイブリッド開催

会場：岡山県医師会館 401 会議室他

オンライン：Zoom

[午前]

○講演

演 題 『調理の基本と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 事業本部長室

シニアプロダクションスーパーバイザー 勝見 昇 氏

[午後]

○講演

演 題 『食品衛生について 基本と最近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 石 故 明衣子 氏

○グループミーティング (6グループ)

(一社) 岡山県病院協会

第1回栄養管理研修会（調理関係者）のアンケート集計

（令和4年6月28日）

（45病院56名出席・48名回答）

1. 講演『調理の基本と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 西本 HSS 事業本部長室
シニアプロダクションスーパーバイザー 勝見昇氏】

- 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
39	9		

B. 感想があれば一言。

- ・スチコンの新しい使い方について知れて良かった。
- ・スチコンの幅広い使い方が勉強になった。
- ・スチコンの使い方が勉強になった。
- ・スチームコンベクションの上手な使い方を深く知ることができた。
- ・スチームコンベクションの使い方など知らないことがあったので勉強になった。
- ・スチコンの使用についてすぐ実践することができるものがあったので、今後の調理に役立てていきたい。
- ・スチコン調理の具体的な設定を色々なパターンで教えて下さり、大変参考になった。すぐに活用させていただきます。特に食感を残すには85℃の低温がいいという点は初めて知った。
- ・スチコンを用いる上で温度・時間・湿度や食材の下処理の大切さ、重要性を改めて知ることができた。
- ・基本的な事からスチコンでの温度設定、コツ、を聞く事が出来てとても勉強になった。
- ・スチコンを上手に生かしながら、調理をする工夫がよく分かり参考になった。
- ・自分の職場ではしていない調理方法を聞いて良かった。（スチコンを使った肉の霜降り方法など）
- ・大量調理で使用しているスチコンの使い方について、温度や加熱時間など、具体的な数値を知ることが出来て、とても参考になった。
- ・焼き魚をする時、魚の切り口をファンに向ける事やそれぞれの用途に合わせたスチコンの温度・湿度を教えてもらい今後に生かしたいと思う。
- ・魚の切り口をファンに向けて、並べるなど、とても勉強になった。
- ・料理の基本的な事からスチコンの活用法など勉強になった。
- ・スチコンを上手に使っていて、参考になった。加湿が多くて驚いた。早速試してみる。
- ・おいしく作るコツは食材の下処理作業が重要であり、ひと手間加えることによって素材の良さを引き出すことが分かった。スチームコンベクションオープンを使用した下処理方法は今後の調理で使用してみたいと思った。
- ・魚・肉の生臭さが気になっていたのも、おいしくするには手間がいる！との一言が頭に残った。ためになる話をたくさん聞いてよかった。
- ・手間を省くと料理の出来栄が大きく変わることが分かった。手間をかけることは大切。
- ・改めて、おいしく作るには下処理が大事だと思った。

- ・大量調理だけでなく、日常調理でも役に立つ情報をたくさん教えて頂き、とても勉強になった。
- ・大量調理のコツだけでなく、料理の基本がどれだけ大切かを再確認できた。
- ・基本的なことを忘れていたりしていたので、もう一回勉強ができて良かった。
- ・基本的な調理の仕方をしっかり教えて頂いたので、今後の作業時に役立てたい。
- ・調理の基本から応用までわかりやすく教えて頂き、とても勉強になった。
- ・今さら質問できない事を確認でき、よかった。
- ・調理のあれこれ、非常に参考になった。当院では、冷凍の食材が多く使用されるようになり、上手に料理できていなかったように思える。本日の話を調理の担当に伝えたいと思う。ありがとうございました。
- ・動画で説明されていたので、分かりやすかった。
- ・実践的な調理方法について教えていただいた点がありがたかった。ぜひ持ち帰って実践につなげたい。
- ・初心に帰ることができた。
- ・是非、取り入れて安全で美味しい食事を提供したいと思う。
- ・食する側にたち、基本を大切に安全でおいしい物を提供したい。スチームコンベクションの特徴を把握し、当院でも即実践していきたい。
- ・食する側に立つということで見え方や香りなど意識し、満足感にこだわる。そこがゴールではなく常に新たな味を追い求めていく姿勢、またそれを妥協しない。まさにその通りだなどと思う。今後今までやってきたことを少しずつ見直していくよい機会かなと思った。
- ・妥協しない 一番響いた。
- ・私は入職してまだ3ヵ月で、最近やっとスチコンを使うようになったので、今日の講演がとても勉強になった。
- ・少しのコツでよりおいしいものが作れることが分かり、今日はそのポイントを聞くことができて良かった。
- ・知っているようで知らないこともあり、これからの調理現場に生かしていきたいと思う。最後の心構えは改めて考えさせられる言葉だった。
- ・調理師の心構え→手間をおしまないという事は、改めて仕事に向き合いたいと思う。
- ・今後に生かしていきたい。

2. 講演『食品衛生について 基本と最新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 石 故 明衣子 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
29	18	1	

B. 感想があれば一言。

- ・衛生について、しっかり学べたと思う。
- ・衛生管理の必要性について再認識できた。
- ・岡山県内での食中毒発生について、全国での発生状況と異なる点などがよくわかった。
- ・食中毒は1年中気をつけなければならないことであるため、日頃からつけない・増やさない・やっつける、の3つに気をつけていきたい。

- ・こまめな手洗い、消毒が一番（菌をつけない、増やさない、やっつける）。基本を大切にルールを守る。
- ・基本的な食中毒予防の三原則を守って、仕事していきたくと思った。
- ・この時期になると特に気を付けないといけないことが多く、講演を拝聴し、さらに気を引き締めないと思った。
- ・いろいろなパターンの食中毒があるんだなと思った。
- ・海藻サラダなどはよく使うので、熱消毒などは気をつけようと思った。
- ・当院でできる事、するべき事を知れた。
- ・毎年、食中毒のお話は、大変参考になっている。本日のお話を院内の栄養部に持ち帰り、しっかり予防に努めていきたくと思う。
- ・調理時、調理後の温度管理は菌の繁殖を防ぐのに重要であることを再確認できた。
- ・食中毒が起きないように安心安全な給食を心がける。
- ・事例を用いた講演は衛生管理をより身近に感じ、危機意識が高まった。常に危機感を持って働くことが重要だと改めて感じた。
- ・実際に起こった事例を基に原因や対応策を聞いて、調理器具の洗浄・消毒の重要性など再確認できて良かった。
- ・実際にあった事例をあげて頂き、何に気を付けたらいいかわかったので、今後生かしていきたい。
- ・身近な食中毒の事例を細かく知れて良かった。
- ・食中毒の怖さを事例を踏まえて学ぶことができた。
- ・食中毒発生の事例について知ることができた。
- ・実際の事例から常温で放置する時間を短くするなど、温度管理がより大切だと思った。
- ・実際の事例を聞いて、自分の病院に当てはめて考えることができた。
- ・暑い時期、寒い時期、関係なく食中毒が発生しているので、気を付けて作業することを心掛ける。
- ・改めて食事を提供するまでの温度・時間の大切さを感じた。
- ・常温放置がどれだけ危険なのか大変勉強になった。
- ・当施設でも問題ないか再チェックしたい。温度計が正しいか疑う必要があると感じた。
- ・食中毒は目に見えないだけにとっても怖いし、気になるし、これからもっと注意していかないとと思う。
- ・手洗い・温度管理はもちろんだが、機器と計器類のメンテナンス、清掃、洗浄、適正な消毒をきちんとすることを改めて考えさせられた。
- ・機器のメンテナンス、改めて言われて大切なことだと再確認できた。
- ・今後も気を引き締めていきたい。
- ・温度・湿度が高くなる今からの時期、食中毒予防にさらに注意していきたい。
- ・調理するにあたり、手袋や、布巾などの消毒管理など、まだまだ細心の注意を必要とする事もあり、出来る事から取り組んでいきたくと思った。
- ・布巾の取り扱いを再度確認が必要と感じた。
- ・まあいいか。と言う気持ちが、大きな食中毒に繋がるのだと思った。
- ・厨房内の衛生管理について基礎が確認できた。グループミーティングでの衛生管理の部分についても回答していただけたら嬉しかった。

3. グループミーティングに参加して

グループ	大変勉強 になった	勉強に なった	どちらとも いけない	勉強に ならなかった
1グループ	2	3		
2グループ	6			
3グループ	6			
4グループ	4	3		
5グループ	7	1		
6グループ	6	2		
未記入	5	2		

不参加 1

グループ 1

- ・意見交換が出来て良かった。 ・他病院の話を聞け、勉強になった。
- ・他施設での話を聞けてよかった。 5項目もあったので、もっと長時間でも多くの意見交換ができたかなと思う。
- ・新人のため、まだ分からないことが多い中での参加だったが、他施設での取り組みを学ぶ貴重な機会になった。

グループ 2

- ・他の病院の取り組みなどが聞けて、共感したり参考になったりした。
- ・様々な病院の実態を知ることができ、勉強になったし、面白かった。
- ・自分の病院では実施していないこと（ローラーを1日で5~6回かけて回る人がいる）などを聞けてよかった。
- ・ベテランの調理師、栄養士のアドバイスがもらえて、とても参考になった。
- ・それぞれの病院によって調理の仕方、決まりが違っていて、今後活用していこうと思う。
- ・色々な病院の取り組みを知ることができたので、良い知識を増やすことができた。

グループ 3

- ・真空調理など知らない調理法が沢山あって勉強になった。
- ・現場の調理師にも話をしたいので、本日のスライドの資料をいただければと思った。
- ・多くの病院の方と交流することができて良かった。
- ・アレルギー対応において、他院の取り組みを取り入れ、今一度当院で話し合いルールの見直し、取り決めをしていきたい。
- ・他の病院の工夫していることが聞けて、とても参考になった。

グループ 4

- ・他の病院の現状を知ることが出来てよかった。参考になった。
- ・他の病院の形態を知ることができた。
- ・調理や食事形態の内容が多く、日々の献立作成に生かしていきたいと思う内容ばかりでとても参考になった。全体ミーティングにて他のグループの意見も知ることが出来て、とても参考になった。
- ・上手く進行して頂き話しやすかった。皆さんの話す顔も見られて聞きやすかった。
- ・委託の病院が、思っていたより少なかったのでびっくりした。
- ・食形態等、各病院それぞれで、勉強になった。

グループ 5

- ・アレルギーと個別対応等、皆さんの意見を色々聞いて良かった。
- ・沢山の方々の貴重な話を聞かせてもらい、大変参考になった。早速、取り入れていきたいと思う。ありがとうございました。
- ・他病院での対応を沢山聞くことができ、とても勉強になった。
- ・他院の取り組みを知ることができ、とても勉強になった。
- ・他の施設で行っていること等を聞く機会はなかなかなく、このような貴重な経験ができ、これからの業務を充実させたいと感じた。
- ・他の病院に勤められている方の意見を聞いて、違う方法もあると学ぶことができ、今後に生かしていきたいと思った。
- ・同じ立場で同じ悩みの方々の貴重な話や状況が聞いて、大変心強く思えた。ほかのスタッフにも共有していきたい。
- ・今まで他院の方と話す機会がなかったが、悩んでいる事が似ていて、ヒントや対応策を教えてください、学びが深い研修になった。

グループ 6

- ・色々な病院でのそれぞれのやり方があり、とても参考になった。
- ・いろいろな病院の方と話ができて良かった。
- ・色々な病院の悩みなど聞いて良かった。
- ・参考になった。
- ・アレルギーや嗜好による個別対応や調理方法について、他院の取り組みはとても参考になった。
- ・たくさん意見を話し合うことができ、貴重な時間であった。また参加したい。

グループ 未記入

- ・他の病院の取り組みが多く聞いて勉強になった。
- ・他の病院の方と意見交換できたのがすごくよかった。
- ・他の施設の具体的な対策等聞いて良かった。
- ・他の病院について少し知る事ができた。
- ・他院の取り組みを聞くことができ、とても良い機会になった。
- ・見方を変えた意見は、参考になった。仕事に取り入れようと思う。
- ・各々施設の苦勞が共有できてよかった。

4. 今回のハイブリッド形式の研修会はいかがでしたか？

- ・ZOOMの使い方が難しかった
- ・慣れてなかったので分からないところがあった。
- ・Webは職場でも受講できたため参加しやすかった。
- ・職場から参加できたので、とても良かった。
- ・来場するのが困難な者としては、とても受講しやすかった。
- ・Zoom形式だとやりにくいのかなと思ったが、スムーズにできていたので良かった。
- ・Zoomでの参加であったが、大変満足のいく研修会だった。とても勉強になった。
- ・オンラインだと開始前と終了後に、現場での作業の手伝いに入ることができて良かった。
- ・オンライン勉強会だと時差が発生して、少しやりにくさもあるのではないかと懸念していたが、研修会全体の流れがとてもスムーズでとてもわかりやすかった。

- ・オンラインで受講したが、多くの方と話ができ、様々な意見を交換することができた。
- ・オンラインで受けたが画面も見やすく話も聞き取りやすく良かった。
- ・グループや全体で発言する機会があり、とても緊張したが、各職場から気軽に参加できるハイブリッド形式はとても良いと感じた。
- ・オンライン参加だったが、ライブ感があり全く気にならなかった。グループミーティングでは、アットホームな雰囲気の中、意見交換することができ、楽しく参加することが出来た。
- ・オンラインという形で研修会に参加するのは、初めてだったが、色々学ぶことが出来てよかった。
- ・初めてのハイブリッド形式だったが、参加者の方の音声や画質も良く、違和感なしだった。
- ・リモートでもスムーズにできたと思う。
- ・参加するまでは不安だったが、近くで研修会に参加出来て良かった。
- ・参加しやすかった。大変良かった。
- ・分かりやすくて参加しやすいと思った。
- ・他病院の話聞く機会が今までなかった為、沢山の意見・工夫などを聞いてとても勉強になった。
- ・沢山の人のいろいろな意見が聞いていい機会になった。
- ・多くの病院が参加されていて、興味深い話し合いだった。
- ・大変勉強になった。初めてこんな研修会に参加させていただいて、他の病院の意見とやり方を知って、勉強になった。また機会があれば、是非参加したい。
- ・研修会への参加が初めてで緊張していたが、講演を聴いたり、グループで話をして情報交換をしていく中で学びがたくさんあり、参加することができてよかったと感じた。ありがとうございました。
- ・会場の間隔も広く使えて、研修も通常通り受講できた。
- ・初めて他の病院の人達と話し合える研修だったので、聞きたいことも上手に聞けなかったもので、リベンジしたい。
- ・経験が浅く、緊張していたので、意見が言えなかったが、他院の方の問題点、工夫が聞いて勉強になった。
- ・初めての研修会だったが、病院で勤めている沢山の職員の方の話を聞いて、これからの作業に生かしていこうと思う。
- ・勝見先生の講演、とても勉強になった。当院で使用しているスチコンの特性を知ることからはじめないといけないと感じた。
- ・グループミーティングをもう少し少人数にすると意見交換しやすいかもと思う。
- ・会場にいるのと変わらないくらいしっかりと講演も聞いて、直接会うと緊張してしまう事もオンラインミーティングで話やすく、良かった。
- ・全体ミーティングがあることで、オンラインでのミーティング内容も知ることができたので、良かった。
- ・他の病院がどの様にしているかが分かって良かった。声がしっかりと聞き取れたのが良かった。
- ・実際の業務で疑問に思っていたことや他院の取り組みを知ることができてよかった。このような機会がもっとあると良いなと思った。
- ・コロナ禍なので、とても良いと思う。いろいろな人の話が聞いて良かった。
- ・少し聞きとりにくい時もあったが、良かったと思う。
- ・内容はとてもよかった。 ・良かったと思う。

5. 今後、研修を受けたい講師名とその内容。

- ・今回のテーマがとても良かった。また別の講師の方も楽しみであるし、各病院の質問を先に募集してから、それを含めてのおいしく作るコツでも良いと思う。
- ・スチコンの有効な使い方や、調理方法
- ・具体的な方ではないが、献立作成をよくされている方や様々なレシピを作られている方に献立作成のポイントを伺いたい。
- ・栄養士目線の料理についての話など、聞いてみたい。
- ・アレルギーについての研修があれば、受けてみたい。

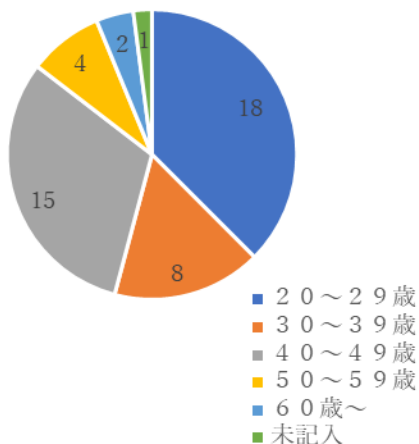
6. 今回の研修は、どこで受けられましたか

病院（14名） 会場（17名） 自宅（2名） *不明15名

管理栄養士	栄養士	調理師	調理員
16名	2名	20名	10名

年齢	栄	調	経験年数	栄	調
20～29歳	12	6	1年未満	2	2
30～39歳	2	6	1年～4年11ヶ月	9	11
40～49歳	2	13	5年～9年11ヶ月	3	6
50～59歳		4	10年～14年11ヶ月		7
60歳～	1	1	15年～19年11ヶ月	1	1
未記入	1		20年～24年11ヶ月		3
			25年～29年11ヶ月	1	
			30年～	1	
			未記入	1	

年齢（全体）



経験年数（全体）

