

# 第1回栄養管理研修会

(調理関係者)

令和6年6月17日(月)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 『30年料理人をしてわかったこと』

講師 日本料理「賛否両論」 店主 笠原将弘氏

[午後]

○講演

演題 『食品衛生について』

講師 岡山県保健医療部 生活衛生課 食の安全推進班

主任 三宅直子氏

○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6年6月17日）

（ 53病院76名出席・72名回答 ）

1. 講演『30年料理人をやってわかったこと』を聞いて。

【講師 日本料理「賛否両論」 店主 笠原将弘 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
60	11	1	

B. 感想があれば一言。

- ・料理の道で、一角の人になるのは大変なのだろうなと思ったが、その原動力はやはり「好き」なのだと感じた
- ・料理を作ることが楽しいと言われたことが、印象的だった
- ・大切なのは“料理が好き”ということ
- ・献立を考える時の食材の組み合わせとして、笠原先生のおっしゃっていた「出会いもの」を意識して考えてみたいと思う
- ・食材の組み合わせのお話はなるほどと思った。「出会いもの」の話もそうだが、お互いの食材のないところを補う、目からウロコだった。普段無意識にしているものもあり、食べて楽しいなと感じた。仕事に嫌気がさしても、料理に嫌気はささない。たしかにその通りだった。これからも楽しんで仕事をしたいと思う
- ・料理は楽しく。作る人も食べる人も
- ・笠原さんは本当に料理が好きだということがよく伝わった。私も料理が好きなので、初心を大切に仕事でも家庭でもおいしい料理を作れるように頑張ります
- ・料理を楽しむことが、何より大切だと感じた
- ・“料理を楽しむ”共感できた
- ・考え方が似ていて、共感できた
- ・何事も基礎が大切だと思った
- ・とても勉強になった。煮物などをする時は、比率を覚えると味が決まるのだと。“おいしく”出来上がるのだなと思った。何でも段取りが必要なのだと思った（効率よくするには）
- ・盛り付ける時の注意点など味付けは比率で覚えておくと便利など、色々勉強になった
- ・調味料の比率やナスのあく抜き仕方、初めて聞く方法だったので、一度試してみようと思った
- ・経験を踏まえての話だったので、楽しく聞いた。出汁の事や比率の話は明日からでも出来る事なので、実践していきたいと思う
- ・食事をおいしく仕上げるには、段取りが大切
- ・仕事前の段取りが大事なことがわかった。効率よく仕事をするために、無駄な作業を少なくし、シンプルに簡単に作業する等、とても楽しく前向きになる講演だった
- ・何を優先させるか、無駄なく必要な作業のみ行うことの大切さがよく分かった
- ・私たちは段取りを考えて作業を進めるが、言われた事しかできない人が多い
- ・無駄な作業は見直して、効率よく作業していきたいと思った
- ・作業する際に無駄をなくして、効率よくすることを大事にされており、病院現場でも必要なことだと感じた

- ・大量調理とお店の仕事は、基本は同じであると思っはいるが、調味料や計算などの意識が違ふと感じた
- ・日々の業務において、効率よく業務を行いつつ、常に患者に楽しんでもらえるような食事の提供を心掛けたと思った
- ・今まで疑いもなく、やっていた事が無駄なことかもって思うことが多くある。想像力をきかせて、無駄を省いて仕事をしたい
- ・調理を早く行うには優先順位をつけて、段取りよく行うことが大事だと改めて思った
- ・段取りがとて重要。本当にそうだと思った
- ・私は調理学校を卒業し、調理師としての歴はまだまだだが、学校で学んだ「時間を見ながら効率よく作業をする」を大切にしている、このことをプロの方も大切にしていると聞いて、良いことなんだと思ひ嬉しくなつた。大切なお話をたくさんありがとうございます
- ・料理には、腕・舌も重要だが一番は“遊び心”というのは納得というか、共感した
- ・私も仕事をするにあたって遊び心やひとひねりして楽しみたいと思った
- ・知らない事が多く楽しく研修できた。仕事だけど遊び心をもつて楽しく料理しようと思った
- ・料理を作るのに洞察力、観察力、想像力の3つが重要だという事が分かつた
- ・料理をおいしく作るコツだけでなく、仕事をする上での作業効率についてや、人としての考え方も学んだ
- ・厨房業務で参考にできそうな話が多く、勉強になった
- ・調理のことだけでなく、指導するとき、経営面なども聞けて面白かつた
- ・料理に関するためになる知識を教えていただけで良かつた。また、上の立場に立つことが多い職種だと思ふので、集団をまとめるためのコツを知ることができてとても参考になった
- ・仕事のノウハウが印象的。経験が浅く、先輩方とうまく楽しく仕事できるように参考にしたい
- ・時代に合せて新しい人へ教える方法を変化させ、長く仕事を続けられるように工夫されている話が良かつた。和風のつゆの比率を聞けてよかつたと思ふ。あと、外国の食材や料理によって、日本人に受け付けない味があることを知つた
- ・仕事をする上で重要な事、意識することが分かつた
- ・物事をシンプルに伝えることで、よりまとまりやすいと分かつた
- ・料理ができる方＝仕事ができる方だと思つた
- ・調理の話だけでなく、新人との接し方、新人の頃の話も聞けてよかつた
- ・時々ユーモアも交えつつ、料理人としての心構え、考え方など、とても勉強になった
- ・笠原先生ならではの考え方、経験をもとにした言葉の数々に感動した。とても刺激になった。また頑張れそう
- ・興味深い話を聞くことができ、勉強になった。人柄を感じた
- ・笠原さんの人柄がステキだつた
- ・ぜひお店に伺いたい　　・とてもいい講演だつた　　・とてもわかりやすい講演だつた
- ・プロの料理人の話を聞くことができ、良かつた
- ・プロの料理人の先鋭の話を聞く機会は初めてだつたので、とても勉強になった
- ・有名な方の話を聞く機会はなかなかないので、とても貴重な時間だつた
- ・面白い話が聞けた　　・面白かつた　　・とても楽しかつた
- ・貴重なお話が聞けてとても良かつた　　・とても色々な話が聞けてよかつた
- ・個人的には勉強になったが「病院給食」と思ふといまいち。現場への活用は難しい印象を受けた

2. 講演『食品衛生について』を聞いて。

【講師 岡山県保健医療部生活衛生課 食の安全推進班 主任 三宅直子 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
40	31		

未記入1

B. 感想があれば一言。

- ・食中毒の対策などを改めて知ることができて、とても勉強になった
- ・食中毒についての知識が増えた
- ・食中毒が起きないように注意して給食業務を行いたい
- ・基本的に忠実にしていけば、食中毒を防げると思う
- ・これからの時期の食中毒の予防法などわかりやすかった。食中毒の事例に沿った内容が良かった
- ・これから夏になり、食中毒に注意が必要だと感じた
- ・食中毒を起こさないためにも温度管理の徹底を大切にする
- ・食中毒予防の3原則、つけない・増やさない・やっつけるに気を付けて調理しようと思う
- ・食中毒について復習することができた
- ・食中毒を発生させないように、しっかりと温度管理と厨房の清掃も徹底していきたいと思う
- ・食事を提供する調理師にとって、患者の命を奪ってしまうことのある食中毒は絶対に起こしてはならないことだから、とても気を付けていこうと思った。ラベルや段ボールも気を付けようと思った
- ・ささいなことでも大勢の命を握っていると自覚し、危機感を持ちたい
- ・食中毒の予防を再度確認できた
- ・これから食中毒の増えやすい季節になるので、衛生管理を徹底して食中毒事故防止に努めていきたい
- ・温度管理が重要
- ・色々な菌が事例と共に知れてよかった。気をつけようと思う
- ・前半、後半の資料があるのがよかったが、間の資料がなかったので、欲しかった。実際にある食中毒事例だったので、どの様な施設でどの様な菌が出ているのかが分かってよかった
- ・事前印刷していた資料にはトピック3がなく、一番ためになる部分だったので、出来れば資料がいただきたい
- ・トピック3の資料がないのはなぜか
- ・ふきとり検査は実施したことがないのでぜひやってみたい。キレイだと思い込んでいても、数値化することでより一層気を付けることができる。ノロウイルスはヒトからヒトへの感染が主にあると聞き、手指消毒の大切さを学んだ
- ・汚染されている所はATPの数値で見ることによって、汚染に対してよりよくわかるのだなと思った
- ・納品から提供まで、常に食品衛生管理を心がけ、患者に安心して食べていただけるよう努めていきたいと思った
- ・爪ブラシは病院に置いてあるが個人用としてなく、皆と使っているので、話を聞いて考えた
- ・洗剤とみりん、水と次亜塩の取り違えは想定外だった。新人にはよく教えないと、と思った
- ・調理従事者の体調管理は改めて気を付けようと思った

- ・日頃の仕事内での行動と照らし合わせて、私たちの施設はどうだろうと振り返る良い機会になった。職場に持ち帰り、職員全員に共有し、徹底することで安全な食事の提供を改めて行っていきたい
- ・改めて食品衛生について気をつけなければならないと考えることができた
- ・段ボールは大変汚いことがわかった
- ・床や段ボールも汚染につながりやすいので、配慮をしていきたいと思った
- ・最後に芽胞が発生するメカニズムで、細菌が増殖しないように対処する事が一番の対応策だと分かった
- ・殺菌灯の時間のことは知らなかったなので、勉強になった
- ・野菜による食中毒が多いことがショックだった
- ・当たり前をやっていたことだが、度々見直す必要があるなと思った
- ・衛生面を再確認できたので良かった
- ・基本的な衛生管理の振り返りができて、よかった。事例を聞くと自分事としてとらえやすかった
- ・清潔に気を付けていきたい
- ・すっきりまとまっていて、すっと頭に入ってきた
- ・とてもわかりやすい講演だった
- ・資料がわかりやすかった

### 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 いえない	勉強に ならなかった	未記入
1グループ°	6	1			
2グループ°	8				
3グループ°	5	1			1
4グループ°	7	1			
5グループ°	7	5			
6グループ°	6	4			
未記入	1 2	7			1

#### グループ 1

- ・同じ職種の方がチームでとても参考になった
- ・皆が同じ悩みがあり、問題に対応する内容についても聞くことができ、よかった
- ・他院の方との交流ははじめてだったので勉強になったし、同じような悩みをもたれていて安心した
- ・他院とお話しができる機会はそう無いので、貴重な経験となった
- ・他院の取り組みを知ることができて、参考にできそうなことも多かった
- ・他院の施設のお話を聞く貴重な機会だった
- ・自院の現状・悩みについて話す時間が多かったなので、お互いの疑問に答える時間がもう少しあればよかったと思う

## グループ 2

- ・同じアレルギー対応でもそれぞれ間違いのないようにするための工夫が違っていて、とても勉強になった。冷凍の品質は、どの病院でも課題になっていて同じだなと思った。帰ったら共有したいと思った
- ・色々な意見が聞けて参考になった
- ・他院でのグループ活動などより働きやすくするための糸口が見つかった
- ・他病院の取り組みが聞けてよかった
- ・たくさんの課題を共有できたことで、また職場に持ち帰り、今後活かしていきたい
- ・3か月目だが、今後参考にしたい
- ・他施設、病院での対応について知ることができ、勉強になった

## グループ 3

- ・他の病院の意見も聞けてよかった
- ・色々な意見が多数出て大変勉強になった
- ・他院の取り組みが知れて、とても良い勉強になった
- ・他の病院の工夫が聞けて、とても良かった。勉強になった
- ・他の施設の方のお話を聞けてよかった
- ・コミュニケーションで悩むところはとても多い。解決策はあまりないのでは

## グループ 4

- ・他施設の方と交流できて、意見を聞くことができてよかった
- ・他の施設の貴重な意見が聞けてよかった。良い意見や取り組みを取り入れたい
- ・各院それぞれのやり方で努力されていた
- ・他院の良いところをたくさん知ることができ、良い機会になった
- ・他の施設の方の話が聞けて、それぞれいろんなやり方や悩みがあって、勉強になった。司会の方も明るく楽しく話してくださって、話しやすかった

## グループ 5

- ・色々な意見が聞けて良かった
- ・他院の取り組みを知れてよかった
- ・様々な意見を聞けてよかった
- ・他の病院のことを知れて良かった
- ・もう少し時間があればよかった
- ・他の病院のやり方を聞けてとても勉強になった
- ・他院のあれこれ話が聞けてとても参考になった。取り入れることができるところはどんどん取り入れていきたい
- ・他院の取り組みが聞けて良かった。自分の所でも話し合っって検討してみる
- ・日頃の業務の中ではなかなか聞くことのできない、他院の様々な工夫が聞ける貴重な機会になり大変勉強になった
- ・他院も同じような悩みを抱えていることが分かった

## グループ 6

- ・最初の音声トラブルで時間が勿体なかったと思う
- ・普段交流のない病院の方と意見交換ができてよかった
- ・調理専門職の方々ともテーマを決めてお話しする機会が非常に新鮮だった。
- ・普段聞く機会のない他院での取り組み等が聞けて良かった。もう少し踏み込んで伺いたかったこともあったが、時間も限られていたので…。同じ病院食でもこうもやり方が違うのかと驚いた
- ・色々な病院の工夫している事、アレルギー対応、光熱費の下げ方、新人教育で気を付けている事などとても参考になった
- ・他の病院の対策を知ることができてよかった
- ・司会の委員が分かりやすく、良かった

## グループ 未記入

- ・他の施設の方と話せて楽しかった
- ・他院の取り組みを知ることができてよかった
- ・他院での取り組みやアレルギー対応について詳しく理解できた
- ・各病院で行われている取り組みを知れてよかった
- ・いろいろな話が聞けてこれからの職務に役立てる
- ・他の病院の様子が伺えてとても良い機会だった
- ・若い方が多かったが、とても勉強になった
- ・色々な病院で使用している食材など違いがあるんだと思った。対応についても細かな所までしている所とざっくりとした所とあるように思った
- ・他の病院の話聞いてよかった
- ・各施設で同じように対応していることがわかった
- ・もっと積極的に発言すればよかった。話し合いの時間はもう少し長くしてほしい
- ・色々意見が聞けて、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？

- ・良い ・良かった ・とても良かった ・いいと思う ・勉強になった
- ・他院との関り（つながり）が持てて良かった
- ・多くの施設が参加できてよいと思う
- ・ハイブリッド形式の方が参加される方が多くて良いと思う
- ・ハイブリッドは、会場・オンラインを選べるので参加しやすい
- ・参加しやすいと思った。少し長かった
- ・会場ならではの臨場感や実際にお話しすることができてよかった
- ・会うことで意見を交えることができてよかった
- ・人数が多くなさく、良かった
- ・オンライン参加でもよいかもしいと思った
- ・オンラインより対面の方が話しやすくて良かった。オンラインの方が緊張する
- ・他院との生の意見交換が出来て、すごく勉強になった
- ・対面で講演を聞くことができたので、とても良かった

- ・パソコンの不具合で聞き取りできなかったところがあったみたいだが、再度質問されていた。会場での参加だったので、モニターが止まったりもなく良かった
- ・とても素晴らしいシステムだと思う。会場まで足を運ばなくてもたくさんの意見が聞けたり、勉強ができると思う。Good!
- ・会場にいなくても、同じように参加でき、グループの話が聞けたので、すごく良かった
- ・会場が遠くても参加できてよかった
- ・会場に行かなくても良いところが助かる
- ・移動せずオンラインで研修できて良かった
- ・出来れば現地参加したかったが、多忙で困難なときでもWEBで参加できるのは有難い
- ・開催が主に岡山市内なので、遠方の私たちからすると大変ありがたい。回線の関係でノイズだったり、仕方のないところもあるが、カメラがあることで一人一人の表情が良く見えて良かった
- ・オンライン研修会は初めてだったが、講演会やグループミーティングも他病院の方と話ができ、良かった
- ・会場に行かなくても意見が自由に言えるので良い反面、黙ってしまうと（ミュート）司会者の苦勞が浮かび上がる場所があった
- ・いつも思うが、現地に行く必要がないので、とても有難いと思う。タブレットの調子が悪く途中で切れたのが残念だった
- ・オンラインでの参加が可能だったので、会場限定の研修会よりも参加しやすくて良かった
- ・移動時間などの拘束がないため、参加しやすいと感じた
- ・ソーシャルディスタンスがとれてよかった
- ・オンラインでも問題なかった
- ・直接講師の方のお話や同じような仕事をしている方たちと意見を聞いたりしたことにより、たくさんの気づきを得ることができ、これからの仕事に生かしていこうと思った
- ・参加できて色々な勉強になった
- ・大変勉強になった。個人の意見が聞けてよかった
- ・様々な意見が聞けるので良かった
- ・参加方法を選べるのは良かった。オンラインでもグループミーティングでしっかり話し合いができた
- ・グループミーティングの時、司会進行の方がいたので、参加しやすかった
- ・グループミーティングにおいて、他施設や病院での対応がそれぞれ異なり、とても勉強になった
- ・グループミーティングの時間がもう少し欲しかった
- ・少しトラブルはあったが、良い形式になったと思う
- ・色々な意見を伺うことができて、よかった
- ・貴重な時間を過ごすことができ、他院の取り組みや衛生についても詳しく理解できた
- ・ハイブリッド形式のメリットはよくわからないが、他の病院の話がきけて参考になった
- ・オンラインの人との意見交換はなかったが良かったと思う
- ・テキストで順番に一つずつ説明してくださり、とてもわかりやすく理解できた



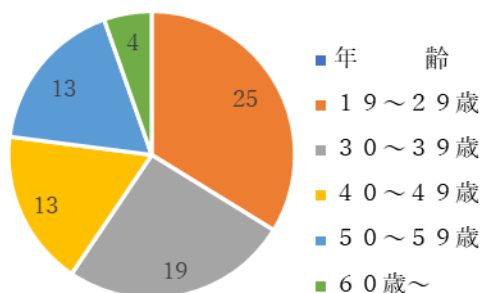
5. 今後、研修を受けたい講師名とその内容。

- ・平野レミ氏、「ラ・ベットラ」落合シェフ、「分けとく山」野崎氏
- ・奥津典子氏 ・栗原はるみ氏 ・土井善晴先生だといいなあ
- ・以前にも研修会をしてくださった「勝見昇」先生の調理の基本と大量調理でも美味しく作るコツという講演を受けたい
- ・勝見昇氏 料理の基本と大量調理でもおいしく作るコツ
- ・プロの料理人の話
- ・コミュニケーションの取り方。講師の人は分からないが、マナー講師は役に立たないと思う
- ・スチコン調理 ・スチコンの調理方法、便利な使い方など
- ・講師の方は分からないが、「低温調理」の魅力と可能性、そして危険性について詳しく知りたい
- ・診療報酬改定について

管理栄養士	栄養士	調理師	調理員
21名	6名	35名	10名

年齢	栄	調	経験年数	栄	調
19～29歳	19	6	1年未満	3	4
30～39歳	1	16	1年～4年11ヶ月	12	13
40～49歳	2	11	5年～9年11ヶ月	6	6
50～59歳	4	9	10年～14年11ヶ月	1	10
60歳～	1	3	15年～19年11ヶ月	2	5
			20年～24年11ヶ月	2	5
			25年～29年11ヶ月		
			30年～	1	2

年齢（全体）



経験年数（全体）

