

事業報告

報告者：川崎市立井田病院 亀山 亜希夫
日 時：平成 29 年 10 月 27 日（金）～28 日（土）
内 容：1 日目 塩沢化工株式会社（給食配膳用トレー）
青木酒造株式会社
2 日目 足利給食センター

平成 29 年 10 月 27 日～28 日にかけて、川崎市病院栄養管理部会平成 29 年度第 3 回研修会として、宿泊研修を行いましたので報告いたします。

まず 1 日目は我々の給食業務において欠かすことのできない、給食用のトレーの工場見学をしました。普段何気なく使用しているトレーですが、実際の工場では手作業による工程も多く、その品質についても参考になりました。（重ねたときに違いが良くわかるそうです。）また、作業をされている工程を見ることにより、物を大切に使うことについて再度考えさせられました。



その後は、酒造の見学を行いました。米どころ南魚沼のお酒造りについて杜氏の今井氏より、温度や湿度管理、お米の浸水時間など、日々変わる環境に対する細かい調整をされていることなどを学び、給食管



理でも基本的なレシピ、分量はあるものの季節や食材の微妙な違いを考慮した細かい調整は必要であると感じました。青木酒造のお酒を楽しみにしている方々を想像しながらの自信を持った酒造り、給食でも喫食される方々の顔を想像しながら自信をもって給食管理業務に取り組んでいきたいと思いました。

1 日目の夕は 2 日目の見学予定施設の足利給食センターの系列施設である、レストラン太鼓橋にて、施設概要等を伺うとともに、参加者との交流を深めました。

栄養士業務が多様化する中、時間を作って研修会等へ参加することは時間的にも金銭的にも体力的にも大きな負担もあるかと思いますが、食事を通して各々の施設の状況、概況や



悩み、課題などを報告しながらの交流を図ることはなかなかない機会であり、病院間の連携においても、顔の見える関係づくりの一環としても非常に有意義な時間を過ごすことが出来ました。今後も当会主催の総会、研修会等において顔の見える関係づくりが構築できればと考えています。

2 日目は足利給食センターの見学を行いました。病院、施設、学校など合わせて 1 日約 1 万 4000 食を供給している当院とは比べ物にならないほどの大きな施設です。HACCP 高度化基準認定工場の衛生管理、ゾーニング等を学ぶことにより病院施設における問題点や課題について考える、また参加者同士の施設の現状についての情報交換なども行われました。今後、少子高齢化社会が進み労働力人口が減少していく中で、今後の病院給食の主たる形態になっていくかもしれないなどと思いつつ見学を行いました。



今回の研修会で、ゆっくりと参加者との情報共有・交流を図る良い機会になったとともに、今回学んだこと、食べる楽しみを今後の病院給食へ生かしていきたいと思えます。