令和8年度　第1回 栄養部会　研修レポート

記載者　介護老人保健施設
かつら苑　　嶋田　富士子

(開催日時)
　令和8年11月5日(木)　10：00～15：00
(開催場所)
　YMfg維新セミナーパーク　研修室101
(参加者数)
　25施設　27名
(研修内容)
　10：　10　～　11：　00

基調講演

演題①　今後の給食運営について～　クックチルを使った提案

講師　株式会社ナリコマエンタープライズ　中四国支店　営業課　課長代理　末岡　幸治様

◎運営方法と構造・給食業界を取り巻くマイナス要因・クックチルを使った対応策

演題②　再加熱システムとは・助成金の活用

講師　ホシザキ中国株式会社　山口営業所主任　金坂　早恵様

◎給食現場が抱える課題・最近の課題の解決方法・活用事例





・加熱後、急速冷却するクックチル(ニュークックチル)の工程を学ぶこと
で、下処理の手間を省き、誰が調理しても一定のクオリティを保てる仕組みを理解した。
又、提供時間に合わせて自動再加熱できるシステムの導入事例により、厨房の人手不足解消や
労働環境の改善(早朝勤務の負担軽減など)に有効であることを学んだ。
・尚、初期費用を大幅に削減できる有効な手段として、補助金サポートサービスを活用し、自施設の課題
や導入したい機器に合った制度の提案を受けられる仕組みも理解した。

11　：00　～　12：　00

ナリコマ提供クックチル(普通食・ソフト食・ミキサー食・ゼリー食)の試食会

主な評価
・ソフト食やミキサー食の見た目が常食に近く、利用者の食欲をそそる工夫がみられる。
・ソフト食やミキサー食のべたつき(付着性)が強すぎず、スプーンですくいやすく口腔内でばらけない。
・施設の基準の軟菜食よりもナリコマの普通食の形態の方が少し硬く感じる。移行時の基準調整が必要。
・実際に食べてみると味がしっかりついていて美味しい。
・ゼリー食は舌触りがなめらかでツルンとしていて食べ易い。
・実際に体験し、おいしそうに見える切り方や盛付方法を学んだ。






13：　00　～　13　：30

講師の先生へ給食運営について質疑応答

主な質問内容

●県内でクックチルや再加熱システムの検討や導入した施設は増えているか

《県内の導入事例は、増加傾向にある。今後の人口減少率を考えると、従来の給食運営が困難になるのは明白である。》

●献立の幅や利用者の満足度を維持するための工夫

《見た目の良さと彩り・365日日替わりの献立サービス・豊富な食事形態・多彩な加熱方式の組み合わせ》

●導入時の冷蔵スペースの確保について

《再加熱キャビネット利用であれば影響はないが、厨房内の増設が困難な場合、屋外型の冷蔵庫・冷凍庫も発売されている。》

●災害時の配送について他

《施設の安全が確認できれば配送できる。災害時の備えとして、ひまわり非常食が用意されている。嚥下状態に合わせた対応が可能》

13：　30　～　15：　00

グループワーク

事前アンケートを基に、以下のテーマについて

所属の地域が異なる４～5人毎にグループを作り情報交換



①人手不足・食材費高騰への影響と対策

●業務の効率化・完調品やチルド食材導入・ＩＣＴの活用(栄養管理ソフトの導入)・代替食材の活用(カット野菜又は旬の食材への変更)

●食品ロスの削減(食べ残しの分析、それに応じた量や味付けの調整、補助食品の見直し)

●定型業務に外国人材を配置・手作りおやつの工夫　他

②監査指導内容の具体例の収集

●介護報酬加算の算定要件について確認・栄養ケアマネジメントの一連のプロセス

(アセスメント・栄養ケア計画の作成と同意・ミールラウンド観察・モニタリングと見直し・入所時変更後のカロリーの指示他)

●給食管理・食事の提供体制

(献立表・嗜好調査・残食量調査・検食簿・検便記録・給食会議の記録・災害時BCPの策定・食事箋他)

『総括』

◎先進的なクックチルや専用機器を導入することで、厨房の省力化を実現するだけでなく、空いた時間を利用者様一人ひとりに寄り添う手厚いケアや栄養管理へと還元し、施設全体のサービス向上に繋がると感じた。

◎グループワークでは、人手不足、物価高という非常に厳しい現状への対策、そして、監査という日々の業務の要となるテーマについて具体的かつ大変有意義な意見交換ができお互いの理解も深まった。

『アンケート結果』

各講義内容はわかりやすく、今後の実務に役立てる内容だったとの評価であった。今後、受けてみたい研修内容として、「嚥下・食形態について(STより)」「BCP作成の仕方」「他施設との食事内容の認識が同一か」「加算について」「完調品使用の献立展開」「病態生理について」「感染症・事故発生時の対応」が挙げられた。

◎本研修の開催にあたり、事務局の皆様、栄養部会役員の皆様にご尽力やご助言をいただき感謝申し上げます。