

「病院・介護給食システムは持続可能！？」in札幌

～生産性向上を目的とした栄養基準と献立計画及びスチコンフル活用セミナー・クッキングライブ～

開催趣旨 昨年6月にセミナーを開催。その後「栄養基準と献立計画」「スチコンのフル活用」の詳細を知りたいと数多くの要望があり、今回はそこにフォーカスし生産性向上と少人数オペレーションの概要を解説します。来場お待ちしております。

主催 株式会社ミールシステム

共催 北海道電力株式会社((公社)北海道栄養士会賛助会員)
(一社)ハルスケアフードサービスシステム協会

日時 2024年10月3日(木) 12:30～16:30
2024年10月4日(金) 12:30～16:30

場所 北海道電力(株)エレナード・ザ・キッチン
札幌市中央区大通東1丁目2番地 北海道電力本店社屋1F

定員 各20名 ※両日とも同一内容で開催します。
ご都合に合う開催日での参加をお待ちしています！
※先着順となります。
定員オーバーの場合はお断りすることがあります

参加対象 ●病院／介護施設経営者、事務長、企画部門、準備室及び
栄養部門責任者、調理師
●給食会社、食品会社、厨房機器関連会社
●給食経営を改善したい方、人手不足で業務効率化を検討している方
栄養基準と献立を見直したい方、美味しい食事を提供したい方
スチームコンベクションオープンをフル活用したい方

参加費 8,000円/人 (テキスト、レシピサンプル、試食、書籍付)

お振込先 みずほ銀行 足立支店 普通預金 口座No.1022094
株式会社ミールシステム 代表取締役 窪田 孝治
お振込み期限：2024年9月26日(木)
※振込手数料は参加者様のご負担になります。

キャンセルについて 参加者の都合が悪い場合は代理の方がご出席下さい。
返金は出来ません。

プログラム

12:00～12:30 受付

12:30～12:40 主催者、共催企業挨拶

12:40～14:10 「生産性向上を目的とした栄養基準と献立計画の実践」

荒井 綾子 (株)ミールシステム
コンサル室 管理栄養士



食事提供の多様化・個別化が進む中、一方で人手不足という矛盾を抱え
新たなオペレーションシステムの構築がマストな条件である。給食運営の基本
は栄養基準と献立計画にある。
今回のセミナーでは
・生産性向上を目的とした栄養基準再編と献立のグルーピング
ポイントについて説明する

14:10～14:20 休憩

14:20～16:20 「スチームコンベクションオープン フル活用法」

高野 誠 (株)ミールシステム 常勤顧問
(公社)日本食品衛生協会
HACCP指導者
(一社)新調理システム推進協会
新調理システム管理者



これまで加熱調理の主役はコンロと回転釜であり非効率な作業を行ってき
た。近年多くの施設ではスチームコンベクションオープン(SC)が導入されている
が焼き物等の使用に限定されている。
今回のクッキングライブでは
・加熱調理の80%以上の機能を持つSCのフル活用を説明する

16:20～16:30 質疑応答

16:30 閉会

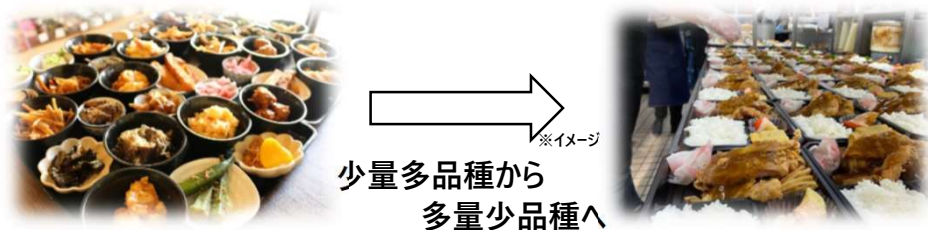
問い合わせ先：株式会社ミールシステム コンサル室 行 (担当：堀井)

FAX 03-3850-7767 E-mail s-horii@meal-system.jp

内 容

「生産性向上を目的とした栄養基準と献立計画の実践」

- ・栄養部門の現状と課題
- ・臨床栄養との両輪稼働、病棟配置型管理栄養士の可能性
- ・献立計画と生産性
- ・栄養基準と献立の集約に必要なこと
 - I. 食事基準の見直し
 - II. 食材使用基準と形態加工
 - III. 治療食献立展開パターンの作成
- ・アメリカの病院食
- ・日本の病院食と臨床管理栄養士のこれから



荒井 綾子 プロフィール

東京農業大学農学部管理栄養士専攻卒業
大手給食会社で新規開設立上業務 主に急性期病院の献立作成・クライアント対応を担当し、社内栄養士研修プログラムの作成及び講師レシピ作成や嚥下食レシピ担当
IBD患者様向けレトルト食品開発・販売立上担当

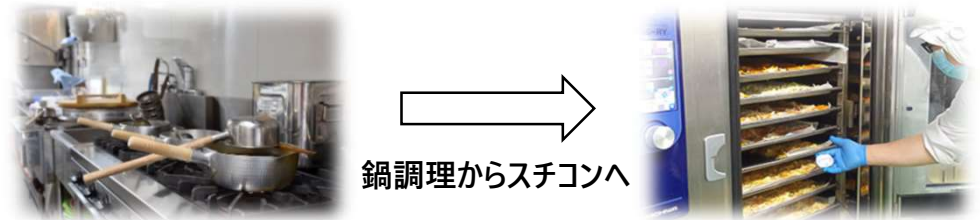
「スチームコンベクションオープン フル活用法」

「各モード別実演調理」

- ・生野菜風サラダ（低温スチーム加熱）
- ・和え物（スチーム加熱）
- ・炒め物（コンビネーション）
- ・炒め物麺料理（コンビ）
- ・煮物（コンビ）
- ・揚げ物（コンビ）
- ・焼き物（コンビ）

「実演同時説明」 ※実演調理と同時進行でご説明いたします

- 1, スチームコンベクションオープンの役割
- 2, スチームコンベクションオープンの特徴
- 3, スチームコンベクションオープン調理を行う上でのポイント
- 4, 各調理モードのポイント
- 5, スチームコンベクションオープンを基本とする調理の効率化



高野 誠 プロフィール

服部栄養専門学校卒業 調理師
大手給食会社で調理長、メニュー開発室長、運営企画室長、新調理マイスター、参与歴任
急性期病院を中心に運営指導、調理長を担当
オリンピック冬季／夏季 総料理長を担当