

ご案内

1：追加発表（抄録は次ページをご覧ください。）

- ①10/3(土) 第5会場(スバル)：一般演題「消化器疾患」の最後に追加発表
病院食における美味しさと安全性の追求－真空調理－（佐藤 誠）
- ②10/4(日) 第4会場(606)：一般演題「その他」の最後に追加発表
日本病院調理師協会設立の意義と目的（岡部 伸雄）

2：会議名の補足・追記情報

- 10月3日(土)
学会評議員会 → 学会評議員会（2015年度社員総会）
学会総会 → 学会総会（学会総会表彰式等）

3：発表順変更

- 10月3日(土) 第4会場：栄養指導・栄養管理1
0-007 浅井 寿彦（発表セッション重複の為、セッション最初に発表順変更）

4：演題取下げ

- ①シンポジウム3（食品の機能表示） 梅垣 敬三
- ②0-071 朝倉 比都美

5：座長変更

- ①10月4日(日) 第4会場
栄養指導・栄養管理2：①森 聖二郎、②本 三保子 → ①森 聖二郎、②高見澤 菜穂子
- ②10月4日(日) 第5会場
食品の機能2：①梅垣 敬三、②松本 明世 → ①松本 明世

6：演者変更

- ①0-085 現) 橋本 春菜 → 新) 豊島 裕子
- ②0-068 現) 可知 直子 → 新) 高村 晴美

7：所属修正

- 金澤 良枝 誤) 東京家政学院 → 正) 東京家政学院大学

追加演題

病院食における美味しさと安全性の追求 ―真空調理―

公益社団法人 東京都教職員互助会 三楽病院 栄養科

○佐藤 誠、伊地知 誠、久保 淑幸、難波 春子

【目的】病院給食にとって、入院患者に対し安全で美味しい食事の提供は永久不変のテーマである。当院ではより質の高い衛生管理を実現し且つ、より質の高い料理の提供を目的とし真空調理（新調理システム）の導入に取り組んだ。

【方法】平成9年、厚生省（当時）より「大量調理施設衛生管理マニュアル」の通知を受け、当院では平成11年、HACCP構築のため厨房設備をオール電化厨房へと改修し翌12年、栄養士・調理師を合わせHACCPチーム〔HACCP構築〕とクックチーム〔レシピ作成〕の2つのワーキンググループを編成。食品衛生検査会社によるHACCP講習会、真空調理に精通するシェフを講師に招いての科内勉強会、メーカーの工場見学、施設見学、新調理システムセミナーへの参加等を実施する。平成13年、院内に内科医、看護師、栄養士、調理師、事務からなる病院食品管理委員会（HACCP委員会）を設置し、真空調理による新作料理の試食会を開催し、同年10月より真空調理メニューを導入。

【結果】真空調理導入前と比べると患者からの料理に対する評判がよくなり、職員からも味が良くなったとの評価が得られた。特に患者、職員双方から肉・魚が柔らかいとの評価であった。【考察】真空調理は、肉類はたんぱく質分水作用温度帯で加熱するため食感が柔らかくなり、また魚類は95℃のオーバーナイト調理をするため骨まで食べられるようになり、特に高齢の入院患者からの評価が良かった。これは入院患者の高齢化が目立つ病院給食において適した調理法であると考え。当院では、料理に対する評価が上がり一応の成果が収められたが、システムとして完成されたとは言えずメニュー開発も継続して行わなければならない、また安全な食事を提供するため既存の施設でどこまで衛生レベルを向上させられるか、それをどのように維持していくかがこれからの課題である。

日本病院調理師協会設立の意義と目的

一般社団法人 日本病院調理師協会

○岡部 伸雄、佐藤 誠、伊地知 誠、山本 辰芳、荒木 順子、多田 紀夫、古畑 公

【目的】医療・福祉の場における食事づくりは、医療の一環として、各施設に入院・入所の皆様の疾病治療に適應した食事として提供することであり 中でも治療食にあつては、数多くの制約条件の中で安全に、おいしく、美しく楽しい食事として受け入れられるように、食事療法の理論と實際を身につけ、実践的な調理技術を駆使し治療食として完成することである。そこで、広く全国の病院調理師の資質の向上を図ることを目的とし、全国病院調理師研究会として発足。

【方法】昭和53年、全国病院調理師研究会として発足し、翌昭和54年より教育研修事業を実施する。昭和57年、協会内部に病院調理師認定機構を設立、それまでの教育研修事業を資格認定制度とし病院調理師資格認定講習としてスタートする。これは3か月間の通信教育を受講し、受講終了後、認定試験を実施。認定試験終了後、6名の認定委員の判定により合否が決定される。

【結果】毎年、病院調理師認定講習受講者より、感想文を提出してもらっているが受講前と受講後では仕事に対する考え、患者への接し方が大きく変わったと言う内容のものが多。これはこの講習を通じて受講者の意識改革が起こった結果であると思われる。【考察】本協会が実施している病院調理師認定講習は全国の病院調理師の資質の向上を図る上で重要な役割を担っていると感ぜられる。この講習会がもっと世間に認知され、より多くの病院調理師が受講することで病院給食全体のレベルアップが図られるものと思う。