

Nutrition Management Recruit Guide

平成医療福祉グループ

栄養部 採用案内

絶対に 見捨てない。

患者さん・利用者さんのために良いことを、

どうすれば実現できるのか——。

できない理由を探すのではなく、必死で考え続ける。

私たちは、この理念のもと、邁進していきます。

平成医療福祉グループ

8の 行動指針

- 1 | 見て見ぬふりをしません
- 2 | 患者さん・利用者さんの
QOL向上を最も大切にします
- 3 | 患者さん・利用者さんにとって
良いことは損をしてでもやります



4 | 職種や専門性、制度や常識の枠組みを超え、不安や困難を抱えている人をあらゆる方法で支援します

5 | 経験や常識にとらわれず新しいことに挑戦します

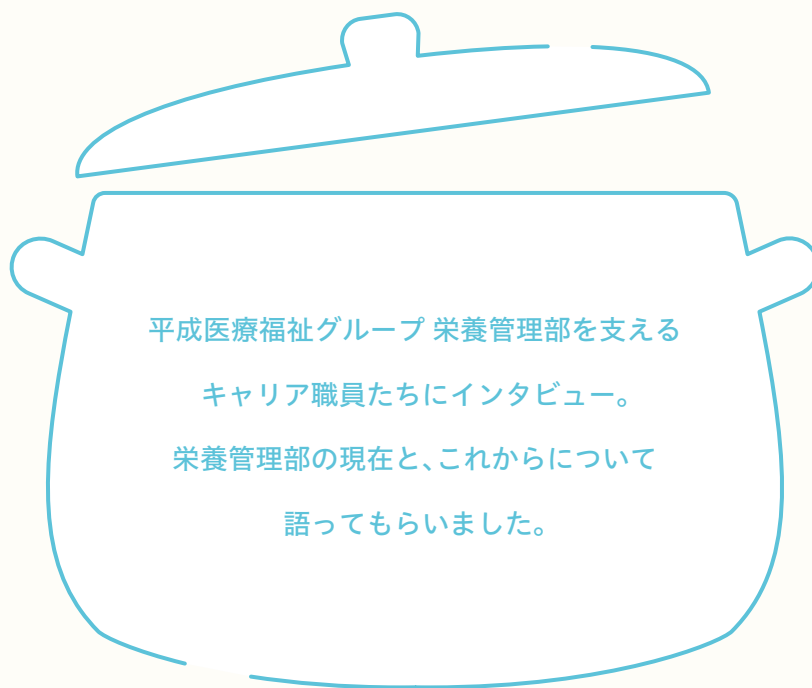
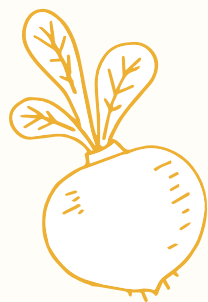
6 | 多様な価値観を尊重し、あらゆる差別をしません

7 | 職種別ヒエラルキーをなくし、全ての職種が対等に対話できる心理的安全性の高い組織を作ります

8 | 医療福祉のデータ集積・研究・発信を続けます

CAREER INTERVIEW

キャリア・インタビュー



平成医療福祉グループ 栄養管理部を支える
キャリア職員たちにインタビュー。
栄養管理部の現在と、これからについて
語ってもらいました。





山口平成病院

課長

川口 奈緒美
- 管理栄養士 -

食べる人も働く人も楽しい 食事提供を目指して

「楽しみは食べることだ」という声をよく聞きます。私たちはその声に応えるため、「栄養を摂取するだけの食事」ではなく「栄養が摂れることはもちろん、楽しい・嬉しいと感じることができる食事」の提供を目指しています。
私たちが提供した食事で、患者さんや利

用者さんが元気になる、笑顔になる。管理栄養士は「献立や栄養計画」を作るだけの仕事ではなく「笑顔」を作れる仕事です。そしてそんな「笑顔」を作る私たちも楽しく生きがいを感じられるような栄養部を目指しています。私たちと一緒に学び成長していきましょう！

食事を通して栄養ケアを行う

私は新卒でグループの介護老人福祉施設に入職しました。そこで管理栄養士として働くなかで、利用者さんから施設生活における食事は本当に楽しみであり、食事を通じた健康管理の重要性を学びました。今は役職者として、現場の管理栄養士が働きやすい環境を作るた

めに制度やマニュアルの作成、研修を行っています。
今後も一人ひとりの管理栄養士が、全ての患者さん、利用者さんに適切な栄養管理を提供し、安全でおいしい食事をお届けできるよう、目指していきたいと思ひます。

ケアホーム花畑

課長

堤 亮介
- 管理栄養士 -



手料理がふるまえる 管理栄養士になれます

ご飯を食べて元気になってもらう、という当たり前のことを当たり前に行いたくて私はグループにやってきました。料理や調理は前職で、栄養管理は当グループで学び、今の私があります。100点満点の栄養プランを立てられたとしても、食べてもらえなければ意味がありませんよね。直営給食はそういった

意味では非常に重要で、かつ難易度が高いものになります。おいしいご飯も栄養管理も同じくらい患者さんや他職種からのニーズがあります。私はその経験が両立できるこのグループは最高だと思っています。「おいしいご飯をありがとう」と言ってもらえる管理栄養士と一緒に目指していきましょう！



平成病院

係長

岩城 達也
- 管理栄養士 -

食事から施設全体を笑顔に!!

特養の利用者さんは、病院等に比べると長い時間を施設で過ごされていて、そのなかでも食事やおやつを何よりも楽しみにされています。その楽しみな気持ちにできるだけ寄り添い、個々に合わせた食事を提供しています。当グループでは、こだわりの手作り献立

や、献立・調理コンクール、郷土料理と食事にとっても力を入れています。栄養士でも現場に入り、調理技術のスキルアップもできます。私は魚の捌き方も習得できました。困ったことがあれば相談しやすいのも、当グループの特長だと思います。ぜひ、一緒に楽しくがんばりましょう!

ウイルス播磨

リーダー

稲田 真緒
- 栄養士 -



有馬ホロン

リーダー

阪下 麻由
- 栄養士 -

食事がひとつの楽しみと 思ってもらえるように

厨房の現場はチームワークが大切です。決められた時間内、に安心で安全な食事が提供できるように、一人ひとりがそれぞれの業務に責任を持って、日々取り組んでいます。厨房内だけでなく、他職種とも意見交換を行いながら情報を聞き、実際に食事の様子を見に行ったり、利用者さん

の声を聞くことで、いろんな発見もできます。喜んでもらえたり「いつもおいしいご飯をありがとう」などと言ってもらえた時は、嬉しさも感じ、仕事のモチベーションも上がると思います。みんなが一同となって、利用者さんに合った食事、満足のいく食事提供を目指していけたらと思います。



やりがいを見つけれられた場所

最初は無料の託児所があるという簡単な理由で選んだ職場でした。しかし、現在は、利用者さんの目の前で食事を提供するという緊張感もありますが、直接「おいしかった」「いつもありがとう」の声を聞くことができ、それが嬉しくてまたが

んばっておいしいものを!というやりがいを感じることができます。他職種の職員さんともコミュニケーションが取りやすく、利用者さんが笑顔で過ごせるよう、協力しながら仕事ができる職場です。

おうち診療所 堺

リーダー

小田 沙織
- 栄養士 -



技術を生かし、 スキルアップできるグループ

当グループの食事は、既存のメニューに満足せず、現場の意見を取り入れ、新しい献立や調理方法の導入を行っています。患者さん、利用者さんにとって、本当に良いものを常に考え、グループ全体で努めております。

そのなかでも調理師は、おいしい食事を作るように、技術向上やスキルアップができる体制や制度があり、日々充実した毎日を送れる環境だと思います。おいしいと言ってもらえることを目標と一緒にがんばってみませんか？

泉佐野優人会病院

料理長

柑本 光彦
- 調理師 -



世田谷記念病院

料理長

上野 嘉弘
- 調理師 -

福利厚生の実が 病棟との連携につながっています

どうしても孤立しがちな厨房業務ですが、病棟スタッフとの交流や情報共有がしっかりできる環境です。

年1回の調理コンテスト入賞者の献立や郷土料理などの調理は、準備も多く大変

なこともあります。患者さんから「おいしかったです」の声が伝えられると励みになり、やりがいを感じます。

患者さんにおいしい食事を提供するために一緒にがんばりましょう。



元気と笑顔のこぼれる食事づくり

私たちは患者さんからの「おいしかったよ、ありがとう」という言葉をやりがいに感じ、日々、安心安全な食事提供を心がけています。

そして食事の質を上げるスキルアップの一環としての調理ライセンス取得も目標のひとつとなっています。また、さまざま

な年代の職員が安心して仕事に取り組めるようコミュニケーションを大事にし、気配りや思いやりを忘れず、食事作りを通して患者さんにおもてなしの心を届けたいと思います。私たちと一緒に元気と笑顔を届ける食事づくりをしてみませんか。

山口平成病院

主任

藤崎 万里子
- 調理師 -





栄養管理部の

3つの

取り組み

1 みんなに うれしい食事を

適切に栄養を摂ることができなければ、病気は治らず、リハビリの効果も出てきません。当グループでは、あらゆる状態の患者さん・利用者さんに適切な栄養を提供できるよう、多種多様な献立を用意しています。そのなかで、日々の食事をより楽しいものにできるよう努めているのが特長です。例えば、病院や施設にいても四季を感じてほしいという思いから、旬の食材を使用しているほか、ちらし寿司やクリスマスケーキなどの行

2 一人ひとりに合わせた 献立の工夫

献立についての工夫として、通常の食事のほか、ソフト食、ペースト食など、噛む力・飲み込む力に応じて、食事の形態を分けているのも特長です。また、食事が十分に取れない方や、取れていても栄養量が不足している方が必要な栄養を補給できよう、食事に付加する栄養補助飲料やゼリーなどの「付加食」にも力を入れています。グループではオリジナルのものを作成し、より積極的に食事をとってもらえるように力を入れています。





事食も提供しています。ほかにも、毎週1回、各地の郷土料理が献立に登場します。しかも、郷土料理は日本のものだけでなく、海外の料理を提供することも。こうした取り組みによって患者さんの知的好奇心を刺激し、コミュニケーションの種を蒔くことを目的としています。これからも、みなさんがもっと食事に関心を持てるよう、取り組み続けていきます。



3 患者さん・利用者さんの声を大切にした栄養管理

当グループの栄養部では、患者さん・利用者さん一人ひとりの栄養管理に力を入れています。糖尿病や脳・心血管疾患などにつながる過栄養はもちろんのこと、社会問題となっている高齢者の低栄養も、治療・リハビリ・在宅復帰などに大きく影響するため、早期の介入が重要です。

そこで管理栄養士が全ての対象者にしっかりと栄養評価を実施し、個々に合わせた栄養計

画・介入・再検討を繰り返し行っています。

しかし、食事は「栄養」のほかに「楽しみ」としても大きな役割を果たします。そのため、実際にお食事をしている患者さん、利用者さんの元を回診する「ミールラウンド」を通して得られる声を大切にしています。

これからも喜ばれる食事と、QOL向上のための栄養管理を提供していきます。



01

病院勤務の 管理栄養士のシゴト



長井 衣里子
泉佐野優人会病院
管理栄養士

栄養面から回復を支える仕事です！

私たちの仕事は、患者さんの栄養管理や栄養指導などの臨床以外にも、厨房内の衛生管理、食材の品質管理など多岐にわたります。多職種で連携して1人の患者さんを回復させることができるということ、が病院管理栄養士の魅力

だと思います。教科書通りにはいかない症例が多く悩みますが、その分学ぶことが多いです。生きていくうえで安全で大切な栄養を適切に提供することが、私たちの役目だと思っています。



病棟業務

栄養サポートチームに参加し、多職種で回診・カンファレンスを行います。



お昼休憩

同僚とドラマの話や子供の話をしながら楽しく昼食をとっています。



退勤後

保育園に子供を迎えに行き、お風呂では子供と戦いごっこをして癒やされています。

8:40

出勤

申し送りノートに目を通し、その日の献立を確認します。



10:00

12:00

ミーラウンド

患者さんからの食事の感想を聞き、食欲不振の方には食事介助も行い、原因を考えます。



13:00

14:00

事務作業

カルテの打ち込みや書類の作成を行います。スタッフの勤務調整などを行います。



17:30



02

施設勤務の 管理栄養士のシゴト



一人ひとりの生活に寄り添う仕事です！

施設の管理栄養士は、一人ひとりの生活に寄り添って、食事・栄養面から長期的に支援できるところが魅力だと思います。身体機能や咀嚼・嚥下^{えんげ}機能を考慮しつつ、できる限り家にいた頃のような生活を保てるよう、常に多職種で連携を取るようになっています。

今年からは、目の前の利用者さんの支援だけでなく、エリア内のグループ他施設の業務支援もするようになりました。栄養管理部全体のスキルアップや業務改善が、より多くの利用者さんの施設生活の充実につながるよう、今自分にできることを精一杯やっています。



蜂須賀 早紀
ケアホーム練馬
管理栄養士



出勤

電子カルテの申し送り欄をチェックします。その後厨房内の申し送り、他職種との申し送りにそれぞれ参加します。

8:40



9:00



12:00



13:30



15:00



17:30



ミールラウンド

可能な時は毎日ミールラウンドを行います。電子カルテの情報だけでなく、自分で利用者さんを直接見て、お話しして情報を得ることが重要と感じています。



カンファレンス

利用者さんの状況について多職種で話し合いを行います。栄養面に関わることは、しっかり情報収集し共有します。

モニタリング、アセスメント

申し送りで挙がった利用者さんやカンファレンス対象者の食事状況の確認や情報収集を行い、ケアプランの作成や見直しを行います。



昼休憩

ミールラウンドで回れなかったユニットでの利用者さんの反応を介護士さんから伺い、他職種の方と献立について話しながら、しばし休憩します。



退勤後

仕事後に飲むお酒が一番おいしく感じます。明日もがんばります！



03

栄養士のシゴト



高橋 美優

ケアホーム板橋
栄養士

全国、世界各地の料理を提供します！

食べるだけで心も体も元気いっぱい満たされる食事の効果に興味を持ち、栄養士になりました。その思いどおり、利用者さんが食事をされて自然と笑顔になっていることに日々喜びを感じます。和食をはじめ、洋食、中華、各都道府県の郷土料理、世界の食事まで楽しめる豊富なレパートリーを365日提供します。栄養面が

十分に管理されていることはもちろん、味も見た目もおいしい食事であること、まるで家庭のような温もりのある食事であることを常に心がけています。そんな毎日の楽しみである食事に関わることのできる仕事に誇りを持ち、今日も安心安全な食事提供に努めます。



調理業務

1日の仕事の始まり。施設のみなさんが楽しみにしている昼食を作ります。バリエーション豊富なメニューで作っている私たちもワクワクします。



お昼休憩

待ちに待ったお昼ご飯。今日もおいしくできました♪
お菓子やコーヒーを囲んで談笑し、午後に備えてゆっくり身体を休めます。



退勤後

愛犬の散歩をするのが日課です。毎日散歩コースを変えて気分転換をしています。

8:40



10:00



12:00



13:00



14:00



17:30

出勤



申し送りノートや調理マニュアルに目を通し、1日の業務が順調にこなせるよう、頭の中を整理しながら準備をします。

残食確認・洗浄



残食量のチェックをしながら食器洗浄を行います。下膳時には「おいしかったよ」の嬉しい一言がいただけます。

事務作業



午後は食材の発注や書類整理など事務業務を行います。過不足がないよう在庫管理をしっかり行い、日々新鮮な食材を使用できるよう意識しながら発注します。



04

調理師のシゴト

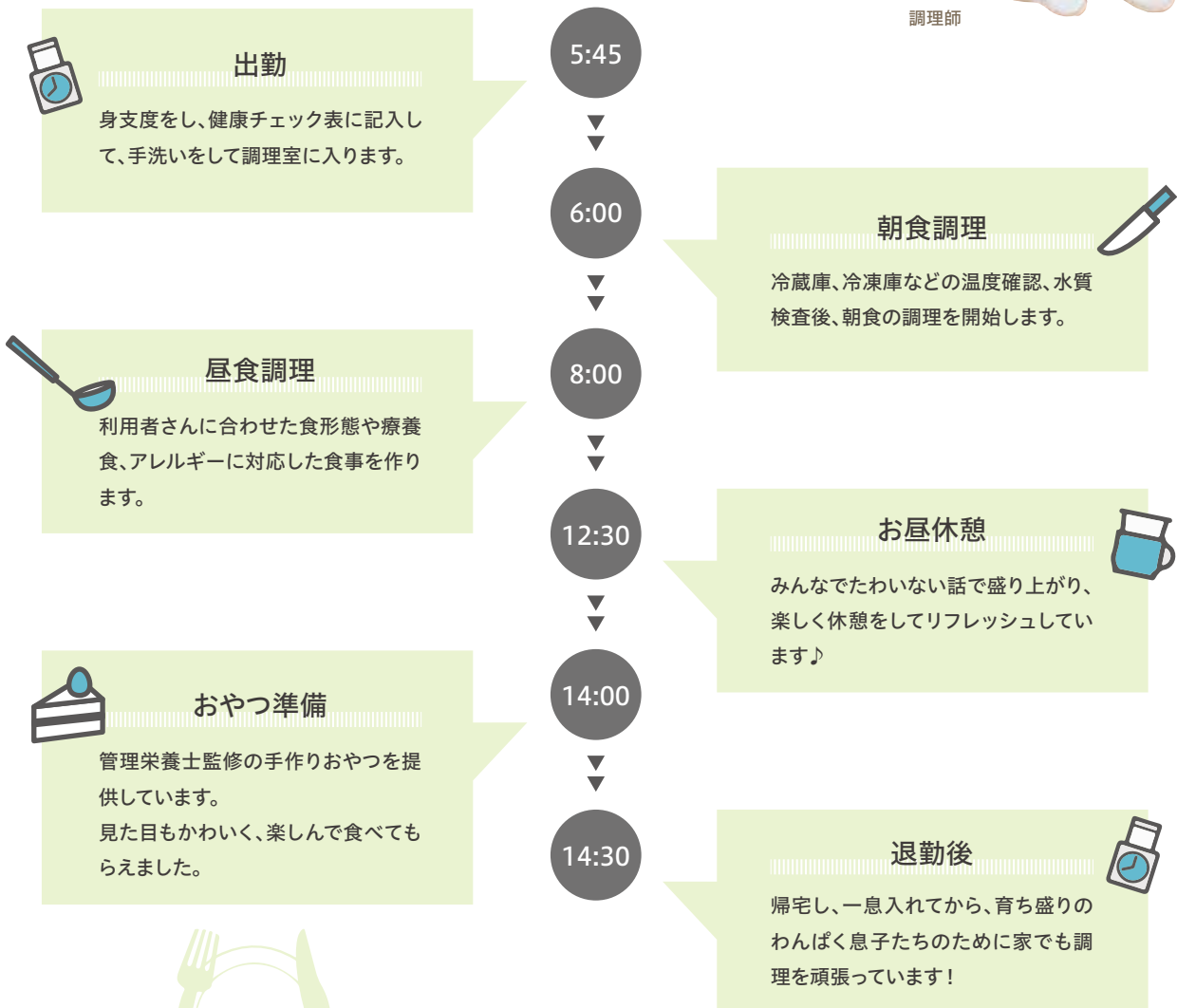
季節を感じる楽しい食事笑顔に！

調理師の仕事は、利用者さんに合わせた食事を作ることです。施設にいながら季節を感じられるよう、恵方巻きやお刺身などの行事食を提供します。また、毎週1回、各県の料理を楽しめるよう郷土料理が登場します。デイサービスにおいては、月1回スイーツバイキングを開催

し、季節に合わせたスイーツを手作りし提供しています。社内ライセンス制度や献立・調理コンクールがあり、ライセンス取得者には手当が支給されます。スタッフが笑顔にあふれ、生きがいを感じながら働ける職場です。



石丸 朋子
ケアホーム船橋
調理師



CROSS TALK

- 01 -

調理師



管理栄養士

病院勤務の
2人に聞く!

明るく楽しい部署を目指す 協力体制の作り方

谷川 こうやって2人で並ぶと固くなるよね。

田口 (笑)。いつもの雰囲気をお願いします!

谷川 はい!お願いします(笑)。

「みんなで取り組む習慣」が コミュニケーションの秘訣

谷川 栄養部は年齢も職種も違うスタッフが集まっているけど、協力体制ってどう?

田口 そうですね、重い空気感にならずに、だいたいどこかで笑いが起きてますよね。良い環境を維持できると思います。谷川さんが率先して栄養管理業務に協力してくれるので、調理師さんたちも栄養管理の時間を気にかけてくれます。

谷川 まだ成長段階やけど、僕はズバツと田口さんが決断して、方向性を示してくれるから働きやすい職場やと思ってる。あと、週に一度は調理場清掃もあるし、あれも団結力のひとつになってるもんね。

田口 そうですね。あの時間を情報交換に使うことも多いですよ。業務の相談もするし、おいしいお店の情報交換もするじゃないですか(笑)。

谷川 みんな食に興味がある人から、やっぱり食いつきが違う。手を動かしながら、口も動かして。昔からずつとあんな雰囲気やったよね?



谷川 貴洋

岸和田平成病院
調理師



田口 そうですね、ずっと変わってないですね。私が入職したときから、谷川さんも今と変わらず、場を和ませてくれてよく喋る面白いおじさんでしたけど(笑)。

谷川 (笑)。あれから10年以上やね。そういえば、一時期、調理スタッフが少なかったときに、頻回に調理場の応援に入ってくれてありがたかったな〜。

お互いの仕事を少しずつサポートする

田口 調理場の流れも覚えられて視野が広がりますよ。私こそ、すごく助けられています。管理職になってからは、谷川さんを頼る機会も増えたのに、嫌な顔をせずに協力してもらえるので。

谷川 そう思ってもらえると嬉しい。バタバタすることが多いなかで時間内に食事提供ができるのは、いつも調理場に飛んできてくれる管理栄養士さんのおかげ。調理師が管理栄養士さんの仕事を手伝うことは難しいけど、できる範囲は協力していきたいな。

田口 そうですね、良い距離感で助け合いたいですね。管理栄養士だけが「こうしたい」って思っているのも難しいですし、調理師だけが「こうすべき」って思っているのもできない。お互い「任せっきりに」ならず、いい雰囲気を作ることも大切にしたいですね。

視点は違ってもゴールは同じ

田口 谷川さんって若いスタッフへの指導法も率先して伝えるタイプですか？

谷川 うーん、どうかな。言われてから動くよりも、できるだけ先に行動してほしいって伝えてるかな。仕事への欲みたいなこととか、ちょっと工夫して気を配ることが提供する食事につながっていくと思うし、コンクールも調理ライセンスにも反映されるやん。

田口 谷川さんが着ている黒エプロン（※調理ライセンス5種取得者が着用できるエプロン）の2代目、輩出したいですね。

谷川 活躍できる場がたくさんあるから、盛り上げていきたいね。

田口 そうですね、今よりもおいしいって言ってもらえるようにがんばっていきたいです。

※掲載情報は取材当時のものです



田口 雅子

岸和田平成病院
管理栄養士

CROSS TALK
- 02 -

管理栄養士 × 管理栄養士

施設での
管理栄養士のお仕事とは!?

栄養、医療の知識も問われる仕事に 大きなやりがい

大城 堤さんは今では栄養部を管理する課長ですけど、もともとは施設で働いていたんですね。どういう点で施設の仕事に興味を持ったんですか。

堤 施設で働くと、想像以上に栄養管理や医療の知識が問われて、そこにやりがいを感じたんだよね。施設の利用者さんって思ったより低栄養になっている方がたくさんいるし、さらに食べられない方もいる。放っておいたら体重も減っていくし。

大城 そもそも病気を持った人も多いです、病気もひとつだけじゃなくて複合していますしね。

堤 病院と比べると、施設は医療的な知識を持ったスタッフ

の数が限られるので、管理栄養士の存在がとても大事で。回診に来る医師に利用者さんの状態を報告するのが、看護師と管理栄養士だったりするよね。

大城 そういう意味では、他職種から頼られることも多いかもしれないです。

堤 だからこそ管理栄養士の取り組みって如実に影響が出るところで、しっかりできている施設は健康管理の質が上がるけど、うまくできていない施設だと質の低下が目に見えるからね。

正しさだけじゃない、 施設ならではの栄養管理

大城 僕が興味を持ったのは、施設では長いスパンで考えた栄養管理ができることですね。その場所で長く生活していくので、取り組みの結果を追い続けていきますし、より個人に合わせていけるとところに面白みがあります。食事が利用者さんの楽しみとして占める割合は大きいですから「どうやって食べてもらおう」という工夫もいろいろとしますし。好き嫌いとか、お酒を飲みたいという希望にも応えますからね。もちろん、健康面は考慮しながら。

堤 いわば家として楽しく暮らしてもらう場だから、必ずしも栄養管理的な正しさだけが正解にならないこともあるよね。何かを制限することが健康面では正



大城 拓士

ケアホーム花畑
管理栄養士



しいかもしれないけど、それで生活のクオリティー
が下がるくらいなら、そんな栄養管理はしない方が
良いし。ある程度は自由な部分も必要だと思う。

大城 だからこそ、医師には必ず確認を取りながら進めて
いって。「塩分量は調整するので、このおつまみを食
べさせてあげてもいいですか」とか（笑）。

堤 そのバランスを取る役割は、管理栄養士に求められ
るところかもしれないね。

大城 それと施設は利用者さんとのふれあいも魅力のひと
つです。いつもすれ違えば挨拶もするし、食事のこ
とに限らず、けっこう雑談もしますよね。

堤 利用者さんから「オセロをしよう」って言われて「そ
の代わりに、僕が勝ったらお茶を飲んでね」ってい
うこともあったよ。でも一回、全部真っ黒にするくら
い圧勝しちゃって「もうやらない」って言われた（笑）。

大城 それはやりすぎです（笑）。

自信を持って仕事に取り組んでほしい

大城 これから入職を希望する管理栄養士の方にアドバイ
スはありますか。

堤 管理栄養士の資格を持って入職したからには、自信
を持って仕事をしてほしいって思うよ。「こうした
い」という提案についても、安全面に問題が無い
限りは「一度やってみて」と答えているし。



大城 そうやって自分でやった結果から学ぶことは大事です。

堤 最初から全部答えを与えてしまうと、指示待ちスタッフ
になってしまうからね。判断を求められることも多
いからこそ、自分で考えられるようになってほしい。

大城 もちろん、相談には乗りますよね。最初は大変かも
しれないけど、必要なことだと思います。逆に、意
欲的なスタッフにとってはいい環境とも言えます。

堤 提案はしやすいよね。つい最近も「グループの付加
食を見直したい」という提案をしてくれた管理栄
養士がいて。施設や病院の枠を超えて、グループ全
体に関わる仕事もできるというのが特長だと思う。
だからこそ、勉強はずっと必要だね。

大城 勉強も、硬い感じでなく楽しんでやれている人が多
いですね。

堤 確かに、前向きな感じで取り組んでいるかも。これ
からも楽しみながら成長していきたいね！

※掲載情報は取材当時のものです

利用者さんと密接に関わりながら成長

施設だからこそその栄養管理の魅力



堤 亮介

ケアホーム花畑
管理栄養士

CROSS TALK
- 03 -

管理栄養士 × 栄養士

職種の垣根を
超えています！

管理栄養士と栄養士、
実際の現場では
こんな風に協働しているんです！

協力が不可欠なお互いの仕事

- 辻** 同じ徳島県内にいますけど、お話するのは初めてですね。木田さんは、明るくてお子さんがたくさんいらっしゃるっていうイメージでした。
- 木田** 子どもは中学2年生、小学5年生、5歳、2歳と、4人いますよ。
- 辻** うちも2歳の子がいるので、子育ての大先輩だと思っています。
- 木田** 辻さんは今どんな仕事をしていますか。
- 辻** 博愛記念病院 栄養部の係長として管理業務に携わりながら、病棟で患者さんの栄養管理をして、たまに厨房にも入って。それと、グループ栄養部の「栄養業務支援課」の仕事もしています。
- 木田** 多岐に渡っていますね！ 私は基本的に厨房に入っていて、調理業務、味付けなど全般を担当しています。主任という立場なので、作業とか出来上がりの確認をして。それと、厨房での教育とか、発注とかの業務も担当してますね。
- 辻** それぞれ病院と施設の違いはありますがけど、管理栄養士と栄養士さんの関係性は同じような感じですよ。管理栄養士は患者さんの栄養管理とか、他部署との調整について主に担当して。



木田 博子
ケアホーム鷺敷
栄養士



辻 好恵
博愛記念病院
管理栄養士



木田 栄養士は主に厨房現場のことですね。調理師さんや調理補助のスタッフさんと協働して、厨房業務を円滑に回していくと言いますか。

辻 患者さんの栄養状態・食形態については、管理栄養士が他職種と連携しながら調整するんですけど、当然調理の現場に関わってくる内容なので、栄養士さんとも調整します。栄養士さんには、うまく厨房の現場を取りまとめてもらっていますね。

木田 厨房と病棟をつなぐ役割というか、やっぱり常に連携を意識しています。

尊重し合うことが本当に大事！

辻 患者さんから食事について細かいご要望をいただくこともあるんですけど、その対応については栄養士さん、調理師さんにも意見をもらうようにしていて。やっぱり私たちの考えだけでは出ない発想もあるんです。

木田 うちでも、管理栄養士さんが聞いてきてくれた利用者さんの好き嫌いについて、どう対応していくかをみんなで相談していますね。

辻 それぞれ対応するとなると、かなり細かいですもんね。そもそもうちのグループのマニュアル自体が細かいですし（笑）。私が所属する栄養業務支援課はマニュアル作成も担当しているんですけど、現場を知らずにただ押し付ける、ということがないように、といつも思っています。

木田 それもあってか、管理栄養士さんも1年目は必ず厨房業務を担当しますよね。

辻 盛り付けとかの担当が多かったですけど、それを経ることで仕事の流れを把握できますから。

木田 実際の手順がわかっているのといないのとでは違いますからね。

出産・子育てしながら、長く働ける職場

辻 木田さんは、産休・育休はその都度取られたんですか。

木田 いただきましたよ。戻ってきやすいようにみんながサポートしてくれて、ありがたかったですね。

辻 本当に助けられますよね。お互い支え合いみたいな感じで。

木田 だから今は恩返しじゃないけど、同僚にお子さんができたら積極的にカバーするようにしています。

辻 そのためにもスタッフがちゃんと揃っていることが大事ですね。スタッフが少なくて残業が常日頃からあるっていう状況だと、保育園のお迎えも大変ですから。

木田 辻さんはお仕事の目標はありますか。

辻 木田さんが子育てされながら仕事される姿が励みになるので、その背中を目標に、追いかけていきたいです！だからずっと仕事を続けて欲しいですね（笑）

木田 ありがとうございます（笑）。私は、より良い食事作り、喜んでいただける食事作りのためにがんばっていきたいです。大変なこともあるけど、やりがいも多い仕事ですから。

辻 お互い協力しないとできないですしね。がんばっていきましょう！

※掲載情報は取材当時のものです



CROSS TALK
- 04 -

調理師



調理師

病院の調理って
こんなお仕事！



分化されているので、そう単純な話じゃないって、後からわかりますね（笑）。

平田 ソフト食、ペースト食とか、病態に応じた食形態が5種類もあって…覚えることが多くて驚いたなあ。

水岡 ただ、栄養に関する知識もついてきますし、いい経験は積めると思います。

平田 やっていくうちにだんだん覚えていくし、それと一緒にいる仲間に助けられたね。いろいろ助け合ったり相談したりできるのがいいところだと思っているよ。

病院の働きやすさに魅力

平田 一緒に働いてもう7年目やね。

水岡 厨房では長い2人なので、僕が言うのも何ですけど、戦友みたいに思っています（笑）。

平田 （笑）。お互い病院で働くのは初めてだったけど、水岡さんはどうして病院を選んだのかな。

水岡 以前は居酒屋をやっていたんですけど、当時は子どもがまだ小さくて。飲食業はどうしても拘束時間が長くなるので、奥さんに育児を任せきりになってしまってた大変だと思ったのが大きかったです。

平田 家庭のことを考えて決めたんやね～。病院は就業時間がきちりしてるのがいいよね。僕も飲食店とかホテルでずっと働いてきたので、その点が魅力だったよ。それと、病院食っていう分野も新鮮だったし。

水岡 働きやすさを決め手に入職する調理師は多いですね。

覚えることは多い！でも仲間同士で助け合う

平田 最初は「献立通りに食事を作ればいいんだろな」って、少し簡単に考えていたよね（笑）。

水岡 実際は患者さんの病状とか好みに合わせて食事が細

常に相談しながら

協力体制で進める仕事

平田 その日の出勤者から献立リーダーを立てて、僕らはそれを見守る立場だから、2人揃って仕事する機会は前より減ったね。

水岡 その分、2人揃った時は仕事の相談をしますよね。先々の献立を見て、複雑な作業が入りそうなときは「ここの作業をこう変えてもいいですか」とか、事前に確認をして。

平田 それ以外に、献立や調理についてのことは、管理栄養士さんに相談することも多いね。その点に関して

厨房の仲良し先輩後輩コンビ
協力体制でより良い食事を
提供していきたい！

は職種間でしっかり連携が取れていると言えるね。

水岡 厨房は幅広い世代がいますけど、関係なく仲良くやれていますね。

モチベーションアップにつながる ライセンス制度

平田 調理師の特長は、グループ独自のライセンスを取得できることかもしれないね。

水岡 タイムトライアル、卵料理、お寿司と、魚の下処理、それとケーキ作りのテストがあって。

平田 そのうち僕が3つ、水岡さんが5つ全部を取得してるけど、最初に受けた時は2人とも全部落ちたよね（笑）。

水岡（笑）。「大丈夫やる」って軽く考えていましたけど、甘かったですね。

平田 これから初めて受ける人にアドバイスをするとしたら何かあるかな。

水岡 きっちり見本通りに作る必要があるから最初は苦労するかもしれませんね。でも、見本動画がグループ内で共有されているので、それを参考にしながら、とにかく練習はたくさんするのがいいです。

平田 技術も高められて、合格すれば手当が支給されるし、意欲的に取り組もうという気持ちも出るよね！

職場環境をもっと充実させたい！

平田 これからも、人の立場に立った食事作りを続けていきたいね。おいしくて健康的なのはもちろん、見た目も食欲をそそるものを。あとは、連携をもっと強化したいな。

水岡 厨房でもし何かトラブルが起きても解決しやすいですし、多職種で連携が取れていた方が患者さんのためにもなりますよね。

平田 そのためにも、職場環境も充実させたいと思っています。

水岡 今はちょうど入職したてのスタッフが多いですけど、みんながひとり立ちできれば、職場に余裕ができて、僕らもほかのことに手をかけていけますからね。

平田 さらにみんなが働きやすい環境を作っていきたいね！

※掲載情報は取材当時のものです



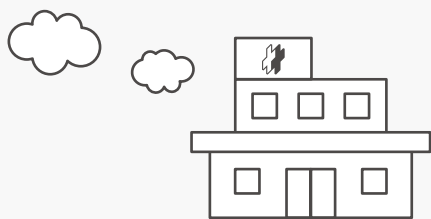
平田 好寛

平成病院
調理師



水岡 拓也

平成病院
調理師



Group LIST

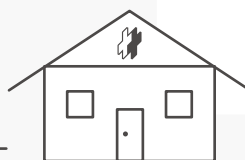
当グループは、東京・大阪をはじめ全国に病院・施設・学校を開設・運営しています。治療を終えた患者さん・利用者さんを早期に受け入れ、積極的な治療とリハビリテーションを行い、短期間で在宅復帰を目指します。今後は、世界にグループの医療を広めることを目的に、インドネシアで海外事業も展開予定です。

病院	26	特養	27
老健	11	介護医療院	2
グループホーム	9	ケアハウス	5
有料老人ホーム	12	小規模多機能	3
訪問サービス	12	通所サービス	7
居宅支援サービス	3	障害福祉施設	7
クリニック	2	学校	3

※開設予定も含む / 2022年3月現在

くわしくはこちら

平成医療福祉グループ



千葉県

- 印西総合病院
- ケアホーム船橋
- 訪問ステーションてととと印西
- 印西居宅介護支援センター

神奈川県

- 平成横浜病院
- ケアホーム三浦
- ヴィラ南本宿
- ヴィラ横浜
- ヴィラ桜ヶ丘
- ヴィラ神奈川
- ヴィラ都筑
- ヴィラ泉
- ケアホーム横浜
- 訪問ステーションてととと戸塚

東京都

- 世田谷記念病院
- 大内病院
- 多摩川病院
- 平成扇病院
- 緑成会病院
- 緑成会整育園
- ケアホーム足立
- 藤香苑
- ケアホーム千鳥
- ヴィラ町田
- ケアホーム板橋
- ケアホーム葛橋
- ケアホーム花畑
- ケアホーム練馬
- グループホームこもれび
- グループホームかりん
- 訪問ステーションてととと大岡山
- 訪問ステーションてとと小平
- サポートハウスココロネ板橋
- OUCHI CAFE・KITCHEN
- 聖和看護専門学校

大阪府

- 豊中平成病院
- 弥刀中央病院

- 泉佐野優人会病院
- 平成記念病院
- 淀川平成病院
- 堺平成病院
- 岸和田平成病院
- 淀川暖気の苑
- 離宮千里山
- ケアホーム豊中
- 弥刀介護老人保健施設
- エスペランサ
- レジデント豊中
- レジデント泉佐野
- メディケアハウス春木
- 優人会小規模多機能センター
- ハート訪問看護ステーション
- 訪問ステーションてととと東大阪
- 訪問ステーションてととと泉佐野
- 中央デイサービスセンター
- だんけのそのポレポレクラブ
- 海萌
- PALETTE
- おうち診療所堺

三重県

- ヴィラ四日市
- 富洲原複合型サービスセンター

和歌山県

- 緑風苑

兵庫県

- 平成病院
- 東浦平成病院
- 西宮回生病院
- 大原病院
- 南淡路病院
- 神戸平成病院
- ケアホーム住吉
- ヴィラ播磨
- ヴィラー宮
- かおりの丘
- ケアホーム東浦
- ケアホーム南淡路
- ふるさとの家
- ヴィラ光陽

- 平成病院 平成介護医療院
- 東浦介護医療院
- グループホーム北淡
- ケアハウス有馬ホロンの苑
- ケアハウス淡路エルベ
- ケアハウス東浦エルベ
- レジデント東浦
- レジデント南淡路
- 訪問ステーションてととと洲本
- ココロネ淡路
- サポートハウスココロネ住吉
- 平成淡路看護専門学校
- 平成リハビリテーション専門学校

徳島県

- 博愛記念病院
- 徳島平成病院
- 江藤病院
- 浜病院
- ヴィラ羽ノ浦
- ヴィラ勝占
- ケアホーム鷺敷
- 平成アメニティ
- 明和苑
- グループホームはまど
- ケアハウスエルベ
- 岬ハウス
- レジデント勝占
- レジデント木津
- レジデント渭北
- メディケアハウス平成
- 有料老人ホーム蘭方
- 八万小規模多機能センター
- 南部訪問看護ステーション
- 平成ヘルパーステーション
- 訪問ステーションてととと徳島
- 平成デイサービスセンター鳴門
- デイサービスしおかぜ
- 那賀町鷺敷デイサービスセンター
- 平成デイサービスセンター渭北
- 平成在宅介護支援センター

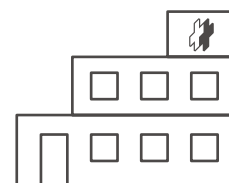
山口県

- 山口平成病院
- ヴィラ本郷

- ケアホーム山口
- へいせいホーム
- グループホーム本郷
- グループホームだんけぐーと
- グループホームだんけぐーと有延
- ケアハウス山口エルベ
- レジデント山口
- 平成小規模多機能センター
- 訪問ステーションてととと岩国
- 平成デイサービスセンター平田
- 平成デイサービスセンター黒磯
- 岩国市岩国第三地域包括支援センター

海外（インドネシア）

- HMW Rehabilitation Clinic



調理師オリジナルライセンス制度

調理師は社内試験に合格するとお給料UP！

患者さん・利用者さんによりおいしく楽しい食事を提供できるように、オリジナルライセンス制度を設けています。実際の調理の完成度や技術、タイムトライアルなどの実技試験を重ね、厨房で必要とされる技術を磨くことを目的としています。また、ライセンス取得者には手当を支給し、グループ全体で調理技術の向上を応援しています。

技術と食事の質の向上が目的です。自分の得意分野から受験できるので、ぜひチャレンジしてみてください！

ライセンス5種取得者は
マスターエプロンを着用！



献立・調理コンクール



年に一度のコンクールで 所属施設代表として腕を磨きます！

献立や調理の質向上を目指して、所属施設の代表者が腕を競い合います。他施設の職員とのコミュニケーションを深める場でもあります。入賞した献立は、後日、患者さん・利用者さんに提供されます。

デザートバイキング

アイデアを生かして多彩なスイーツ作り！ 「デザートバイキング」

施設のデイサービスなどでは、利用者さんに多彩なスイーツを振る舞う「デザートバイキング」を定期的で開催しています。利用者さんに人気だけでなく、スタッフにとってもスキルや発想を活かせる良い機会。より喜んでいただくため、腕によりをかけて準備します。ノウハウ共有のため、他施設を見学して学ぶこともあります。



福利厚生など

休日・休暇

4週8休・夏季休暇3日・冬季休暇3日（年間休日110日）、
有給休暇：初年度10日（最高20日）、慶弔休暇・産前産後休暇・育児休暇・介護休暇

待遇

退職金制度有（勤続3年以上）、賞与（年2回）、給与見直し（年1回）、役職手当、皆勤手当、時間外手当、
通勤手当支給（規定あり）、夜勤手当、経験加算有り

福利厚生

各種保険完備（健康・厚生・雇用・労災）、職員食堂（管理栄養士監修）完備、福利厚生サービス「福利厚生倶楽部」（宿泊施設・スポーツ施設・リラクゼーション施設等の利用時優待）、契約保養所（エクスプ）、人間ドック利用補助制度（規程あり）、外部カウンセリングサービス、無料託児所（施設による）、送迎バス（施設による）、マイカー通勤可（施設による）

育児・介護支援

育児短時間勤務…小学校卒業まで利用可（他、諸規定あり）
介護短時間勤務…5年まで利用可（他、諸規定あり）

自己研さん・スキルアップ支援

内部研修会・学会…グループ学会への参加と演題発表、各部門別の内部研修会
外部研修会・学会…研修会・学会への参加費用補助制度あり

※ 病院・施設により規定内容が異なる場合や、利用できないものもあります。また、職種により待遇内容が異なる場合があります。
なお、内容は規定改変により変更されることがあります。くわしい内容は各施設にお問い合わせください。

就職に関するQ&A

question 1 教育制度はどのようになっていますか？

answer

調理師の方はグループ独自のライセンス制度を利用することで、食事提供に必要な技術を磨くことができます。

管理栄養士の方は 2020 年から運用を開始しているキャリアラダー活用による教育システムを利用することで、段階的かつ系統的に必要な知識や技術を修得し、医療・福祉の現場で活躍できる管理栄養士を目指すことができます。

question 2 勉強会の頻度はどのくらいですか？

answer

栄養管理部主催のキャリアラダー教育研修を毎月 1 回実施しています。この研修により、管理栄養士に必要な能力を高めることができます。また、開催頻度は異なりますが、各病院・施設でも研修や勉強会を実施しています。

question 3 学会参加や勉強会参加への補助制度はありますか？

answer

グループが推奨する、もしくは業務指示として参加をお願いする学会・勉強会については、参加費・交通費・宿泊費は全て病院・施設の負担で参加できます。個人的に参加したい研修は、所属長へ申請の上、年 1 回まで病院・施設の費用負担で参加していただけます。なお、グループが指定した分野の認定資格を取得し、さらにその資格を活かした活動を行うことで、資格活動手当を支給しています。

question 4 配属部署は希望できますか？

answer

まずはしっかり業務の基礎が学べる部署に配属となります。

その後はご本人の希望や面談などで配属先は決定されていきます。

必ずしも希望の配属になるとは限りません。

question **5** 子育て中に働きたいのですが、託児所はありますか？

answer

託児所の有無は病院・施設によって異なります。託児所が整備されているところでは、3歳まで無料で利用していただけます。また、早出・遅出・日曜祝日勤務・夜勤などにも対応しています（事業所によって若干異なります）託児所がない場合でも子育てを応援する姿勢は変わりませんので、育児にかかる休暇などの支援体制があります。

question **6** 休日・休暇はどのように設定されますか？

answer

年間休日は110日です。多くはシフト制になっています。365日サービスを提供しているため決まった曜日に休みを取ることは難しいですが、月平均8～9回の休日を取っていただくことになります。また、夏季休暇と冬季休暇がそれぞれ3日間ずつあり、有給休暇を取ることも可能です。

question **7** 職員寮はありますか？また、ある場合は利用できますか？

answer

職員寮の有無は病院・施設によって異なります。
利用の条件なども異なりますので入職を希望される病院・施設がありましたらお電話やメールでお問い合わせください。

question **8** 平成医療福祉グループは全国展開しているとのことですが、グループ内での転勤などはありますか？

answer

引っ越しが必要になる遠方への転勤は基本的にはありませんが、エリア内の近隣施設への異動や、研修異動（終了後は基本的には元の勤務地へ戻ることを前提）をお願いする場合があります。全国展開の強みとして、諸事情（結婚など）で県外へ行くといった場合でも、引っ越し先付近に関連病院・施設があれば、そちらへ転籍することも可能です。

平成医療福祉グループの
仕事の魅力とは？

動画でCHECK!

管理栄養士



調理師



お問い合わせ  



グループサイト

<http://www.hmw.gr.jp/>

平成医療福祉グループ 



Facebook @HMW.group



Instagram @hmw_group



平成医療福祉グループ
HEISEI MEDICAL WELFARE GROUP