

HAPPY MEDIA

ほっけん  
発見

たんけん  
たんけん

宇治市

2021  
年度版

# 小学生

のための

# お仕事ノート

おしごとノート

どんな仕事があるのかな？







医療給食製造

# 入院かん者さん、介護福祉施設の入所者さん、働いている職員さんに出す食事を作っています。

## タケダメディカルフーズサプライセンター (株式会社セリエ)

住所/宇治市宇治里尻 36-26 TEL. 0774-25-2007 <https://www.takedahp.or.jp/medicalfoods/>  
創立/2007年(平成19年) 従業員数/119人(2021年7月現在)

### 私たちの仕事

食べる人に合わせて献立を考え、食事を作ります。かん者さんには治りように役立つ食事を作り、退院して家に帰ってからも作れるような献立を考えます。介護福祉施設の入所者さんには、やわらかくしたり、小さく切ったりして、食べやすいように工夫しています。栄養たっぷりの食事は元気の源! 毎日の食事が楽しみという声を聞けるように、おいしくて安心安全な食事を作っています。



社屋

### どんな手順で、食事を作るの?

入院しているかん者さんは、必要な栄養がさまざまです。施設の入所者さんは、介護の状態や好みがいろいろ。たくさんの方に、たくさんの種類を作るために、管理栄養士、栄養士、調理師が力を合わせています。おいしいことはもちろん、安心と安全にも注意していますよ。



#### 献立作成

管理栄養士、栄養士



3か月先の献立を  
考えています

120種類以上の献立を作ります。行事や季節などを考えながら、おかず(3種類)にご飯を組み合わせます。

#### 材料の準備

管理栄養士、栄養士、調理師



材料別に調理の  
準備をします

野菜や魚、肉などが届いたら、量や品質をチェックします。

#### 加熱調理

調理師、栄養士



スチームコンベクション  
オーブンは、にたり、  
焼いたり、いろいろな  
調理ができます

野菜や肉、魚を調理します。

#### 仕分けと盛り付け

調理師、栄養士



きれいに盛り付けて  
できあがり!

病院、介護福祉施設など、  
届け先ごとに料理を分けたら、ひとり分に盛り付けます。かん者さんや入所者さん、ひとりずつ、料理の種類や量がちがいます。



### 毎日、どれくらいの食事を作るの?



60キロ

100キロ

1日に、約7,500食を作ります。3回の食事を毎日、1年中、休むこと無く作っています。塩分をひかえた食事、とてもやわらかく仕上げた食事など、どのような人にも食事を出せるように、120種類もの献立を考えてあります。そのために用意する材料は、とっていただく! たとえばキャベツを60キロ、玉ねぎ100キロなど。国産の材料を多く使用して調理します。

### 安心と安全のために、こんなに工夫しているんだね!



適切な温度や時間で調理されているか、コンピューターを使って、24時間体制で管理しています。



調理する人の手や指が清潔か、きびしく検査します。

手形を取るようにして、  
検査しているよ

災害が発生しても調理できるように、緊急電源を備えたり、非常用の食事を保管したりしています。食事をとめないことも、安心安全の取り組みのひとつです。

災害に備えて訓練しています。緊急電源が正常に動くかの確認も忘れません!

食事を  
とめない!

### 働く人の声

管理栄養士  
科長代理  
市川菜々さん



栄養指導をする管理栄養士としての経験を、献立作りにかかっています。「おいしかった!」の声が何よりうれしいです。おいしくて、食べる人を元気にする食事を、会社のみんなで力を合わせてお届けしています。料理を作ることや食べること、そして、人を喜ばせることが好きな人におすすめの仕事です!

おいしさへのこだわりをもって、献立作りをしています。たくさんの方の食事を作るには、重い材料を運んだり、大きなおなべを使ったりします。こんなとき、男性の力が役立ちます。バランスのよい食事は健康づくりにもつながりますよ!

栄養士 係長  
白井裕基さん



管理栄養士  
杉村祐理子さん



たくさんの方の食事を作るのは大変ですが、これだけ多くの人たちの栄養を支えていると思うと、大きなやりがいを感じます。食事の時間を楽しんでもらえるように、季節感を出したり、食べやすいように盛り付けを工夫したりしています。残って返ってきた料理は、理由を考えて次の献立にかかっています。