

# 「持続可能な給食システム構築」

## セミナー開催のご案内

FOOD & HEALTH

ククルテ

9月4日(金) 13:00~17:00

ZOOM参加可

ヘルスケア(病院・介護)施設を取り巻く環境は一段と厳しい状況にある。これまでの赤字常態化に加え、近年の人手不足と人件費上昇食材費や光熱水費の上昇等、給食提供の存続が危ぶまれている。現場においては、食事の個別化・細分化・多様化が進み、マンパワーに頼る人海戦術が余儀なくされ生産性の低下を招いている。こうした状況をまとめると「八方塞がり」で危機的状況と言っても過言ではなく抜本的な変革が要請される。「それではどうするか？」まず、運営の概念を根底から見直すところから始めるべきで、旧態依然とした習慣や方法を検証し新たなビジョンと戦略方策・GOALを設定しマネジメントシステムを確立することが必須である。

この度のセミナーでは、こうした実態をふまえ持続可能な給食システム構築について、総論から具体的手法までを解説する。

「未来は私たちの選択によって作られる」ご多忙とは存じますがぜひご参加ください。

主催

一般社団法人FOOD&HEALTH協会 ククルテ

共催

株式会社ミールシステム  
一般社団法人ヘルスケアフードサービスシステム協会

後援

公益社団法人福岡栄養士会

場所

アクロス福岡2階 セミナー室2  
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神1丁目1-1  
TEL: 092-725-9111

定員

50名

参加費

5,000円(税込 登録料・資料代含む)

振込先

一般社団法人FOOD&HEALTH協会 ククルテ  
西日本シティ銀行 キャナルシティ博多支店 普通 口座No.3044100

\*振込手数料は各自ご負担ください。

\*お申込み時名義は施設名・会社名・個人名にてお振込みください。

\*当日の現金お支払いはお受けできませんのでご了承ください。

お申込みはインターネットで!

<https://forms.gle/vf5NpKY9mxBPNoic6>

ハイブリット開催とし、ZOOMを用いたライブ配信も行います。

事前にダウンロードして参加できるように各自でご準備をお願いします。

問い合わせ先：(一社)ククルテ 大部 090-5023-3149



# プログラム

FOOD & HEALTH

# ククルテ

**受付** 13:00~13:30

**第一部** 13:30~14:20

## 主催者挨拶 & 「給食経営プロフェッショナル育成と 卒後教育の在り方」

栄養管理の目標を達成する為の給食の品質管理、食材料管理、人・食材・施設の衛生管理を統合しながら生産管理のプロフェッショナル育成について解説する。



一般社団法人FOOD&HEALTH協会 ククルテ 代表理事  
**大部 正代**

**第二部** 14:20~15:20

## 他人事ではない！「持続可能な給食提供」 をどう実現すればいい？

事前に回答いただいたアンケート結果をデータ化、給食提供の現状と課題を可視化し、他人事ではない視点から不安や課題を共有。その上で、給食提供を継続していくために必要な考え方、運用改善の方向性、選択肢について、皆様に提案していく。



株式会社ミールシステム 代表取締役社長  
**窪田 孝治**

**休憩** 15:20~15:30

**第三部** 15:30~16:30

## “簡単にする”は、給食運営を良くする技術

栄養基準・食事基準の標準化と献立計画の考え方を解説する。食種、献立、アレルギー対応、調理・提供方法を整理し、効率化と品質安定につながる実務要件を紹介する。あわせて、セントラルキッチン方式や完全調理品、下処理済み食材の活用効果について取り上げる。



株式会社ミールシステム コンサル室 主任  
**堀井 三四郎**

**質疑閉会** 16:30~16:50



## セミナーアンケート募集中！

<https://forms.gle/CmK3RpsWzuXK3fNU7>

第二部セミナーでは、アンケートにご回答いただいた内容を集計し、皆さまのご意見をセミナー内容に反映する形で発表いたします。当日のご参加が難しい方も、ぜひご回答ください。