

2025年度新潟県栄養士会 生涯教育実務研修会

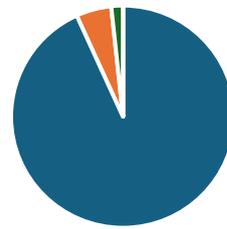
- 実施期間：2025年6月19日（木）～6月25日（水）
- 内 容：「現在の給食業界、給食施設の現状と今後の展望」
女子栄養大学 栄養学部 教授 石田 裕美 氏
- 受講者数：95名 再生回数：212回

アンケート結果

栄養士会に入会について

新潟県栄養士会会員	55
新潟県以外の会員	3
栄養士会には所属していない	1
その他	0

栄養士会入会について

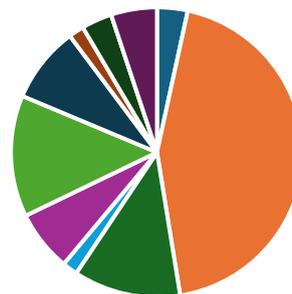


- 新潟県栄養士会会員
- 新潟県以外の会員
- 栄養士会には所属していない
- その他

所属支部について

村上支部	2
新潟市支部	26
長岡支部	7
十日町支部	1
上越支部	4
新発田支部	8
三条支部	5
魚沼支部	1
柏崎支部	2
佐渡支部	0
その他	3

所属支部について

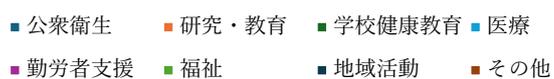
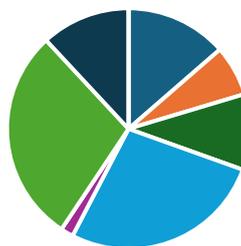


- 村上支部
- 新潟市支部
- 長岡支部
- 十日町支部
- 上越支部
- 新発田支部
- 三条支部
- 魚沼支部
- 柏崎支部
- 佐渡支部
- その他

職域事業部について

公衆衛生	8
研究・教育	4
学校健康教育	6
医療	16
勤労者支援	1
福祉	17
地域活動	7
その他	0

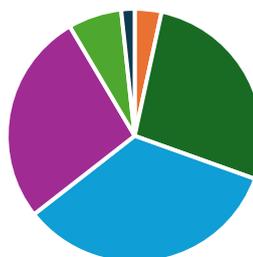
職域事業部について



受講者の年代について

10代	0
20代	2
30代	16
40代	20
50代	16
60代	4
70代以上	1

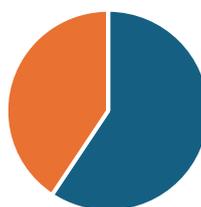
受講者の年代について



オンライン配信について

とても良かった	35
まあまあ良かった	24
あまり良くなかった	0
良くなかった	0
その他	0

オンライン配信はどうだったか？



- とても良かった
- まあまあ良かった
- あまり良くなかった
- 良くなかった
- その他

その他

自身の時間内での有効活用ができる。

時間のある時に、いつでも開始できて受講し易かった。

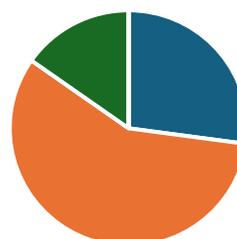
給食管理、経営の考え方に悩んでいたの

現在の職務が、献立はわたしたち栄養教諭が立てるが、物資の選定や発注は委託業者の栄養士が行うという新しいスタイルであり(今年度 8 月から給食が開始される)わたしたちは委託の給食センターに勤務するわけではないので、様々なギャップがある。こちらの求める食材に、金額等や人手不足を考えると、どこまでこだわってよいものか、悩むところなので、全国的な現状の課題を知ることが出来て、考え方を変える柔軟性も必要だと考えさせられたので。

実務の活用について

とても活用できると思う。	16
まあまあ活用できると思う。	34
あまり活用できないと思う。	9
活用できないと思う。	0
その他	0

実務への活用はできそうですか？



- とても活用できると思う。
- まあまあ活用できると思う。
- あまり活用できないと思う。
- 活用できないと思う。
- その他

その他

献立の見直し等は簡単にはできないため。

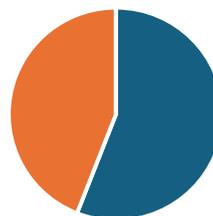
給食を取り巻く様々なこと、委託との連携やオペレーションシステムについて等、具体的に知ることができて有意義だった。

考え方の要素を参考にしたい

講義の内容について

よく理解できた	33
まあまあ理解できた。	26
あまり理解できなかった。	0
理解できなかった。	0
その他	0

講義の内容は理解できたか？



- よく理解できた
- まあまあ理解できた。
- あまり理解できなかった。
- 理解できなかった。
- その他

その他

検討すべき現状と課題が理解できた。

ちょっと音の聞きづらい時があったが、概ね音声も画像もよかったから。

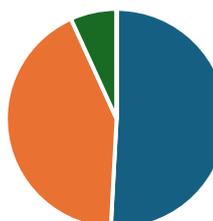
用語の解説もあり理解しやすかった。

業種が異なっていたので

全体を通しての満足度について

とても満足できた。	30
まあまあ満足できた。	25
あまり満足できなかった。	4
満足できなかった。	0
その他	0

全体を通しての満足度



- とても満足できた。
- まあまあ満足できた。
- あまり満足できなかった。
- 満足できなかった。
- その他

その他

自施設に設備環境にもよるが、今後どのように変えていくか計画出来そうと思ったから。

病院給食と(わたしが所属している)学校給食では、調理システムが異なるため。

ご意見 感想

例年になく早いペースで食材費があがっている中、いかに対応していったら良いか考えるいい機会になりました

給食業務は委託していますが、人手不足で安全な給食提供が困難な状況で大変困っています。今後を見据えた考え方について勉強になりました。

大変共感できる内容ばかりでした。給食業界の抱える課題を分かりやすくご教示いただきました。ありがとうございました。

今まさに直面している課題で、とても参考になりました。

給食管理についての研修は今まで受ける機会がなかったので、参考になりました。児童福祉施設の給食管理に特化した研修があるとよいです。アレルギーに関する研修はよくありますが、それ以前に基本が学べる機会もあるとよいです。

これからますます労働者が減少していく中で多くの給食施設の課題だと思います。調理従事者の確保だけでなく、様々な資源を組み合わせないと今後給食経営は困難だということを学ぶことができました。有難うございました。

新しいシステムについて知ることができてよかった

丁寧な説明で分かりやすかったです。

給食施設の管理栄養士の給料が安いことも課題。人口減少が進む中で、効率化を更に進める必要があり、そのことを管理栄養士が主体となってクレーマーに進めていけるかが重要。ただ、あまり期待できないとも感じる。何故なら、そのことを、理解していない、あるいは対応できない管理栄養士が多いから。残念であり限界。養成施設の先生は、卒業生が安い給料で働かされてるこの現状をどのように考えてるのかも聞いてみたい。

クックチルや調理済みの食事の広がりが、摂取基準に即した食事の提供を難しくしている事を実感している。

給食を取り巻く環境は年々厳しさを増しています。人もいない、お金もない中で給食の品質を維持していくには、業界全体で職種を統一したり、ニュークックチルを導入するなど、大きな変革の時期を迎えていると感じています。

最後のお話の今までと同じではなく、先を予測して新たな方法を考える・見えない費用の見える化などこれから取り組んでいきたい内容でした。現在、高齢化や作業能率の個人差による作業の担い手不足や人手不足の中、新しい1歩を考える時間を確保が難しい状況ですが、前に進めていきたいと思いました。

人手不足や食材費の高騰など目の前のことだけでなく、先を見据えて給食経営を考えていかなければならないと思いました。

人手不足や食材料費の高騰による影響は日々大きくなる状況ではありますが、今回の講義をお聞きし、何も対策を打たなければならぬと感じました。

参考になりました

給食経営について現状を踏まえて学べてよかったです。ありがとうございました！

現在の給食業界、給食施設の現状を整理し、管理栄養士・栄養士がより給食を提供していくにあたり求められる専門性のブラッシュアップや取り組み方を考える貴重な機会となった。

今現在、人員不足はありません。しかし、今後必ず来る人員不足に悩まされる時の為、余裕のある今のうちに対策を考えておく必要があると思っています。

給食の現状と課題がわかりよかった

給食管理や経営の問題解決のノウハウを教えていただけるのかと思っていましたが、問題の解決策がある訳ではなかったのかなと思います。

日々の業務での課題は他の施設や日本全体の給食管理の問題と同じであることが改めて知るきっかけになり勉強になった。

診療報酬関連の情報を早めに欲しい。

カット野菜や調理済み食品の方が価格が高いと思っていましたが、光熱費等考えると安くなることがわかりました。中国産は安いですね。

物価高騰、人手不足等の給食を取り巻く要因がよく理解できた。やはり給食はなくてはならないものであり、それゆえにもっと栄養士や管理栄養士の地位が向上できればと改めて感じた。時代とともに変わっていく給食現場を、養成校の教員としてやはり知るべきだと感じた。

給食業界の近況を整理して振り返ることができた。時世や状況に応じたシステム化の検討と対応できる柔軟さが必要と改めて感じた。仕事環境として相談相手が少なく、新たな方法の導入が適切であるかの判断に自信を持つことが難しい。

簡単には分からないさまざまな現在の給食業界の課題を知ることができて勉強になった

業務に活かせる内容でよかったです。私は、石田先生の授業を受けて管理栄養士になったので、先生のお声を久しぶりに聞けて嬉しかったです。

認定子ども園栄養士です。栄養士の配置が増えている一方で、少子化により将来的に食数が減ってくるのではないかと考えています。本日の講義は目下の物価高騰への考え方も参考になりましたし、今後の給食を考える上でのヒントになりました。ぜひまた講義を受けたいです。ありがとうございました。

普段、給食にかかわっており、よく知っている内容も多かったため、勉強になった！という感じはあまりなかった。

食材費の高騰や人手不足などの問題に対処していくには、やはり加工品の利用をすすめていく必要があることを、データで示してもらえたことはとても参考になりました。

給食施設の現状及び課題解決のポイントが理解できました。給食の経営管理的な視点も理解できました。

直接業務に反映させることは難しいですが、最近の情報を知ることができ良かったです。

自己研鑽の必要性を再確認しました

貴重な機会をいただきありがとうございます。今回の研修会では現在従事している施設の形態や課題点を再確認することができ、大変有意義なものとなりました。献立内容や調理方法についてより効率的な改善ができないか他の栄養士や調理員と検討したいと思います。ありがとうございました。

給食業界の置かれた現状や今後についてまとまった認識ができました。物価高騰や労働力確保困難が急激にすすみ、高齢者の雇用促進や献立の種類や個別対応の集約も本当に待ったなしの状態です。それでも必ず提供が必要ですので良い事例などの情報はどんどん提供していただきたいと思います。

現在の集団給食における現状、問題点、給食経営にいたるまで丁寧にご教示いただきとても参考になった。

直営と委託の病院・施設に勤務経験がある。食材費等の高騰・人で不足で、患者・利用者の給食費値上げを行っている。そんな中、数ヶ月の間に今まで来なかった数のセントラルキッチン、委託給食と知った上で、さらに別の企業が営業に来たり、完調食の企業と次々と営業に来る。今回、最新の知識の基本を学ぶことができた。また、様々な利点、欠点を知ることができよかった。この他の学校給食の無償化など栄養士としての観点から情報を考えるきっかけにもなり参加してよかった。

レディフードシステム、ニュークックチルシステムのそれぞれのメリット・デメリットに関する研修会を開催してほしいです。

給食業務での課題について学ぶことができた。

給食業界施設の現状について理解できた

給食の現状が理解できた。食材費の高騰や人員不足、個別対応に品質維持、高齢者施設の給食管理業務を行っているため、自分ごととして研修に参加した。

これまでお聞きしたことのない分野の講演でしたので、大変有意義でした。ありがとうございました。

給食の経営について意識できたと思う。

職場で、厨房職員の人手不足や費用の面で、食事提供体制の見直しが大きく必要になりました。その中で、料理の品質を保つだけでなく、高まる個別対応の需要に応えることや、摂食嚥下機能に応じた食事形態を維持させていくことは難しくなっていました。今回の研修で、これが給食社会全体の問題で大きな局面であることと知れ、その背景についても自分の憶測ではなく、先生からの根拠や考えに基づいた話を聞くことができ、これからの給食管理の展望や管理栄養士として持つべき捉え方やスキルの大切さに確信を持つことができました。

学生の時によく勉強していなかった分野なので基本的なことも教えてもらえて有り難かったです。

給食施設の人員不足は深刻で、クックチルが増えているので参考になった

見えない費用の見える化が必要だと分かった

給食管理を行っていく上で参考になる情報を得ることができ、よかったです。

現在の給食の現状と課題について分かりやすい解説だった。時代と共に見直していかなければいけないとは思ったが、実現するには課題もたくさんあると感じた。

ほうれん草のお浸しの事例は考えさせられる内容でした。効率化を図るなら手間を減らして人件費を削減すればよいですが、学校給食は効率化だけでなく、手間暇をかけることが食育につながる部分もあるので、そのことも大切に考えながら調理員さんより良い給食作りに励んでいきたいと思います。

自施設が厨房の改修工事とニュークックチルの活用をどうしていくかと言った課題に直面している現状でありとても参考になりました。食形態の集約化と利用者の QOL の維持、提供品質の維持を目指しつつも安定した形態の提供や持続可能な給食提供のため今後も検討を重ねながらより良い給食提供を行っていききたいと思います。

今後取り上げて欲しい内容について

- ・今回のように栄養管理だけではなく、給食など食事を提供する上での現状課題、栄養士の立場で把握すべき内容を取り上げてほしい。
- ・給食業界が抱えている課題に対する改善策の事例紹介
- ・食事提供システムについて、もっと具体的にメリットデメリットを知りたい。
アッセンブリー導入の手順など
- ・児童福祉施設の食事提供について、基本を学ぶ機会があるとよいです。
- ・精神疾患について（依存症など）
- ・コーチング・調理員・栄養相談の相談者・職員への伝え方
- ・栄養士が医療職になって変わったこと
- ・食事摂取基準2025について AIに負けない栄養士業務
- ・平常時の活動・課題を主題とした災害時に備える栄養・食生活について
（研究・教育の立場から）
- ・食物アレルギー対応について
- ・児童福祉施設の給食運営、管理に関すること
- ・厨房内の人材不足から陥りやすい食品衛生上の問題と対策について
- ・ACP・認知症と食事について
- ・現在勤務している施設はクックサブ委託ですが、常時欠員状態で現在ニュークックチルを調べているところです。生涯教育で給食管理の研修会は少ないので今回は興味深く聴講できました。参考にさせていただきます。
- ・給食管理について
- ・変化に合わせて今後も給食管理の研修を受けたいです。
- ・食品成分表2025八訂の変更点と活用方法
- ・認知症

その他

- ・日本栄養士会での生涯教育研修会との両立は、内容によって財政上厳しいことから見直しが必要と考える。
- ・オンラインでの受講はいつでもどこでも受講できとてもよいです
- ・動画だと1回の視聴時間が長いと集中力が低下しやすいので、もう少し短い時間だと良いのでは無いかと思う
- ・配信だと参加しやすいです