

活動報告

平成26年度 厚生連調理師会活動報告

けいなん総合病院、栄養科；調理師

伊藤 剛

平成26年度 調理師会総会兼研修会
 平成26年10月14日（火） 厚生連長岡中央総合病院 2F 講堂 参加者31名

時 間	内 容
11:00	開 会 会長挨拶 本会議についての内容や活発なご意見をお願いしました。 本会挨拶 本会を代表して高橋事務長より現在の収支状況や病院給食についてのご意見を頂きました。
10:45	総 会 会計報告、会計監査報告 話し合い 次年度からの調理師会役員選出方法について話し合いを行い今後も継続課題として議論していく事になりました。
12:00	休 憩
13:00	グループワーク 6つのグループに分かれて普段の業務の課題解決に向け、話し合いました。 ①コンベクションオープンの使い方 病院ごとに機種も規模も違うオープンの使い方など ②野菜の切り方（下ごしらえ） 生野菜や冷凍野菜の調理方法や切り方など ③衛生管理 具体的な対策例や各病院の取り組みについて ④特別食・郷土料理 各地域で行っている郷土料理の調理方法や紹介 ⑤温冷配膳車に対応した調理方法や盛り付け方 保温保冷機能をもつ配膳車を活用するための工夫点など ⑥嚥下困難食について 嚥下障害の方が誤飲とにならないための調理方法や工夫点
15:00	各グループからの発表及び質疑応答
16:00	閉 会 諸連絡の後、閉会し解散となりました。

(2014/11/21受付)