

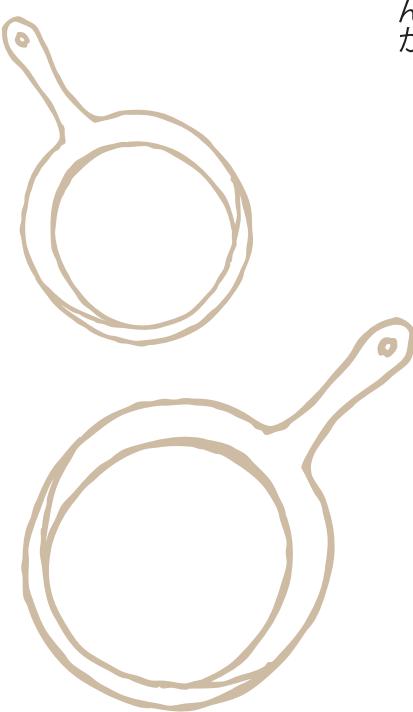


みんなのこと
待ってるよ！



舞台はキッチン。

病院での調理業務は、患者さんの栄養状態の維持・改善をサポートする大切な仕事。キッチンを舞台に、栄養や調理の基礎を学び、実生活に役立つ新しい知識を身につけませんか。



「食」をとおしてすべての人に笑顔を

病院での調理業務は患者さんやご入居者に安全で美味しい食事を提供するお仕事です。食事は治療の一環であるといわれており、病院給食は患者さんの栄養状態の維持・改善をサポートする責任とやりがいのあるお仕事です。



正職員の募集です!!

近年は委託が多い病院調理部門ですが、病院給食の役割は重要だと考える当法人は栄養士、調理師、調理員を職員として募集しています。職員一人ひとりが安心して働くことができ、ともに成長できる職場を目指しています。

一日の流れ TIME TABLE

- 5:30** 早出調理職員が出勤、朝食の準備を開始
- 7:30** 朝食の盛りつけ、配膳車のトレーにセット、内容の確認
- 8:00** 患者さんへの朝食提供時刻、昼食の準備
- 9:30** 日勤調理職員が出勤、昼食の準備
- 10:00** 朝礼、アレルギー対応等の注意事項を周知
- 12:00** 患者さんへの昼食提供時刻
- 14:10** 早出調理職員が退勤
- 15:00** 患者さんへのおやつ提供時刻※一部の施設のみ
- 18:00** 患者さんへの夕食提供時刻
- 18:10** 日勤調理員が退勤



※上記は一例です。出勤時刻等は施設により異なります。
(1日実働7時間40分)

「食事=栄養」で患者さんをサポート

治療食の種類

減 塩 食 塩分6g未満／日

糖 尿 食 炭水化物や脂質の制限等

胃 潰 瘍 食 消化の悪い食品、刺激物の制限等

膵 腸 食 脂肪の多い食品、刺激物の制限等

腎 腸 食 タンパク質、カリウム、塩分の制限等

脂質異常症食 脂質の制限等

※上記は一例です。提供する食事の種類は施設により異なります。



一口メモ

栄養バランスが整った給食も患者さんに召し上がっていただけなければ栄養になりません。取り組みとして、栄養士、調理職員等が病棟訪問を行い、患者さんのご意見をお聞きしています。



常食

サバの彩りみぞれ、南瓜のそぼろ
煮、オクラ和え



糖尿食

そぼろ煮の南瓜をなすに変更



腎臓食

魚を半量、焼き→揚げ対応
南瓜煮→豚ミンチなし対応

アレルギー等の対応について

アレルギーの症状について…食物の摂取により、じんましんやむくみ、嘔吐や腹痛、下痢、咳、喘息発作などの症状がでます。重症の場合はショック状態となり、意識を失います。病院給食ではアレルギーの原因となる食物を除去した食事の提供を行っています。



対応例 卵禁止、乳製品禁止、青魚禁止、小麦禁止、そば禁止等

提供するお食事の形態

患者さん一人ひとりの症状や嚥下能力に応じた食事を提供します。

形(かたち)食



粗キザミ(一口大)



ケア食



舌と上顎で押し潰せる程度のやわらかさで、口の中でまとまりやすく飲み込みやすい食事です。

ペースト食



ミキサーにかけペースト状にして、トロミをつけた食事です。

行事食等について

入院中の患者さんに四季を感じていただけるよう、季節に応じたお食事とカードを行事食として提供しています。楽しみにしてくださる患者さんも多く、調理職員の腕の見せ所です。

お正月



節分



敬老の日



クリスマス



花見弁当



誕生日ケーキ



研修制度

充実した研修制度で職員をサポート

職員を対象とした階層別・職種別・テーマ別研修など、年間100日開催しています。

新卒・中途のどなたも新入職員研修からはじまり、半年後のフォローアップ研修などを経て、多くの研修に参加する機会があります。



集合研修

階層別研修

職員一人ひとりの経験や能力に応じた研修内容により、技術・モチベーションの向上を図ります。

- ・新入職員研修
- ・新入職員フォローアップ研修
- ・中堅職員研修
- ・監督職、管理職研修など



オンライン研修

テーマ別研修

- ・メンタルヘルスケア研修
- ・指導者研修
- ・医療安全全体研修
- ・セカンドライフセミナー
- ・子育て応援セミナーなど



子育て応援セミナーの様子

職種別研修

【栄養管理科】

- ・栄養管理研修会
- ・調理員研修会 など



研修でのペアワークの様子

調理員研修会について

北九州病院では患者さんに安心・安全な食事を提供するために、調理職員を対象とした研修会を開催しています。また、法人内で衛生管理内部監査を行うことで各施設の衛生管理の徹底および調理職員の質の向上を図っています。

研修テーマ（一例）

- (1) 新入職員研修
- (2) 育成・指導力向上研修
- (3) 新入職員フォローアップ研修
- (4) 衛生管理研修
- (5) 衛生管理内部監査研修

一例です

PICK UP!!

入職された皆さんを
サポートする研修があります!

新入職員研修、新入職員フォローアップ研修

内容

- ・社会人としての心構え
- ・治療食と食事形態について
- ・コミュニケーション力向上
～働きやすさを高めるパワー～ など



参加者の声

- 職場のコミュニケーションを高めるテクニックの具体例があり、わかりやすかった。
- 調理職員の仕事の重要性がわかった。
新入職員としての不安などを解決できて良かった。
- 同期と意見交換でき参考になった。
先輩方がフォローしてくださり働きやすい環境だと実感した。

北九州総合病院に勤務している仲良し3人組の座談会



留島 愛佳さん 松原 由佳さん 川田 楓さん
〈入職10年目〉 〈入職10年目〉 〈入職9年目〉

まずは自己紹介と仕事内容を教えてください。

留島さん(以下、留と表記)：留島愛佳です。調理師をしています。業務は調理と盛り付けと配膳です！

松原さん(以下、松と表記)：松原由佳です。仕事内容は留島さんに全部言われました(笑)。

川田さん(以下、川と表記)：川田楓です。同じくです(笑)。

好きな業務・苦手な業務はありますか？

川：切ったり炒めたりする調理が好きです。

留：私も盛り付けより、切ったり炒めたりする調理が好きです(笑)。苦手というより、気を付けていることになりますが、慣れるまでは慎重に、でも早く正確に調理できるように心がけています。

松：私は刻み食やミキサー食など形態が色々あって患者さんによって違うので、それを間違えないように確認しながら作っています。

難しい料理はありますか？

松：作るメニューによって難易度が違うので、工程が少ない時もあれば、苦戦する時もあります。

留：行事食のおせち料理とか品数が多いし、特に難しいよね(笑)。



部署内はどのような雰囲気ですか？

留：業務中は真剣に、終業後はすぐにぎやかになるので、オンオフのメリハリがある感じです。

松：「部活」という感じではないよね。先輩は優しいし、後輩にも常に気を遣うことなく、自然に接しています。

川：部署内の連携力や結束力は高いと思います。行事食は通常の流れとは違う作業をするので大変だったり、臨機応変に動かないといけない場面もあるけど、特にそういう時こそ連携がすごく取れているなど感じます。

業務についてもっと詳しく聞かせてください！

留：私たちは基本的に管理栄養士さんが作った調理指示書や工程表をもとに調理や盛り付けをしています。

松：それぞれみんな業務が分かれています、工程表の番号通りに作るので、メニューや日によって業務内容が違っています。

業務中に3人で連携することはありますか？

松：3人だけで連携することはあまりないけど、例えば調味料の計量で大さじと小さじを間違えてしまって、急いで作り直しが必要な時とかはその場にいるみんなで連携しますね。その時の連携はほんとにすごいよね(笑)。

留：うん、みんなで頑張るよね。決められた時間までに作らないといけないので、その時は工程表の番号関係なく、臨機応変に対応して作ったりもします。

連携するために日頃から気を付けていることはありますか？

川：やっぱりコミュニケーションは日頃から大事にしています。

調理業務以外にいつもと違うイベントがありますか？

留：新入職員研修や、調理の研修でいうと嚙下やソース、行事食の研修に参加しました。

その時は他病院との交流とかもありましたか？

留：はい、他病院との違いとか話したりしました。

松：私たちは釜を2人で使うのですが、ほかの病院は1人など、違いがありました。

留：あとは休憩の取り方とかも。自院は基本的に厨房に誰もいなくなることはないのですが、他病院はみんな一斉に休憩したりするみたいです。

松：形態の呼び方も違ったよね。

川：そうそう！刻み食やミキサー食は、ほかの病院ではケア食やペースト食って呼んでいました。

病院によって色々違いますね。

松：あと研修とは少し違いますが、入職5年目の時に、私と留島さんで北九州総合病院の代表として、北九州病院で行われる調理コンクールに出場して、優勝したのが思い出に残っています。

すごいですね！

川：私も次の年に代表に選ばれていたのですが、コロナの影響でなくなりました…。

復活したら出たいですか？

川：うーん…。準備がちょっと大変そうなので悩みます(笑)。

留：私たちの時も何回も試作して準備したなあ。



この仕事に必要な資格はありますか？

留：資格がなくても大丈夫です。

松：私と川田さんはそれぞれ調理の学校に通っていて、卒業するタイミングで調理師の資格を取りました。学生時代はとにかくひたすら勉強したよね(笑)。

川：うんうん(笑)。

留：私は調理学校に行ってないので、資格を持たずに入職しました。そこから実務を2年経験し、試験を受けて調理師の資格を取得了。資格がない状態で入職しても、働いてきた経験をもとに勉強ができるので、仕事と勉強の両立がしやすかったです！



3人の関係性はとても仲良く見えますが？

留：そうですね(笑)。プライベートでも仕事終わりに一緒にご飯に行ったり、希望休で3人の休日を合わせてドライブに行ったりします。

川：ドライブでは私が車を出しています(笑)。頑張って働いて車を購入しました！

プライベートでも仲が良いんですね！

松：歳が近いっていうのもあるし、波長が合うんでしょうね。9年、10年の付き合いだけど、出会った時から仲が良くて、ケンカも一度もしたことないです。(笑)

性格が似ているとか好きなものが一緒とか？

留：いや～全く違いますね(笑)。みんないい人たちなんですよね。いやなところが全然ないです。

松・川：うんうん！

調理という共通点で出会えた仲間ですね！



最後に学生に向けてメッセージをお願いします！

松：和気あいあいとしている職場です！みんなで楽しく仕事をしましょう！

川：どんな人でも活躍できる場所です。私たちと一緒に全力でサポートします！

留：ぜひ北九州病院へ！優しい先輩たちが待ってます！

本日はありがとうございました！



座談会裏話

終始笑顔の3人でした♪

実は皆さん今日が はじめまして！ 療養型病院に勤務している 先輩職員の座談会



赤峰 優香さん 濱田 美鈴さん 行徳 勝浩さん
(入職6年目) (入職6年目) (入職14年目)

まずは自己紹介と仕事内容を 教えてください。

赤峰さん (以下、赤と表記)：北九州湯川病院の赤峰優香です。フード栄養士（栄養士（調理職）の院内通称）をしています。入院している患者さんに食事を通して健康管理のサポートをしたり、調理から配膳までをメインにしています。

濱田さん (以下、濱と表記)：北九州八幡東病院の濱田美鈴です。私は調理師として、同じく調理や盛り付け、配膳を行っています。

行徳さん (以下、行と表記)：北九州小倉病院の行徳勝浩です。僕も同じく調理師です。当院は人間ドックをしているので、入院患者さんだけでなく、人間ドックの受診者さんへの食事も作っています。

それは北九州小倉病院ならではですね！

行：そうですね。病院食は患者さんに合わせた一般食や治療食などの食事を提供するのに対して、人間ドックは季節ごとにメニューが変わる普通食を作ったりもしていて、やりがいがあります。

皆さん好きな業務はありますか？

赤：切り込み作業などの下処理が好きです。あと盛り付け作業も好きです！

濱：私は、食材を加熱する時に彩りや、美しさを意識することです。慣れてくると、食材によって大体何分加熱が良いかがわかつてくるようになりました。

行：僕は鍋で煮込んだり炒めたりする工程の調理業務が好きです。

逆に苦手な業務はありますか？

赤：入職したての頃は時間配分が苦手でした。先輩から効率が良くなるアドバイスをいただいて、今は克服しました。時間との戦いですね(笑)。

濱：私は時間に追われている中での、リンゴなどの皮むきが苦手でした。包丁を持つ手がつりそうになつたりもして…。家でリンゴを買って、自主練もしたのでかなり上達したと思います。

行：僕も練習しましたね…。

赤：手がつりそうになるのとてもわかります(汗)。

行：僕は盛り付けがずっと苦手です。特にあんかけとか…。あんをかける食材の形も同じというわけではないので…。

赤・濱：わかります！

行：こればかりは数をこなすしかないですよね。

やりがいやうれしかったことは何ですか？

赤：見た目がおいしそうにできた時はすごくうれしいです。コロナ前は患者さんのところに行つて、食べているところを見たり、嗜好調査をしたりしていたそうです。私はその経験をしていませんが、時々「いつもおいしい食事をありがとう」というお手紙を患者さんからいただくことがあって、それを見た時はすごくうれしいし、やりがいを感じます。

濱：私もコロナの影響で嗜好調査などの経験はないんですけど、行事食とかは特に手紙をいただくことが多くて、そこで「ああ、頑張ってよかったです」って思います。

行：僕はコロナ前に病棟をまわって嗜好調査をしていました。直接患者さんの声を聞けるので、モチベーションにつながりました。

今までどのような研修に参加しましたか？

行：色々参加しましたが、去年だとメンタルヘルスケアセミナーに参加しました。ストレスへの向き合い方や逆境力の高め方を学べたので参加して良かったなと思います。あとは職種別での研修で、調理員研修や新人研修、調理コンクールですね。

赤：調理コンクールは私の時にはコロナの影響でなくなつたんですよね。

行：すごく楽しかったです。達成感もあるし。

赤：私の先輩は家に集まって練習をしていたみたいです。



皆さんが北九州病院に入職した 理由は何かですか？

赤：私は地元が北九州で、程よく都会で程よく田舎で住みやすい大好きな地元に恩返しがしたいというのもあって、地域貢献を掲げている北九州病院に入職を決めました。I love 地元です(笑)。

行：僕はもともと中華料理店に勤務していましたが、もっと誰かのためにやりがいのあることがしたいと思い、患者さんにあった食事を提供する、病院での調理に興味を持ち始めて、安定していそうな北九州病院に入職しました。

赤：飲食店は絶え間なく、ひたすら料理を作り続けるイメージがあります。

病院の調理とはまた違いますよね。

行：全く違いましたね。

濱：私は学校の先生から、先輩が北九州八幡東病院に長く勤めているという話を聞いたことがきっかけです。直接の面識はありませんでしたが、

長く勤けるということは良い職場なんだろうなと思いました。職場体験では、部署内の雰囲気も良く、提供する食事も凝っていて最初からすごく好印象でした。同じ部署に先輩がいることもすごく心強いです。

北九州病院はどんなところが 働きやすいですか？

赤：シフト勤務なので、希望休をもらえるところです。急な休みにも快く対応してもらえるし、サポート体制が整っていると思います。

濱：なんといっても人間関係がすごく良いところです。私の先輩も長く勤めているし、相談もしやすいのでとても働きやすいです。

行：設備面が整っているところですかね。前職と比べても調理器具だけでなく個人のロッカーなども充実しています。

今後の目標は何かですか？

赤：今後の目標は食に関する知識を増やすために、資格を取ることです。



栄養士の資格は持っているけど調理師の資格はなくて、ついこの間受験の申し込みをしました！

すごいですね！頑張ってください！

濱：私は今6年目なので、先輩たちのように視野を広く持って、先々のことを考えながら業務に取り組みたいと思います。

行：僕は調理技術の向上と、あとは後輩がいるので、後輩育成に力を入れていきたいと思います。

最後に学生に向けてメッセージをお願いします！

赤：学生のうちに取れるだけの資格を取った方がいいです。あとは、ぜひ学生生活を満喫してください！遊びも大切です！(笑)

濱：覚えることがたくさんあって大変なこともあると思いますが、自分のやりたい仕事を目指して頑張ってください。

行：調理職は心を込めて作った食事を提供して、患者さんに元気を与えられる、とてもやりがいのある仕事です。就職する際はぜひ安定している北九州病院へ！

本日はありがとうございました！

座談会裏話

北九州八幡東病院は設備がハイテク?! フルーツの洗浄方法の違いで盛り上がる場面も



調理職採用実績校

【大学】

西南女学院大学
西九州大学

【短期大学】

九州女子短期大学
香蘭女子短期大学
下関短期大学
東筑紫短期大学

【専門学校】

北九州調理製菓専門学校
中村調理製菓専門学校
福岡調理師専門学校

【高等学校】

折尾高等学校
久留米筑水高等学校
高稟高等学校
真颶館高等学校
水産高等学校
星琳高等学校
築上西高等学校

※派遣除く 対象採用年度：2020年度～2024年度(直近5年)

北九州病院 栄養管理科の マンパワー！

構成人員 合計185名
※2025年4月時点



1 北九州中央病院
〒802-0084
北九州市小倉北区香春口一丁目13番1号
TEL 093-931-1085
FAX 093-931-1249

3 北九州総合病院
〒802-8517
北九州市小倉北区東城野町1番1号
TEL 093-921-0560
FAX 093-922-7208

5 北九州古賀病院
北九州古賀病院介護医療院
〒811-3113
古賀市千鳥二丁目12番1号
TEL 092-942-4131
FAX 092-943-9622

7 北九州湯川病院
北九州湯川病院介護医療院
〒800-0257
北九州市小倉南区湯川五丁目10番10号
TEL 093-923-8833
FAX 093-923-8834

9 介護付有料老人ホームぬまみどり
〒800-0207
北九州市小倉南区沼緑町四丁目22番1号
TEL 093-474-5688
FAX 093-474-1371

2 北九州宗像中央病院
〒811-3406
宗像市稻元二丁目2番5号
TEL 0940-35-7788
FAX 0940-35-7733

4 北九州八幡東病院
北九州八幡東病院介護医療院
〒805-0071
北九州市八幡東区東田一丁目4番3号
TEL 093-661-5915
FAX 093-661-5945

6 北九州若杉病院
北九州若杉病院介護医療院
〒811-2416
糟屋郡篠栗町田中四丁目1番1号
TEL 092-947-0511
FAX 092-947-1552

8 北九州安部山公園病院
〒800-0257
北九州市小倉南区大字湯川139番地の21
TEL 093-475-6262
FAX 093-475-8810
介護老人保健施設 あけぼの苑
TEL 093-475-6000
FAX 093-475-8820

10 北九州小倉病院
〒802-0022
北九州市小倉北区上富野三丁目19番1号
TEL 093-511-7381
FAX 093-511-7386



 **社会医療法人 北九州病院**
本部 〒803-0812 北九州市小倉北区室町3丁目1-2
TEL 093-561-0039 FAX 093-582-1103



採用サイト



YouTube



Instagram