

◆震災当日でも途切れなかった給食システムとは

◆被災地において「食の人権」は守られているか

◆災害時の給食確保をいかに取り組むべきか

緊急報告集会

大震災の経験に学ぶ「食の人権」

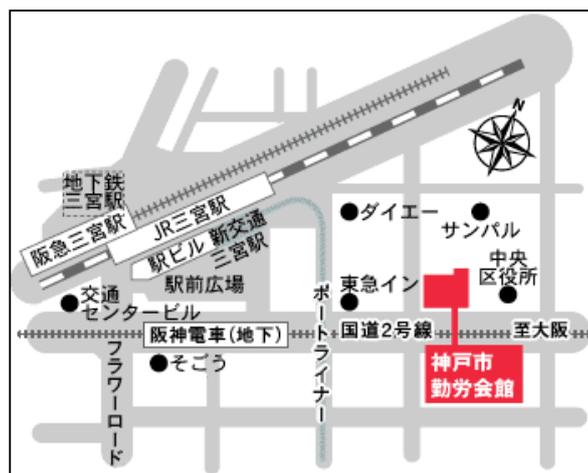
7月8日(金)午後2時～
三宮勤労会館 308号室

■緊急報告

「食の備蓄とネットワークで喫食者の喜びを得た」
みやぎ保険企画セントラルキッチン事業統括責任者
講師 吉田 雄次 氏

■緊急提言

「災害時に備えた病院食事提供のあり方と新調理システム」
講師 宮野鼻 治彦氏 (生活デザイン研究所代表)



会場案内図：三宮駅東へ3分

参加費：300円(資料代) 参加ご希望の方は下記までご連絡下さい(下記ホームページに申し込みフォームを掲載しています)

主催 セントラルキッチン (株)メディカルフーズはあもにい
連絡先：神戸市中央区港島南町5-3-7 ☎078(304)5925 FAX078(304)5927 担当：藤原
メール：fujiwara@mf-harmony.com ホームページ <http://www.mf-harmony.com/>

ご あ ん な い

拝啓

初夏の候、貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素はひとかたならぬ御愛顧を賜り、ありがとうございます。

さて、地震と津波により甚大な被害をもたらした東北大震災も発生から早3ヶ月が経過いたしました。福島原発の影響もあり災害復興には厳しい現状があるといわれています。そのような中で、被災地の病院や施設における給食提供の実態やその後の対策が関心を呼んでいます。地震発生時には、どの病院や施設においてもライフラインが寸断され物資輸送が止まる中で給食確保は困難を極めました。そのような中で、震災当日から献立通りの給食提供を可能にし、給食を途切れさせなかった病院や施設があります。それが、みやぎセントラルキッチンとその契約事業所です。

今回、みやぎセントラルキッチンとその提供先事業所の経験をお聞きする機会を得ることができました。震災時の経験に学び今後の「災害時の食」を考える機会にしたいと考えています。合わせて、全国で給食改善をコンサルタントされている生活デザイン研究所の宮野鼻代表様より「災害時に備えた病院食事提供のあり方と新調理システム」と題した緊急提言をいただくこととなりました。皆さまには大変お忙しい中ですが、どうかお越しいただきますようお願いいたします。

敬具

(株)メディカルフーズはぁもにい
代表取締役 藤原 高志

≪講師紹介≫

吉田 雄次 氏

講演テーマ「食の備蓄とネットワークで喫食者の喜びを得た」

- ・(有)みやぎ保健企画取締役
- ・みやぎセントラルキッチン統括責任者
- ・長く病院管理に従事し、2003年より現職
- ・みやぎセントラルキッチンは、青森から群馬までの41施設に月間110,000食を配食している

≪講師紹介≫

宮野鼻 治彦 氏

講演テーマ「災害時に備えた病院食事提供のあり方と新調理システム」

- ・生活デザイン研究所 代表取締役
- ・著書 「世直し住宅論」(溪水社刊) 「世直し福祉計画」(溪水社刊)
- ・MCE I
(マーケティング・コミュニケーション・エグゼクティブ・インターナショナル) 東京支部会員
- ・「日本経営品質学会」会員
- ・「中国地域経営品質協議会」運営委員長/経営品質協議会セルフアセッサー
- ・(株)国際規格審査センター(ISO審査機関)判定委員

