

## 給食サービス会社の管理栄養士の仕事

エームサービス株式会社 味の素ナショナルトレーニングセンター アスリートヴィレッジ内 SAKURA Dining 高橋 文子

### 1,SAKURA Dining までの道のり

短大卒業後、栄養士として初めての勤務先は介護老人保健施設でした。実務経験を積み、管理栄養士の国家試験に合格してからは、支配人として病院に勤務していました。弊社が味の素ナショナルトレーニングセンター(以下味トレ)の食堂を受託することを知り、当時の上司を通じて自分から希望した結果、支配人としての経験を買われ、配属されました。

### 2,SAKURA Dining の食事提供

SAKURA Dining は味トレの宿泊施設内にある食堂です。朝食・昼食・夕食の提供のほか、補食の販売、宴会の料理提供なども行っています。SAKURA Dining はクライアントである(財)日本オリンピック委員会の3つのニーズに応える食事提供を目指しています。1つ目のニーズは「おいしい料理・豊富なメニューの提供」というものです。季節ごとにテーマを決め、旬の食材や季節にあった提供方法を採用しています。例えば冬は鍋料理の提供を行っています。ゲストが席についてから、スタッフが火をつけに行き、熱々を召し上がっていただいています。また、月4回イベントを実施しています。名物の「味トレ丼」(サラダほうれん草をご飯の上のせ、味付けの違う豚肉・牛肉・鶏肉に温泉卵をトッピングした丼ぶり)をはじめ、せいろで蒸した野菜を提供する温野菜イベント、握り寿司や天ぷら、ステーキなどをその場で調理して提供するデモクックイベントなど、選手たちに喜んでもらうため、スタッフが一丸となって取り組んでいます。2つ目は「栄養への意識向上」です。メニューカードに栄養量を表示し、卓上POPやポスターパネルで情報提供を行っています。栄養管理システムを使用した食事チェックも実施しており、ゲストからの相談に応じています。また、隣接する国立スポーツ科学センター(JISS)の栄養グループや競技団体の管理栄養士にメニューの栄養量情報の提供や、提供してほしいメニューの相談にもできる限り対応しています。

3つ目は「チームジャパン促進のためのステージ」であることです。SAKURA Dining はさまざまな競技団体の選手、スタッフの方々に利用していただいております。その方々のコミュニケーションの場でもあります。7月よりバースデーケーキの販売を始めました。弊社シェフが帯同した南アフリカでのサッカーワールドカップでは、大会期間中に選手の誕生日をお祝いし、団結が深まったと聞きました。SAKURA Dining でも以前新体操選手の誕生日をお祝いするため、ケーキを提供したところ、最初はスタッフと新体操のチームだけで手拍子しながら、「ハッピーバースデー♪」と歌っていましたが、最後には食堂にいたゲストみんなが拍手をしてくれ、ところどころから「おめでとう」の声もあがりました。あまりの拍手の大きさに鳥肌が立ったことを覚えています。SAKURA Dining を利用することで、利用者間のコミュニケーションが高まるような食堂を目指しています。

### 3,SAKURA Dining でのやりがい

「やりがい」といって思い浮かぶことは2点あります。1点目はなんとといっても「食事がおいしい」と言ってもらえることです。もう1点は、スタッフのサービスを評価してもらえることです。ある選手が合宿最終日にわざわざ差し入れを持ってきてくれ、「いつも笑顔で迎えてくれてありがとう」と言って下さいました。食堂に入ればすぐスタッフが「お疲れ様」と声をかけてくれること、たわいない世間話をしたり、お勧めのメニューを教えてくれたりと、合宿中そんなやりとりでいつも癒されたという声もいただきました。

### 4.まとめ

SAKURA Dining がオープンしてあっという間に2年半が経ちました。まだまだ至らない点ばかりですが、管理栄養士としてSAKURA Dining に勤務する責任を自覚し、日々の食事提供を通じて選手たちに食事の大切さを伝えていきたいと思っております。選手が競技力向上を目指すように、私自身も自己研鑽を積み、管理栄養士としてのスキル向上に励みます。

高橋 文子 エームサービス株式会社 昭和51年生まれ。千葉県出身。管理栄養士。公認スポーツ栄養士。青山学院大学文学部英米文学科卒業。大学時代は体育会硬式庭球部に所属。東京農業大学短期大学部栄養学科卒業後、エームサービス株式会社入社。現在、和洋女子大学総合生活研究科在学中。 2010/12/27