「食」を大事に、
思いをこめて

桜十字
Sakurajyuji Group

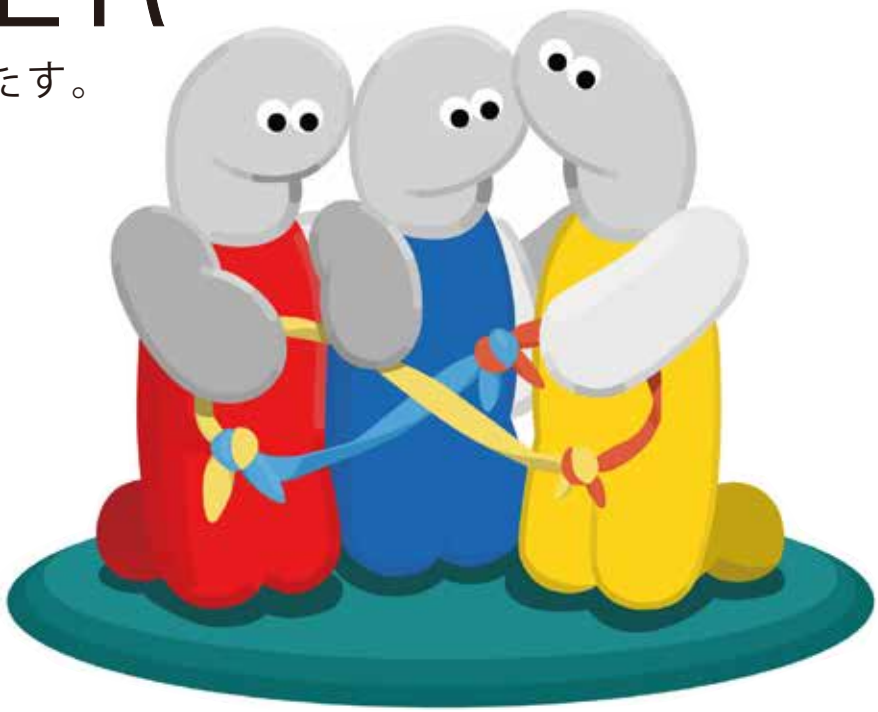
栄養管理部
募集案内

- 管理栄養士
- 栄養士
- 調理師
- 料理人

桜十字
Sakurajyuji Group

WELL-BEING FRONTIER

人生 100 年時代の生きるを満たす。



私たちのフィールドはカラダだけでなく、
カラダ・こころ全部になる。
身体的・精神的・社会的。それらを包括的に捉えてこそ、
人生 100 年時代のウェルビーイングの地平を拓き、
リードする企業になれる。
食、エンタテイメント、インテリア、アート、
住まいだってやるべき領域になっていく。
医療から、人々の健康と豊かさにつながるものすべてへ。
桜十字グループは、これからも企業再生・事業創造・
社会創生し、どこまでもこの国の生きるを満たしていく。

メディカル事業　ヘルスケア事業　フィットネス事業　経営コンサルティング事業　スポーツ事業
ホテルリゾート事業　レジャー事業　海外事業　美容事業　人材事業　街づくり事業

桜十字病院について

熊本県内の民間病院で最大規模の病床を有するケアミックス型病院です。回復期リハビリテーション病棟、地域包括ケア病棟、障害者施設等一般病棟、緩和ケア病棟、特殊疾患病棟、医療療養病棟（在宅復帰強化型）など、さまざまな機能の病床があります。

病院理念

桜十字に関わる全ての人が幸せとなるモデルを全国へ
～ Happy Spiral ～

医療・福祉・予防医療を通じて
「患者さま」「地域の方々」「職員」
三者すべてが幸せとなるモデルを築き全国に情報発信を行い、
日本全土の地域医療の向上を目指す。

総病床数 630 床

回復期リハビリテーション病棟 60 床 /13 対 1
地域包括ケア病棟 45 床 /13 対 1
障害者施設等一般病棟 163 床 /10 対 1
緩和ケア病棟 25 床 /7 対 1
特殊疾患病棟 60 床 /10 対 1
医療療養病棟（在宅復帰強化型）277 床 /20 対 1

お食事部

治療から療養まで、その人がその人らしく生活するために欠かすことのできない食事・栄養支援を担う部門です。

私達は、病院・デイケア・老人ホームなどの施設全体の食事を作ります。その数、一日 1500 食！

病院食の基本である“安心・安全・栄養バランス”の食事に“おいしい”をプラスして、「桜十字」=「おいしい病院」と代名詞がつくようにさまざまな食への取り組みに励んでいます。

桜十字では、入院中でも食事を楽しみに、そして安心して食べてもらえる環境を大切にしており、患者さまがより食事を身近に感じて欲しいという思いから「お食事部」と呼んでいます。

お食事部では約 50 人以上のスタッフが働いています。

管理栄養士 12名

食器洗浄スタッフ 8名

栄養士 5名

調理師・調理スタッフ 24名

料理人 5名

目次

取り組み 03-04

スタッフインタビュー 05-06

仕事の流れ 07-08

福利厚生 09

グループ概要 10

口から食べるプロジェクト（クチタベ）

口から食べることは生命維持のための栄養、水分補給だけでなく本来的な欲求に基づく行為です。精神面の安定にもつながり「生きる力」となります。当院では、患者さまに食べる喜びを取り戻していただくとともに、生活の質を向上したいという思いから、病院を挙げて活動しています。

【大きく分けて次の３つのステップでクチタベを実践しています】
①アセスメント期「どうすれば安全に食べられるか」を見つけていく段階。
②ステップアップ期「自分で食べられる」に近づけていく段階。
③トレーニング期「ご自宅でも食べ続けられるように」定着させていく段階。

プロジェクトの実績（2016-2020）

クチタベ入院件数
145件

３食経口移行件数
71.0%（103件）

在宅復帰件数
57.9%（84件）

多職種が１つのチームとなり包括的な評価・治療を行います

クチタベ（口から食べる）は、多職種が１つのチームとなり、包括的な評価・治療を行います。患者さまがどうすれば食べられるかを専門分野ごとに考えて、チームで話し合い、プランを練っていきます。毎日接している患者さまも、少しの工夫で食べられるようになったり、劇的に変化することがあります。より多くの着眼点を元に経口摂取を実現できるよう日々取り組んでいます。

NST（栄養管理サポートチーム）
患者さまの栄養摂取の状態に対し、多職種からなるチーム医療で総合的にサポートします。

口たべチーム
「クチタベ」目的で入院された患者さまを中心に、生活支援の一環として、体や口のリハビリテーションを支え栄養・食事のサポートを行います。

低栄養チーム
適切な治療がなされ、いくら薬が投与されたとしても、栄養状態が悪ければ病気はなかなかよくなりません。ご高齢の患者さまには、思うように栄養摂取ができないという悩みを抱えた方も少なくありません。低栄養チームでは、患者さまの円滑な治療や、低栄養による問題を予防・改善するために日々取り組んでいます。

桜十字の「食事」

患者さまの治療において栄養状態はとても大切であり、栄養状態の改善のためには何より食べていただく必要があります。
まず、食事に興味を持っていただくこと。そして「食べたい」と思っていただくこと。食べて味わい、楽しんでいただくこと。
そして食事を楽しみにしていただくこと。私たちは、患者さまに食べる喜びを感じていただけるよう
お食事作りに取り組んでまいります。

四季彩膳

普段の食事とは趣を変えて、季節の食材を使い、料理人が趣向を凝らした料理を提供しています。2021 年度から四季彩善の食事内容の動画配信を導入し、料理内容がより患者さまに伝えやすい環境を作りました。季節を感じながら旬を味わう四季彩善は患者さまにもご好評いただいています。

郷土料理プロジェクト

食を通して日本一周を旅する企画。ふるさとの味、旅先で食べた懐かしい味、食べた事のない違う風土の料理を楽しみに、現在日本全国 4 週目を横断中です。時には世界の郷土料理「ワールドグルメ」も紹介しています。

デザートバイキング

栄養士が考えた食事を食べる日々の中、時には好きな物を自ら選んで食べたい。そんな楽しみをデザートで実施しています。毎月季節の手作りデザートで見た目も楽しめるバイキング。嚥下機能が低下している患者さまも選べるよう、食形態に合わせたデザートの提供を行っています。同時に誕生月の方に誕生日ケーキを作り、病棟スタッフと共にお誕生日をお祝いしています。

食べる意欲へのアプローチ

歯ぐきでつぶせる
01 ソフト食

食べる喜びを感じていただくため、**見た目が常食（普通食）**に近く、**柔らかさや飲み込みやすさの工夫**をしています。食べ物を口の中に取り込み、咀嚼して味や香りを感じることで脳を活性化することが期待できます。新しい調理法や技術の進歩の可能性があり、研究や試作を重ね、より良い食支援に力を入れています。

一膳で形態評価
02 ステップアップ食

ステップアップ食は、丸飲み（ゼリー・ミキサー形態）、つぶす（超きざみ形態）、そしゃくする（ソフト形態）などの**形の違う食事を一膳で評価・訓練することができる食事**です。患者さまの負担軽減につながり、入院早期からの経口摂取へ取り組んでいます。

患者さまに合わせた栄養強化
03 パワー食

食べる量が少ない方、体力低下があり長く座っていられない方、栄養が十分摂れない方などに対し、**個人の食べられる量に合わせて栄養強化された食事**を提供しています。患者さまの負担とならずに栄養が摂れるようになることで、リハビリテーションが進み、早期に自宅や施設へ退院ができるよう栄養面からサポートしています。

お食事部　STAFF INTERVIEW

新卒 / 入社 10 年目 / 尚絅大学出身
管理栄養士　石井さん

Q1．桜十字に就職しようと思ったきっかけは？

A. 病気を学ぶため病院で働きたいと考えており、桜十字病院は県内でも大きな病院のためたくさん学ぶことができると思ったからです。また、病院見学した際の広く明るい厨房が印象的でした。また、管理栄養士として仕事をする前に栄養士として、調理や盛付を学びたいと思ったからです。

Q2. 実際に入ってみて良かったと思ったことは？

A. 桜十字病院には専門の科が多く、緩和ケア病棟・回復期病棟など特色に応じ学ぶことができました。口から食べるプロジェクトでリハビリ・看護師・薬剤師など多職種で口から食べる支援を行っており、胃ろうや点滴だけだった方が口から食事を摂って退院される姿を見ると、自分も力になれて良かったと、やり甲斐を感じることができました。

Q3. 学生さんに就活についてのアドバイスはありますか？

A. 自分がどんな栄養士になりたいか、まず自分と向き合ってほしいです。自分の作った食事を楽しんでほしい、患者さまの健康のサポートをしたいなど、したいことや目標があれば、桜十字のスタッフは一緒にお手伝いできる環境があります。私も病院のみなさんの支えがあって、目標を持って仕事ができています。

MY PRIVATE

パン作りに興味を持ち、いろいろなパンを作っています。フォカッチャ、ベーグルなど独学で作っていましたが、先日パン教室に行き食パンや塩パンなど作れる種類が増えました。

新卒 / 入社 9 年目 / 平岡栄養士専門学校出身
栄養士　中村さん

Q1．桜十字に就職しようと思ったきっかけは？

A. 祖父の病気がきっかけで食事を通して病気を治す手助けをしたいと思い栄養士を目指しました。桜十字病院は、患者さまの健康を支えるために、栄養面での取り組みが充実しているところやイベント食などの実施でお食事に力を入れているところに魅力を感じました。また、厨房業務をしっかり身につけられる環境に惹かれ就職しようと思いました。

Q2. 実際に入ってみて良かったと思ったことは？

A. イベント食のひとつである四季彩膳を担当し旬の食材を活かしたメニューの考案や試作を行い、当日スタッフ全員で作り上げ、患者さま満足に貢献でき、自分自身もやりがいを感じることができます。また、患者さまから料理を見て楽しい気分になり味付けも美味しかった、季節感を感じれたというお言葉を頂いた時桜十字病院に入社してよかったと思います。

Q3. 学生さんに就活についてのアドバイスはありますか？

A. 自分の強みや弱み、価値観を理解することでどのような職場で成長できるのかを知ることができ、自分に合った企業や業界が見つかると思います。就活は大変ですが、自分にとって新しい挑戦であり、未来への第一歩です。焦らず自分らしさを大切にして進めば、自分に合う道が見つかると思います。応援しています。

MY PRIVATE

私の趣味はドライブ、旅行です。友達や家族と好きな音楽を聴きながらドライブをしたり、旅行先でパワースポットを巡り自然に触れることが大好きです！

先輩スタッフ４名に３つの質問をしました！

新卒 / 入社 15 年目 / 長崎短期大学出身

調理師　平本さん

Q1．桜十字に就職しようと思ったきっかけは？

A. 面接の際、お食事部を案内された時、今までの病院厨房のイメージと違い、ガラス張りの外から見える厨房で患者さまと距離も近く明るい雰囲気に魅力を感じました。また、四季彩膳やバースデーバイキングなど、イベント食も多く、やりがいを感じられると思い、桜十字に就職したいと思いました。

Q2. 実際に入ってみて良かったと思ったことは？

A. 調理技術や栄養・食品衛生に関する知識が深まり、専門性を高められました。また、限られた時間内で大量の食事を準備提供するにはチームワークが欠かせません。困難な場面を乗り越えた時仲間との絆、達成感を感じられました。四季彩膳など桜十字独自のイベントを通し、「おいしかった」という患者さまの声を頂くことがモチベーションとなり桜十字に入ってよかったなと思います。

Q3. 学生さんに就活についてのアドバイスはありますか？

A. 自分が何を大切にし、どんな仕事に興味があるのかを深掘りすることで、自己分析をもとに「自分の強み」と「会社が求める人材像」を結びつけることができると思います。就活は大変ですが、未来を切り拓く貴重な機会です。焦らず自分らしく進んでいけばきっと自分に合った道が見つかると思います。応援しています！

MY PRIVATE

小学生の子ども 2 児の母です！以前はプロレス観戦によく行っており、最近では、Snow Man と K-POP にハマっています！子どもと一緒にオタ活楽しんでいます !!

中途 / 入社 15 年目

料理人　木村さん

Q1．桜十字に就職しようと思ったきっかけは？

A. 私は 20 才から肉を中心に取り扱うレストランに 10 年ほど働いて、30 才になり違う事にチャレンジしようと色々な所の面接を受け知人からの紹介で病院給食への熱意に感銘を受け入社させて頂きました。

Q2. 実際に入ってみて良かったと思ったことは？

A. ただ作るだけではなく患者さまのお喜びの声など聞けると嬉しいです。行事食やリクエストメニューなど病院食の範囲の中で色々と挑戦、勉強させていただけるのが良かったです。

Q3. 学生さんに就活についてのアドバイスはありますか？

A. 今までの学校生活は、同じ歳の人達との学びでしたがこれからは幅広い年齢の人にふれ合うと思います。感謝、返事、挨拶など普通の事が出来る人になってほしいです。沢山の希望を持って来ていい病院ですので楽しみにして来てください。

MY PRIVATE

ウイスキーに興味があり、様々な銘柄などを飲み比べ味の違いを楽しんでいます。種類も色々あるため、これからウイスキーを極めようと思っています。

栄養士と管理栄養士の１日を紹介

栄養士の１日（早番の場合）

5:30~ 朝食準備

8:00~ 朝食出し

9:00~ 全体朝礼

9:15~ 昼食準備

11:30~ 配膳チェック

12:00~ 昼食出し

★休憩★

13:30 昼礼・発注

14:00~ メニュー試作

14:30 業務終了！

管理栄養士の１日

9:00~ 朝礼

9:30~ 栄養士朝礼

10:30~ 入院時カンファレンス

12:00~ 昼食検食・ミールラウンド

★休憩★

13:10~ 昼礼

14:00~ 病棟回診

15:00~ 栄養指導・栄養管理計画書作成

16:00~ 栄養士業務

17:30~ 配膳チェック

17:45~ 夕食出し

17:30 業務終了！

＼ よくある質問 ／

Q 多職種との関わりはありますか？

日々の患者さまの病状やリハビリの強度や内容、薬剤の影響で食事に関わるものがないかなど、患者さまに関わる環境を考え食事や栄養の支援を検討しています。看護師、セラピスト、薬剤師、ソーシャルワーカーなどと話し、最終的に主治医に報告、相談し食事提供を行っています。

Q 休日はどのように取れますか？

食事提供は 365 日行うため、交代制で休日を組んでいます。
休日については相談に応じ、取ることができます。

Q どんな人を求めていますか？

栄養管理の基本となる「食」に関して興味があり、かつ何事にもチャレンジする精神と向上心がある人、周りのスタッフを大切にし協調性がある人を求めます。失敗を恐れず前向きに挑戦する意欲と思いやりの心があえば、自分自身の成長にもつながると思います。

管理栄養士 1年目の流れ

4月 入社式
新人研修（新卒合同研修）

入職して2週間は現場に出ない！？
桜十字のことを理解し、病院の仕事がどのように成り立っているかを知る研修を行います。社会人として、医療人として、桜十字人として大切なことを、座学や実技を通して学びます。

5月 調理業務の流れの習得

「現場業務習得表」に基づき、厨房業務の基本から調理、盛付、配膳（トレイセット）までを習得します。献立に応じた食材の切り方や下処理、調理器具の使用方法を学びながら業務をしていきます。

メンタルヘルス研修

10月 嚥下食調理、おやつ作成

嚥下食作成におけるとろみ調整の習得、おやつ作りを行います。

12月 厨房における給食管理業務の開始
食材管理（検品、棚卸など）を学び、献立発注を行います。

2月 栄養管理業務の開始

受け持ち患者を数名担当します。
回診やカンファレンスに参加し、栄養管理計画を立案します。

献立の立案

当院の食品構成、約束食事箋に基づいた献立作成を行います。

3月 振り返り発表会
入職してからの1年を振り返ってどうだったか、1年間で学んだことと自分の成長を確かめます。

フォローアップ研修（新卒合同研修）

入職して1年経過！

勤務時間

●栄養士・調理師　早番 5:30~14:30
日勤 9:00~18:00
遅番 10:45~19:45

●管理栄養士　日勤 9:00~18:00

福利厚生
09

社員食堂

毎日厨房で手づくりされている社員食堂のお昼ごはんは、デザートまでついて 1 食 350 円。熊本県産の素材をメインに使い、たくさんの料理をビュッフェ形式で提供。スタッフの健康を考えた、栄養たっぷりの食事をとることができます。

わんぱく保育園

病院の敷地内にあるスタッフ専用の保育園。0 歳児から年中さんまで預けることができます。

サークル・部活動

公認サークル制度を設け、社内のサークルや部活動を推進しています。公認サークルには活動費の補助が出るため、少ない手出しで楽しむことができます。部署や職種の垣根を越えてさまざまなスタッフと仲良くなるきっかけにも！２つまでかけもち OK です♪

▼公認サークル一覧

- ソフトボール
- フットサル
- バスケットボール
- バレーボール
- バトミントン
- 駅伝・マラソン
- 階段部
- スポーツケア
- 国際交流
- ダンス

スポーツ観戦

桜十字グループは「熊本ヴォルターズ」や「ロアッソ熊本」「火の国サラマンダーズ」などのプロスポーツチームを応援しています。試合の観戦チケットを無料～社員特価で購入できます。メディメッセ桜十字では、アウェイ戦のパブリックビューイングを開催するなど、観戦や応援のきっかけづくりも行っています。

バースデーケーキ

誕生日のスタッフにはミニホールケーキとメッセージカードをプレゼント。職場みんなでお祝いします♬

表彰制度

院内学会、年間 MVP 賞、貢献社員への表彰など、桜十字には様々な表彰制度があります。

院内売店

ローソン桜十字病院店は、飲料・食品・日用品・雑誌など、ラインナップも一段と充実し、患者さまやご家族はもちろん、近隣のみなさまにも、より便利にご利用いただけます。

この他にも、無料駐車場、通勤手当、団体保険、提携企業による割引（引っ越し、自動車購入、物販等）など、様々な福利厚生が用意されています。

グループ概要 10

2005 年に熊本で創業。「これからの社会には何が必要か？」を考え、医療福祉事業に取り組んでいます。

動画の視聴はこちらから

桜十字グループ概要紹介ムービー
「４分で分かる桜十字グループ」

病院事業（全国 3,461 床 /23 施設）
変容する医療ニーズを満たし、地域社会を支える

人材事業
人と企業をつなぎ、地域の医療・介護への貢献を

高齢者住宅事業（全国 1,506 室）
医療や介護が必要な高齢者に、安心安全で豊かな住環境を

生殖医療事業
あたらしい いのちを育む、おてつだい

予防医療事業
豊かな社会実現のために、治療から予防医療へシフト

海外事業
日本の知見を海外へ。
海外の最新情報を日本に。世界の潮流を大切に。

フィットネス事業
「したい」を、「できる」に。桜十字の「リハビリジム」です。

ホテル事業
人の価値観を広げる旅を、快適にサポート

在宅サービス事業
「桜十字に相談すれば何とかなる」トータルサポート体制

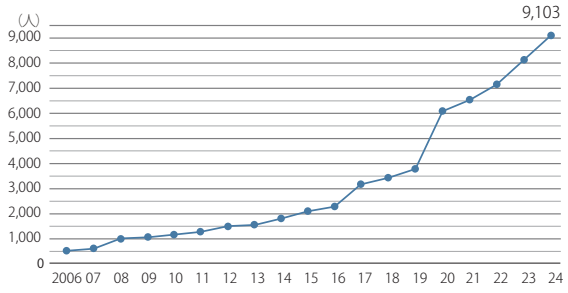
スポーツ事業
生きる勇気と活力を。地域の未来を熱くする鼓動の源に

歯科支援事業
次代に向けた確かな連携で、持続可能な成長を支援

美容医療事業
アンチエイジングから “ウェルエイジング” の時代へ。

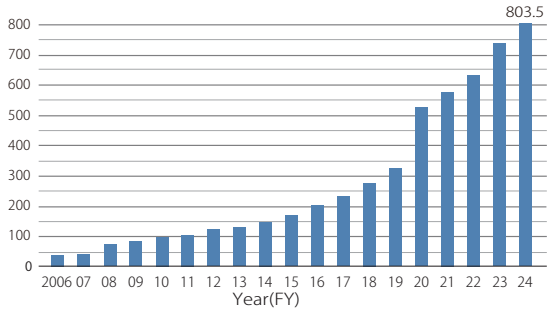
医療メディア事業
最新の医学情報を提供し、医療水準の向上に貢献する

総社員数（連結／単位：人）



病院機能評価 2020.6.5 認定
慢性期病院として全国１位　S 評価を９個獲得
「病院機能評価」とは、病院の医療の質を第三者機関が評価する制度です。病院が備えているべき機能について、中立・公平な専門調査者チームによる「病院機能評価」審査を行い、一定の水準を満たした病院を「認定病院」としています。

売上高（グループ連結／単位：億円）



医療法人 桜十字は、熊本県より、働く人がいきいきと輝き、安心して働き続けられる「ブライト企業」に認定されています。

【ブライト企業の基本要件】
- 従業員とその家族の満足度が高い
- 地域の雇用を大切にしている
- 地域社会・地域経済への貢献度が高い
- 安定した経営を行っている

桜十字 Sakurajyuji Group　メディメッセ桜十字 KUMAMOTO　桜十字の新感覚リハビリジム Let's リハ！　ホスピタルメント　KUMAMOTO VOLTERS

桜十字
Sakurajyuji Group

〒861-4173
熊本県熊本市南区御幸木部1丁目1番1号
Tel：096-378-1533(人事部直通)
Mail：jinji@sakurajyuji.jp
受付時間／9:00～17:00／土・日・祝日除く

桜十字採用 HP
Instagram
YouTube
X(旧 Twitter)
Facebook