

令和2年度 厚生労働行政推進調査事業費補助金（循環器・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業）

特定給食施設（介護老人保健施設等）における適切な栄養管理業務の運営に関する研究 （概要版）

研究代表者 市川 陽子（静岡県立大学食品栄養科学部 教授）

●研究目的

健康増進法に基づく特定給食施設には、利用者に応じた適切な栄養管理が期待されており、提供される食事が栄養計画の品質通りに提供されることが重要である。食事の品質を担保するものとして、深刻な労働力不足等に対応でき、効率的で調理、衛生、環境等に十分配慮した給食（生産）・調理システムが求められる。本研究の目的は、特定給食施設の適切かつ持続可能な栄養管理の推進と、そのための効率的・効果的な給食管理業務の推進に向けて調査を行い、栄養管理の主体である給食管理の状況に合わせた効率的・効果的な業務推進にとって障害となる因子、有用な因子を抽出し、課題を整理すること、施設の機能や規模等に応じた新たな給食管理手法を検討することである。

●研究方法

令和2年度は、1) 介護老人保健施設（老健）の給食の運営業務について全国規模の質問紙調査を実施し、実態の把握と合理化、効率化のための課題を抽出した。2) セントラルキッチン(CK)、新調理システムを導入している先進的な施設の見学およびヒアリングを行い、効率的・効果的な給食管理手法としての可能性を検討した。3) 新調理システムのクックフリーズ／クックサーブによる揚げ物調理、冷凍食材／生食材かつチル／サーブによる料理の栄養成分分析を行ってエネルギー、栄養素の変化を調べ、栄養管理上の留意点について検討した。4) 中小病院、老健がパッケージ化された栄養・給食管理システムをカスタマイズせず導入する際にシステムが具備すべき機能を標準的仕様としてまとめた。

●結果と考察

分担研究報告において、繰り返し課題として挙げられたのが、人的資源の確保、栄養・食事管理のIT化（システム連携）である。IT化については、給食運営の維持・改善の方策としても位置づけられた。老健での電子カルテ（老健向け介護ソフト）の普及率（35.7%）は医療施設と比べて低く、オーダー連携をしている施設は17.0%とさらに低い。ソフトウェアの情報連携が活用できていないこと、栄養管理や献立作成ソフトウェアの活用が表計算ソフトの補完にとどまり、いずれも業務の効率化に直結していないことが問題である。

人的資源の確保についても深刻な状況であり、管理栄養士・栄養士では13～17%、調理師・調理員では4～5割の高率で「募集しても応募がない」と回答されていた。給食受託会社側の従事者についても入れ替わりが多いことが課題であった。調理従事者は、給食の生産管理の要であるが、調理師の場合、食種や食事形態の種類が多く煩雑な作業が多いこと、そ

れに見合った賃金体系ではないことにより、敬遠される傾向にあると考えられる。持続可能な給食運営のあり方をさらに検討するとともに、調理師の養成施設等において、医療や福祉の現場における調理の専門家の必要性や価値について教育を受ける機会が増えることが望まれる。

医療施設の調査（昨年度実施）では、業務の合理化、効率化のためには、労働生産性の高い生産システム、食種・食数を減らすこと、調理作業工程を減らすことが有効と考えられた。老健の給食（生産）システムはコンベンショナルシステムが 86%であり、労働生産性にシステムによる差異はなかった。調理システムも同様であった。一方、食種は「病態別」「個人に対応したエネルギー」「個人に対応した食形態」が掛け合わされることで増えていく。提供する副食（主菜・副菜）の食形態数が 7 種類以上になると労働生産性が低くなることが明らかになり、多くても 6 種類までに集約することが、労働生産性の観点から望ましいと考えられた。既製品の活用は利点になると考えられる。

施設側の管理栄養士が複数配置の施設の入所定員は、一人配置施設より有意に多く、給食管理業務を取り巻く現状から、入所者 100 人当りに管理栄養士が 2 人以上いることが望ましいと考えられ、令和 3 年度の介護報酬改定における管理栄養士の配置基準を支持する結果であった。

カミサリー／セントラルキッチン（C/C）システム、新調理システムに関する今回のヒアリング調査施設では、CK で複数の調理システムを組み合わせたハイブリット方式で効率化を図っていた。ハード面だけでなく、システムに合ったメニュー研究や作業の標準化など、ソフト面の充実や工夫も重要であることが示された。

レディフードシステム（RF）による調理物の栄養的評価として、揚げ物で一定の嗜好性が担保されるクックフリーズの揚げ魚、食材費・労務費削減を目的に使用される冷凍魚使用の料理（クックサーブとクックチルで調理した 2 種類の魚料理）の栄養成分分析を行い、魚料理に関して、栄養成分値は調理システム別では大きな差はないが、冷凍食材の影響を受ける場合があることが明らかになった。栄養管理上の留意点として周知する必要があると考えられた。

●結論

介護老人保健施設の給食運営における最も重要な課題として、①栄養・食事管理の IT 化（システム連携）、②人的資源の確保が挙げられた。地域包括ケアシステムによるサービス提供に向けて、施設対施設、施設対在宅間で情報共有ができる体制づくりは必須であり、用語の整理、情報の標準化が重要である。また、持続可能な給食運営に必要な調理従事者の確保のためには、調理師養成において医療・福祉現場での専門家の必要性や労働価値に関する教育が求められる。