

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）

総合研究報告書

特定給食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

特定給食施設等の適切かつ持続可能な栄養管理の推進と、効率的・効果的な給食管理業務の運営に向けて調査等を行い、特定給食施設等において、より効率的・効果的な給食管理業務、栄養管理業務を推進するための方策を検討するとともに、医療の一環に位置づけられる医療施設の入院時の食事について、給食部門で広く適用可能な給食管理手法を検討した。

(165)

●研究方法

医療施設（全国 8,297 施設、有効回答率 24.2%）、介護老人保健施設（老健。全数 4,133 施設、有効回答率 23.1%）の給食運営業務の実態について質問紙調査を実施し、合理化・効率化のための課題を抽出した。病院機能別、規模別、給食運営の形態別、調理・配膳システム別に、労働生産性、設定・提供食種数、食数管理の現状等を整理した。また、食種数削減、調理作業工程の集約・簡素化に関する因子をまとめた。食事の品質課題、調理作業に求められる専門性、人的資源の確保や栄養・食事管理の IT 化の状況等を明らかにした。

保育園・認定こども園（2 府 3 県 5,595 施設、有効回答率 30.3%）の給食運営業務について質問紙調査を実施し、実態の概要と栄養士配置状況との関連を検討した。また、事業所給食の栄養管理状況を「スマートミール」応募書類の解析により検討した。

医療施設の給食管理業務に関するフォーカス・グループインタビュー（GI）、代表的な治療食における栄養管理基準等の集約・適用案と食形態別使用食品の基準・適用の目安表の作成、食種数に影響するエネルギー区分の妥当性の検証、削減可能な帳票類の検討等を行った。

研究期間を通し、セントラルキッチン（CK）、レディフード（RF）システム導入施設の視察・ヒアリング、RF による調理物や冷凍食材使用調理の栄養素等成分分析、アッセンブリーシステムによる経営効果の評価等を行い、効率化と品質の双方からメリット・デメリットについて考察した。(626)

●結果と考察

1) 医療施設の給食運営において効率的・効果的な業務の推進に必要な要点は、①労働生産性の高い生産システム、②食種の削減、③食数の低減、④調理作業工程の簡素化と考えられた。また設定食種数と実提供食種数の差から、食種を適切に統合・集約する余地があると推察された。GI では、RF システム、CK 活用の適否は地域性、建物の竣工時期や面積、給食受託会社のノウハウによること、献立展開、調理作業工程の最小化には栄養専門職の給食

提供に関する実践的な能力が重要であることが示された。

2) 老健の給食運営において、人的資源の確保、栄養・食事管理の IT 化（システム連携）が大きな課題であった。老健向け介護ソフトの普及率（35.7%）、オーダー連携実施率（17.0%）は極めて低い。地域包括ケアシステムによる保健、医療、介護サービスの提供には、施設対施設や在宅間で情報共有できる体制づくり、情報の標準化が重要である。また、提供する副食の食形態数が 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、6 種類までの集約が望ましいと考えられた。

3) 医療施設、老健における給食生産システムの 8 割以上を占めるクックサーバでは、カット野菜、冷凍食材、調理済食品等の活用が効率化に有効である。調理済食品使用で上がる食材費より、労働時間の短縮で削減される人件費の方が大きいことが示された。一方、CK・SK の視察・インタビューから運営の現状が明らかとなり、各 SK の状況、条件に合わせた CK の配食対応が、給食業務の効率化、労働力不足の解決に有効と考えられた。事務作業の軽減には、データの一元管理による重複回避、電子媒体での管理・保存等が望ましい。

4) 保育施設における栄養士の配置は食育に関する指導・献立の面で効果的と考えられたが、給食の品質管理の面では配置の有無にかかわらず課題が多かった。管理栄養士・栄養士のスキル、専門性を活用した給食施設としての基準等が必要と考えられた。

(818)

●結論

本研究は、給食業務の効率化と食事の品質管理に影響を与える要因を多角的に捉えた全国規模の調査を、医療施設、介護保険施設、保育施設、事業所について行ったものである。給食施設の給食管理、栄養管理に関与する因子は多岐にわたり、施設の種類でも異なる。給食業務の合理化・効率化の手法は、施設がもつ様々な条件により適否が分かれた。施設内の業務の工夫により推進できる効率化の手法がある一方、施設外と連携した C/C システムを導入し、ダイナミックに合理化を図る方法もある。いずれの場合も栄養計画、設計品質通りの食事が提供できることが前提であり、品質のモニタリングが行われ、効率化とのバランスも考慮されなければならない。それらを可能にする人材の育成や IT 化等の整備も重要である。これらの成果は、特定給食施設における適切かつ持続可能な栄養管理の推進のための基礎資料として活用されることが期待できる。

(387)