

2-2

演題	正式演題名は発表のジャンル・概要に記載
副題	

法人名	社会福祉法人 敬心会
施設名	特別養護老人ホーム 栗原ホーム

発表者名 (職種)	増田 真希子 栄養士
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	
共同発表者	

都道府県	神奈川県
住所	座間市栗原中央 6-1-18
TEL	046-251-1166
FAX	046-251-9300
メールアドレス	eiyo@zama-keishinkai.or.jp
URL	

今回の発表施設 またはサービスの 概要	特別養護老人ホームと2箇所のデイサービスにて直営方式での食事を提供しています。 地元農家から仕入れた野菜を使用したバラエティ豊かな食事と食べやすさや安全性を重視したパンやケーキ、お団子などの手作りおやつを特徴としています。
---------------------------	--

研究の目的、PR ポイント

近年食品が大量に廃棄されていることが問題となっており、給食業界も多くの食品ロスを生み出していると考えられる。それと同時に食材費の高騰が止まらず給食経営を圧迫していることは業界全体にとって非常に大きな問題であり、食品ロスを削減し利用できるものはできるだけ利用していくことが必要である。

取り組んだ課題

従来当施設でも生鮮野菜を多く使用しているため、調理に適さない部分は廃棄していた。野菜だけではなく他の廃棄食材についても調査を行い有効活用することで食品ロスをゼロにする取り組みを行った。

具体的な取り組み

1ヶ月間廃棄されている食材を調査し食品名ごとに分類し統計した。廃棄食材は野菜類、食パン耳、だし殻、茶殻に分類し、野菜類はさらに調理可、調理不可に分類した。野菜類は「ご飯のおとも」に調理して昼食に漬物の代替えとした。ほかにも「餃子」「おやき」「お好み焼き」にアレンジしメニューに取り入れた。だし殻も同様の味付けで「ふりかけ」に調理した。食パン耳は「フルーツタルト」「クッキー」にした。

茶殻はほうじ茶をパウダー状にしてパンや団子、ケーキに混ぜておやつとして提供し煎茶はミキサーにかけ砂糖、みりん、醤油で調理して「お茶佃煮」として提供した。

活動の成果と評価

今までは廃棄していた調理可に分類した野菜類、食パン耳、だし殻、茶殻は全て利用することができ、調理不可とした野菜もエキスを抽出してスープに使用し廃棄していた全ての食材で食品ロスゼロを達成した。野菜の「ご飯のおとも」は食物繊維、ビタミンC、だし殻「ふりかけ」はたんぱく質、ビタミンDを、煎茶の「お茶佃煮」は食物繊維を追加することができ廃棄食材の有効活用だけではなく普段のメニュー

では摂取しづらい栄養素の付加が可能となった。

今後の課題

廃棄していた食材も調理工夫次第で喫食可能であり、見栄えが良く人気のあるメニューや喫食率が高いメニューにすることができた。
また食品ロス削減に加え、日頃のメニューで取り入れづらいビタミンDや食物繊維といった栄養素の摂取も可能であり高齢者のフレイル予防や便秘予防につなげていく必要がある。

参考資料など

(Activation of Immune Responses in Mice by an Oral Administration of Bunching Onion (Allium fistulosum) Mucus Hiroshi Ueda, Atsuko Takeuchi, Tadayuki Wako
BIOSCIENCE BIOTECHNOLOGY AND BIOCHEMISTRY 77(9)
1809-1813, 2013年9月