

4-7

演題	給食事業直営化によるコスト削減と品質維持
副題	～ 2040 年に向けた持続可能な給食事業～

法人名	社会福祉法人 智泉会
施設名	はあとぴあ

発表者名 (職種)	小林 和 栄養士
共同発表者	菅原 聡
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	相模原市中央区 7-4-1
TEL	042-786-8320
FAX	042-786-8321
メールアドレス	haatopia@nifty.com
URL	https://chisenkai.or.jp/

今回の発表施設 またはサービスの 概要	平成 10 年開設。従来型特別養護老人ホーム（入所 58 名、ショートステイ 12 名）、ケアハウス 30 名を併設。別建物で実施しているデイサービス 30 名（R7/3 に閉所）、地域包括支援センターを市より受託し運営
---------------------------	--

研究の目的、PR ポイント

当施設では開所当初から厨房は委託業者を導入。事務費、事業費における給食関連費用の割合は約 37%。施設経営面で給食業務の改革は早急の課題となっていた。直営化に舵を切るにあたり、利用者に品質を維持した美味しい食事を安全に提供できることを大前提とし、将来的に予測される食材費、光熱費、人件費の高騰、厨房職員の確保の課題に、どのように取り組んだか。その結果と 2040 年に向けた提案を報告する。

取り組んだ課題

厨房を直営化するにあたっての第一の目標となる費用削減は、引き続き調理するかの①調理方法の選択から始まり、②食材発注方法、③厨房職員確保が課題となる。①は味付けや食形態が統一されている完調品を活用、②は様々な食材の仕入れを直接行うための契約、③は委託業者が引き上げることで新たに厨房職員を募集。こうした課題は、委託から直営化する際に他施設でも同様に生じると思われる。

具体的な取り組み

- ①委託と直営の金額の比較
直営化に向け、味付けや食形態が統一されている完調品に切り替えることで、調理負担、光熱費、食材費の大幅な削減につながる。複数の業者の金額と委託時の費用を比較。完調品への切り替えは削減効果が高いを確認。
- ②完調品の試食と導入手順の確認
施設職員全員で試食会を実施。提供できる食形態や、その食感、味、見た目などを確認。準備(完調品以外の食事、別施設での段取り含め)の手順など確認。施設全体として導入となった。
- ③導入前の調整とその後の経過確認
厨房は適切な職員人数を割り出し、委託時に勤務していた厨房職員を直接雇用とするため相談を行い、職員を確保。完調品以外の食事の仕入れ先の調整と契約。必要機材などの準備。利用者やその家族に、今回の直営化に関しての目的などを周知し理解を促した。

活動の成果と評価

- ・直営化したことにより、委託料と食材費分に関して、まずは約 10% 節約することができた。
- ・委託時に朝の 5 時に 2 名出勤していた厨房職員は 5 時 30 分から 1 名、6 時から 1 名になるなど作業負担が減ったことで人件費削減につながった。
- ・配膳時、完調品に食形態の表示があり、判別しやすく配膳のミスが減った。
- ・おかずのみ完調品を使用。味のばらつき、特にムース食の硬さのばらつきがなくなり、むせ込み、ため込みを減らすことができた。
- ・入居者は慣れるまで戸惑いはあったが、味がしっかりついていて美味しいとの評価もいただいている。

今後の課題

- ・当初は費用、人件費の削減を最大化するためフロアでの完結型を目指していたが、ユニットケア向きであり、従来型の当施設で行うには更なる検討が必要。ごはん、味噌汁の準備を各フロアで食事レクとして実施してみるなどで介護職員にも慣れていけるよう試験的に取り組んでいる。味はしっかりしていたが、品目に応じて器で提供していた食事がお弁当タイプとなり味気なさを強調することになったことや行事食、パン食がなかったことも課題ととらえている。食器に盛り付けるなど、完調品を活かしつつ、利用者にも受け入れやすい形に向け工夫をしていきたい。
- ・今回の取り組みから、地域、共生社会を踏まえた施設給食を考えるきっかけにもなっており、2040 年に向けた持続可能な形を想像し進めていきたい。

参考資料など

- スマートミールサービス株式会社ホームページ等
- ウェルフェア・J・ユナイテッド株式会社
特別講演会 WJU 勉強会参加資料
「厨房革命、給食で利益を出す。」
- WAM Research Report
「2022 年度 社会福祉法人の経営状況について」