

health care report

# SOLEIL

2016

11

それいゆ  
vol.203



株式会社ヘルスケア経営研究所



# イキイキ！現場レポート

## 医療法人社団 松涛会

〒759-6604 山口県下関市横野町3丁目16番35号 TEL 083-258-3711 FAX 083-258-2590  
<http://www.syoutoukai.or.jp/>

### 入院中もおいしく楽しい食事を提供したい！ セントラルキッチン導入奮闘記①

入院中はどうしても気持ちが沈むけど、そんな中で唯一の楽しみは毎日の食事。入院を経験したことがある人の「あるある」です。そんな患者さんの思いに応えるように、自前でおいしく楽しい「食」の提供に力を入れているグループがあります。今回から2回にわけて、医療法人社団松涛会の取り組みをお伝えします！

医療法人社団 松涛会 概要	
医療	<ul style="list-style-type: none"> <li>・病院（緩和ケア、回復期、特殊疾患、医療療養、介護療養）</li> <li>・診療所</li> </ul>
入所・入居施設	老健／グループホーム／有料老人ホーム／サ高住
居宅介護サービス	訪問看護ステーション／訪問介護／夜間対応型訪問介護／通所リハビリ／認知症対応型通所介護／小規模多機能型居宅介護／ショートステイ／居宅介護支援事業所
社会福祉法人 松涛会 概要	
入所・入居施設	特養／グループホーム／サ高住／有料老人ホーム／ケアハウス／生活支援ハウス
居宅介護サービス	訪問介護／通所介護／認知症対応型通所介護／ショートステイ／小規模多機能型居宅介護／居宅介護支援事業所
その他	地域包括支援センター

※セントラルキッチンは、有限会社サイトウ・メディカル（MS法人）の運営



松涛会グループ全体図

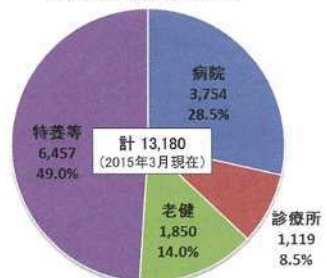


セントラルキッチンの職員。10周年の記念に撮影したものです。職員は、管理者1名（セントラルキッチン以外に法人の栄養部門全体を管理）、管理栄養士1名（病院から出向）、栄養士1名、調理員13名（うちパート2名）で、病院などの厨房と比べると若いお母さんも働きやすい勤務体系。

#### 医療機関・介護施設における給食委託の現状

病院給食業者の業界団体である公益社団法人日本メディカル給食協会によると、現在会員数は220社、受託先は、医療機関・介護施設あわせて13,180施設（いずれも2015年3月現在）にのぼるといい、給食委託を選択する施設は年々増え続けている。当協会会員企業の受託先の内訳を見てみると、病院や老健においては、施設数全体の概ね45%程度が給食委託を選択していると推測される。

【病院給食業者の受託先】



出典：公益社団法人日本メディカル給食協会ホームページより

#### ※施設数

病院	有床診療所	老健	特養	地域密着型特養	特定施設	地域密着型特定施設	グループホーム
8,480	7,961	4,130	7,340	1,764	4,530	283	12,776
医療施設動態調査 (2015年10月1日現在)				介護給付費実態調査 (2015年4月現在)			



## 新しい調理法との運命の出会い

近年、特に規模の大きな法人では「部門別生産性」や「原価計算」などといった言葉をよく耳にします。中でも栄養部門には、厳しい視線が注がれています。なぜなら、この部門は、必ずと言っていいほど赤字か、良くても収支が見合う程度というところが多いからです。どうしたら効率よく満足のできる食事を提供できるのか。医療機関・介護施設における給食の永遠の課題です。

そもそも、納得のいく食事の提供をしようと思えば、食材費、人件費、備品、設備投資など、どうしてもコストがかかってしまいます。かと言って、それを食事療養費や栄養関連のその他の保険料収入で賄うのには限界があります。そこで、様々なコストの削減のためにまず思いつくのが、食事の外部委託です。

### 食事の外部委託

その歴史を紐解けば、病院給食の世界の苦勞を緩和するきっかけとなったのは1986年に厚労省(当時)が発出した通知(「病院における給食業務の一部委託について」)。それまで原則院内調理だった食事が、院外調理や調理の外部委託も可能とされたことで、施設側の選択肢も広がり、病院給食の業界団体によると、現在大小約220の業者がひしめくまでに一般的になっている。

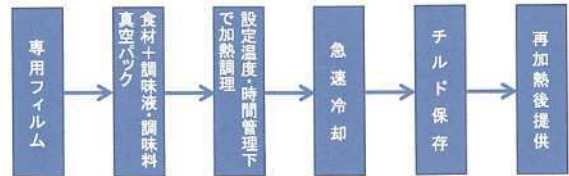
しかし、食事を委託にした場合に気になるのは、味などを含めた全体的な食事の質の低下。一般的にも「味が落ちた」などはよく聞く話です。

当法人でも、かつて病院の厨房のリニューアルをきっかけに、当時経営課題のひとつだった食事にかかるコストをなんとか解消できないかと思案したことがありました。もちろん、給食の外部委託もその選択肢にあったと思いますが、結果的に選択したのは自前の提供にこだわる現在のスタイル。その模索の過程で、運命

### 「真空低温調理法」とは？

「真空低温調理法」とは、専用の三層フィルムもしくは真空容器を使い、鮮度管理された食材を生のまま、あるいは予め熱処理した後、調味料・調味液を加え、真空包装し、温度と時間管理が正確に行える加熱機器を用いて、袋ごと加熱する調理法。

#### 【真空低温調理法の基本工程】



※ちなみに、よく聞く「クックチルド」は、加熱調理した食品を短時間に急速冷却してチルド保存し、必要ときに再加熱するシステム。調理法ではなく、食品・料理の保存法の一つ。  
「真空低温調理法」も、加熱調理後の後半の手順(急速冷却、チルド保存、再加熱後提供)は、クックチルドと同手順となる。



セントラルキッチン導入に尽力された齋藤副理事長(左)と、現在の管理者である黄丹(おおたん)栄養統括課長(右)。黄丹課長はもともと事務職員だったそうで、その仕事ぶりを買われて他施設の責任者等を任された後、栄養部門の管理者になられた異色の経歴の持ち主。

の出会いがありました。理事長夫人でもある齋藤副理事長が、海外出張中に滞在先のホテルで出会った新しい調理法「真空低温調理法」がヒントになります。それがいまから10年以上も前となる2003年(平成15年)のこと。ここから数年にわたる奮闘記が始まるのです。

## 「食」へのこだわりから生まれる強い意思

松涛会グループが「食」に対する強いこだわりを患者サービスに還元することができたのは、新しい調理法と出会ったのが副理事長だったからでしょう。副理事長は、もともとは栄養士。実は、委託による食事の質の低下を強く懸念されたのもこの副理事長でした。副理事長の食に対するこだわりは、例えば、緩和ケア病棟での食器のチョイスや、現場での「ごはんの



セントラルキッチンの内部は、「厨房」というより「工場」というイメージ。動線にも配慮され、整理整頓された清潔な印象。セントラルキッチン自体はMS法人の運営で、病院の裏手に別棟として建てられている。



パン以外は全て「真空低温調理法」にて調理。特に煮物は最も得意とするところで、病院食とは思えないほどの仕上がりにびっくり！中でも、「豚の角煮」は人気ベスト3に入るメニューとのことで、筆者もとてもおいしくいただきました(笑)。

匂い」の演出、施設内の臭いなどにも気が配られていることに表れています。同法人においては、食事はグループをあげて取り組んでいる「癒しと安らぎの環境づくり」の一環であり、食事は環境整備と捉えられています。

副理事長いわく、「食事は『おいしそうな匂い』というところまで提供できてはじめて完結すると思っています。だから、グループホームなどの小さい施設では、ご飯の炊ける匂い、お味噌汁の匂いなども含めて提供することにこだわっています。」

この副理事長主導のもと、グループ全体に自前で食事の提供を可能とするシステムの検討が始まります。より美味しい食事を効率的に提供するために、「真空低温調理法」をなんとか取り入れたい。セントラルキッチンを導入すれば実現可能ではないか—そんな構想を形にすべく、2003年にプロジェクトが動きだします。

「真空低温調理法」は、当時、まだ医療機関での導入実績の少なかった新調理システムです。まずは既存の施設の見学からと、医療機関としては、当時先んじてセントラルキッチンを導入していた愛知県海南病院、聖隷三方病院(浜松市)を見学に行き、その管理者を招いて現場の研修などを一定期間実施したこともあります。

新しい調理法の導入だったこともあり、調理に携わる厨房の職員や管理栄養士だけでなく、既存の他の職種への“根回し”も入念に行いました。院内での試食会や勉強会なども数回にわたり企画したそうです。

当時、医療法人の事務長をされていた川瀬事務長(現在は社会福祉法人の事務長)はおっしゃいます。「導入期には、経済的・時間的・精神的にもかなりコストがかかるので、『おいしい食事を提供したい』という経営者の強い思いがなければ、実現は難しい。費用も含めてその手間をかける覚悟が必要です。」

しかし、一旦覚悟を決め、“患者や入所者の喜びのために”と説明すれば、現場はついてきてくれます。

「新しい調理法ですから、導入するにはメニューづくりから始めなければなりません。試食品を作るのにも試行錯誤の連続。厨房の職員は、通常の業務をこなしながら、ほぼ毎日のように研修と勉強、試作品づくりの日々でしたが、なんとかやってくれました。」

そうした下準備に約2年の歳月を費やし、2005年(平成17年)5月、ようやく操業を開始した「セントラルキッチン クイル」。今回はその効果についてお伝えします。

(松浦 由紀)