



広告  
企画

病院・介護施設における

# 給食



## CASE STUDY ●●●● 社会福祉法人 小田原福祉会

病院・介護施設における給食は、患者の体力回復はもちろん、精神的安定や治療・リハビリへの意欲向上に寄与する重要なもの。とりわけ喫食率が低下しがちな高齢者へは、食事のおいしさや食べやすさへの工夫、栄養管理体制の充実度が重視されてきている。神奈川県小田原市で特別養護老人ホームなど18の施設を展開する社会福祉法人小田原福祉会を訪ね、施設運営を統括する常務理事の時田佳代子氏と食事サービスを統括する尾上千鶴氏の両名に、食事における取り組みについて伺った。

小田原福祉会は1978年に特別養護老人ホームを開設以来、小田原エリアにおいて地域住民の福祉向上に貢献してきた。定員100人の特別養護老人ホームと定員30人のショートステイを備えた潤生園高齢者総合サービスセンター、定員40人のショートステイと定員38人のデイサービスを備えた潤生園在宅介護総合センターれんげの里、定員33人のデイサービスを備えた小田原市鴨宮ケアセンターなどの他、約100軒の配食サービスを実施。高齢者を地域で支える総合サービスをコンセプトとする「潤生園」として、1日約650食の食事を提供している。

潤生園は飲み込みが難しくなった高齢者向けの食事、いわゆる介護食の草分け。調理の独自研究とメーカーとの共同開発に力を入れ、介護食の進化をけん引してきた。

—— 介護施設における食事の役割について、どのように考えていますか。

「潤生園は開設当時から“食は命”を合言葉に、食事を介護の基礎と位置付け、『食介護』を最重視しています。80年代初め、特養では入居者が体調を崩して食事を取れなくなると入院させざるを得ず、結局、病院でそのまま亡くなるケースが多発しました。その現実を前に、介護の現場で何とか口から食べさせてあげたいという思いから、管理栄養士と介護食の研究に取り組みました。試行錯誤の末、人間が最も飲み込みやすいのは唾液だと気づき、唾液の物性を目指して牛乳にゼラチンを加えて仕上げた『救命プリン』を開発。その



社会福祉法人 小田原福祉会  
常務理事  
法人事務局 事務局長

時田 佳代子氏



社会福祉法人 小田原福祉会  
高齢者総合福祉施設 潤生園  
食事サービス部 部長

尾上 千鶴氏

後、ゼラチンや寒天を使った介護食は進化し、91年に理事長は日本栄養改善学会から学会賞をいただきました。最期まで口から食べて天寿を全うする方が増え、入居者のQOL向上にも一定の役割を果たしてきたと自負しております」(時田氏)



# 衛生面と安全性。

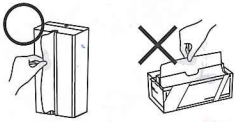
縦型のペーパータオルホルダー



ペーパーを取り出すという単純な作業にも、ペーパーの衛生面や取扱いなど考慮すべきところが多くあります。そこを怠ってしまうと安全性が薄れ、結果ペーパーに菌やウイルスが附着してしまいます。

この製品は、従来のペーパータオルホルダーの安全性、使い勝手を見直し皆が安心して使用できることをコンセプトとしてデザインしています。

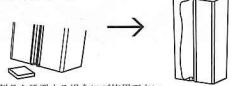
## ●水がつきにくい安全設計



## ●縦型でペーパーが取出ししやすい



## ●転倒防止用ゲルで安全性を確保できます。



※卓上に本製品を設置する場合はご使用下さい。

## ●マグネットブラケットでスチール製のドアやワゴン・カートなどに取付けが可能です。



※マグネットブラケットは別途購入が必要です。

## ●省スペースに取付けが可能です。



製品の取付け、取扱方法はこちらをチェック！



※施工例：国立病院機構横浜医療センター

シーンやインテリアに合わせて4色からお選びいただけます。  
(ホワイト・ブラック・ブルー・ピンク)

お問い合わせは  
TEL (06) 7711-3080

ご不明点等ございましたら、お気軽にお問い合わせ下さい



本製品は下記オンラインショップからもご購入いただけます。

Takara Plaza

検索

左のQRコードからもサイトを閲覧できます。

製造元



タカラ産業株式会社

〒577-0013

大阪府東大阪市長田中2丁目2番30号 長田エミネスビル2F

http://www.takaranet.co.jp

## —— 現在の潤生園の食事サービスの特徴を教えてください。

「2006年にれんげの里がオープンしましたが、ここに新調理システムのセントラルキッチンを設置し、ほぼすべての食事の調理機能を集約しました。加熱調理した食材をチルドで保存し必要時に再加熱して提供するクックチル、食材を調味料と一緒に真空パックし湯煎やスチームで加熱調理する真空調理法などを駆使し、最大で6日後の食事を計画生産しています。セントラルキッチンのあるれんげの里には、食事サービスのスタッフとして管理栄養士を含めた12人を配置しています」  
(尾上氏)

## —— 新調理システムを導入した目的はどこにありますか。

「第一の目的は、スタッフの労働環境の改善です。加熱調理後すぐに提供する従来型の調理システムのみでは、どうしてもスタッフに一気に負荷がかかります。お盆や年末年始は大量の食材を調理しなければならず、徹夜作業になることもありました。また、夏は暑く冬は寒いという厨房の空調も労働の過酷さを増長していたのです。おいしい食事を提供するためには、まず作る人が快適で



潤生園の介護食は形や彩りに配慮している。左上は成型しバーナーで焼き色を付けた焼き魚。左下は具材ごとに成型し盛り合わせた酢の物。フルーツも本物のようだ。

なければならない。そのような発想のもと、新調理システムは労働環境の合理的な改善策になると考えました」  
(時田氏)

## —— 実際の導入効果はいかがですか。

「労働環境は劇的に改善しました。厨房の室温が年間を通じて適切に保たれるようになったことに加え、それまで大きな負担となっていた洗い物の量が大幅に減ったためきつい肉体労働が減りました。さらに、1日の作業量を平準化できるようになったことも、スタッフへの負荷軽減につながっています。調理というのは本来、調味料のさじ加減や煮込み時間など料理人の勤がものをいう感覚的な世界です。新調理システムの導入は、それまで感覚に頼っていたレシピを完全にマニュアル化するという変革で



常食と介護食の例。煮物のシイタケやニンジンに至るまで常食と同じように成型されている。常食に近い感覚で楽しんで食べられるので、利用者の満足度も高い。







調理システムでは、最小限の調味料で適度に味付けできるため無駄がありません。また、具材の栄養を閉じ込めて調理できるため、一見従来型の料理と同じようでも栄養的に優れています」(尾上氏)

「新調理システム導入の主要な目的としては、安全性の確保もあります。食品衛生管理をより厳密に行えるようになり、食中毒防止のための調理体制を整えることができました。また、数日間の余裕を持った計画生産方式であるため、災害時にも有効です。実際、東日本大震災の際に当地域は計画停電により電気使用の時間帯が限られたものの、通電中に集中して調理を行い、ストック分を利用してやりくりすることで、1食も欠かさずに乗り切ることができました」(時田氏)



左/行事食やイベント食も充実。おせち料理では、小物なども利用して、季節感や華やかさの演出を大切にしている。上/利用者の100歳の誕生日を祝った特大パースデーケーキ。ケーキも人気メニューなので、事業所ごとに月1回、ケーキバイキングを実施している。

—— 喫食率を上げるためにどのような取り組みをされていますか。

「食事は食べてもらえるものでなければ意味がありません。ですから、嗜好の問題にも極力対応することを心がけ、食事内容に関する要望はヒアリングでも集め、当日のメニュー変更や具材の置き換えにも対応しています。献立の特徴とし

ては、高齢者に人気の高いお寿司や天ぷらを頻繁に取り入れる他、一つの料理にもできるだけ多品目の素材を使い、視覚と食感を楽しめるように工夫しています。入居される方の約5割には、嚥下食機能の低下が見られます。100食のうち常食は15食程度。その他はきざみ食、粗きざみ食、超きざみ食、介護食の5段階に対応しています」(尾上氏)

## 私たちは、信頼と実績が証明する 高品質なフードサービスで 医療・介護を支えています。



富士産業は  
「医療・福祉食事サービスのパイオニア」として  
全国に28事業部を展開し、  
2000カ所余りのお得意先から  
高い信頼を得ています。  
おいしく召し上がっていただくために、  
利用者様の身内のつもりになって、  
日々の食事づくりに励んでおります。



医療・介護・福祉食事サービスのパイオニア  
**富士産業株式会社**

〒105-8513  
東京都港区浜松町1-10-14 住友東新橋ビル3号館  
☎(03)5400-6113(営業本部)





れんげの里の食事サービスチーム。日々、介護食の可能性を追求している。

—— 食事をサポートする介護職員とはどのように連携していますか。

「喫食率や食事の際に気付いたことなどをコンピューター上の介護支援システムに集約し、その後の食事に即座に反映させます。食事摂取量が足りていない場

合には、少量で栄養価の高い食事に変更する、おやつで補うなど少しでも自然な食事で栄養を確保できるように努力しています」(尾上氏)

「現場スタッフが自信を持って食事を提供するための環境づくりも大切です。潤生園では食べられなくなってきた方に対し、どの程度の食事量が適切であるかについて、3年前から研究者と一緒に調査し、介護職員へ情報提供しています。入居者に安静時の呼気から基礎代謝に必要なエネルギーを測定したところ、介護職員が『これくらい食べてもらいたい』と観察の結果考えていた量とほぼ同じということもわかり、これらの情報を共有することで現場の士気も上がりました。このような研究の裏付けのもとで、

食事内容や提供方法などを常に改善していくことが大切だと考えています」(時田氏)

—— 新たな取り組みにはどのようなものがありますか。

「要介護になるリスクが高まるフレイル(筋力や心身の活力が低下した状態)やロコモティブ症候群と、食事および運動の関係についての研究を進めています。現段階で、当園のショートステイの利用者の筋肉量が特養の入居者よりも少ないことがわかっており、在宅での食事と運動の重要性を強く認識しています。今後は地域の方ができるだけ在宅で元気に過ごすことができるように、当園の機能とノウハウを生かしていきたいです」(時田氏)

病院・介護施設における給食 製品ガイド

須賀工業株式会社

KOGANEI超！おててきれい

本装置は電気分解により微酸性の次亜塩素酸水を生成するもので、指で触れることなく手をかざすだけで次亜塩素酸水が供給され、菌やウイルスなどの病原体による汚染防止を図ると共に、安全かつ容易に高い衛生環境を提供します。本装置で生成される次亜塩素酸水は食品添加物に指定されており、人体や環境に優しく長く利用していただけます。主な用途は手洗い、物品清掃時で、老健・福祉施設や教育施設を中心に導入頂いております。

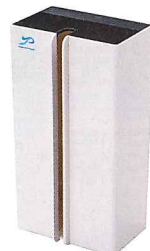


住所 〒110-0005 東京都台東区上野5丁目18番10号  
TEL 03-5688-8100(窓口:本社営業本部) URL <http://www.suga-kogyo.co.jp/>

タカラ産業株式会社

縦型ペーパータオルホルダー「PTH200」

衛生面と安全性に配慮した、縦型ペーパータオルホルダー。縦型にすることでペーパーが取り出しやすく、新しいペーパーに水や菌、ウイルスなどが付着することを大幅に減少させた。ペーパータオルの他にキッチンペーパー等も使用可能。オプションのマグネットブランケットを使えばスチール製のドアやワゴン・カートなどにも取り付けが可能で、カラーはホワイト・ブルー・ピンク・ブラックの4色から選べる。



住所 〒577-0013 大阪府東大阪市長田中2-2-30 長田エミネスビル2F  
TEL 06-7711-3080 URL <http://www.takaranet.co.jp/>

富士産業株式会社

医療・福祉・介護等の各分野で食事サービスをご提供

当社は、医療・福祉・介護・教育等の各分野で食事サービスを提供しています。特に医療分野では、多くのノウハウを蓄積し、そのバイオニアとして今日の医療給食の礎を築いてきました。全国に事業部を展開し、地域に密着したシステムで高い評価を得ています。また、各制度の変革も視野に入れつつ、打ち合わせを重ね、お客様のニーズに適合したご提案を行っています。今後も食事サービスのさらなる品質向上に努め、皆様の期待にお応えしていきます。



住所 〒105-8513 東京都港区浜松町1-10-14 住友東新橋ビル3号館  
TEL 03-5400-6113 (営業本部) URL <http://www.fuji-i.com/>

ホシザキ電機株式会社

スチームコンベクションオープン「クックエブリオ」

ホシザキスチームコンベクションオープン「クックエブリオ」に1/1ホテルバン10段タイプが発売した。シンプルな操作性で加熱調理の約8割をこなせるクックエブリオのコンセプト「誰でもかんたん、誰でもおいしく」はそのまま。しかも、風量調整がより細かく設定できるようになり、ナッツなど軽い食材の飛びを軽減できる。大量調理施設向けだが、既に発売されている6段タイプとの段積みも可能で、拡張性も考慮している。



住所 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館3-16  
TEL 0562-97-2125 URL <http://www.hoshizaki.co.jp/>