

潮流 病院給食改革に周到な準備を 一般食、治療食の集約も進める

スマートライフ+サミット2025（日本能率協会主催）が2月14日に開催され、「給食システム再構築」をテーマとしたセッションで給食事業者や病院関係者らが、調理師や栄養士の高齢化などによる人材難や食材料費高騰が続くなかで、病院給食や介護療養食を安定的に提供するための施策を議論した。



金子理事長

そのなかで、法人内の給食を一括製造し、それぞれの施設へ配送することで調理作業の効率化やコスト削減をするセントラルキッチンを、昨年8月に稼働させた茨城県牛久市の社会医療法人若竹会の金子洋子理事長が講演。セントラルキッチン化に向けて財務・損益

計画を慎重に立てたほか、各診療科医師などと相談した上で、食糧（一般食・治療食）や禁止・指示コメントを集約することも同時並行で実施したことを明らかにした。

4月に食事療養費が再引上げへ

病院給食に関しては令和6年度診療報酬改定で入院時食事療養費が見直された。一食当たり30円引き上げられて、670円となった。しかし、その後も食材料費の高騰が続いているため、改定中間年である令和7年度にもさらに20円引き上げられる見通しだ。

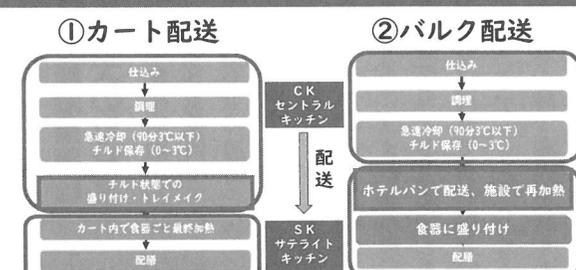
入院時食事療養費制度の歴史を紐解くと、同制度発足後入院中の食費は1日当たりで算定し、平成13年頃は、患者の入院中の食事は一日2・4食と言われ、「食事差益」という考えもあった。ところが平成18年4月からは一食当たりで算定することになり、食事差益が出ることなく、その後、給食委託単価や食材料費などが年々高騰した

ことから、病院給食事業は赤字ありが常態化していた。

カート配送で人員見直し可能に

若竹会は令和6年6月にセントラルキッチンわかたけを竣工。調理後の食事を急速冷却し搬送、提供時に施設で再加熱する「ニュークックチル」方式を採用した。それに先立つ令和4年11月に開業した土浦リハビリテーション病

ニュークックチル方式の配送方法



①トレイメイクをCKで行うことで、SKの人員が抑えられる

院介護医療院では、施設内で食事を調理せずに、外部で調理された食事を再加熱して盛り付けて配膳、患者に提供するスタイルを試行的にスタート。ところが、この取組みでは調理済み食品を急速に冷却後、ホテルパンと呼ぶ業務用の保存容器に食材を入れて運び、施設で再加熱後に盛り付けて配膳する「バルク」配送だった。そのため省力化が一部分だけにとどまり、盛り付けなどをする調理スタッフも以前と同様に必要だった。そこで本格的なセントラルキッチン化に当たり、「カート」配送を採用。それにより人員を見直せたほか、厨房スペースの再利用も可能となった。病院食は、その食種の多さなどから効率化が難しい。金子理事長は「病院食を全面的に見直すと、一般食と特別食で約90種類、医師の禁止・指示コメントは150超もあった。何より患者や利用者の満足度を重視し、管理栄養士の意見も参考に、半分程度に集約し、セントラルキッチン化に踏み切った」と述べた。

（えむでぶ倶楽部ニュース編集部 君塚靖）