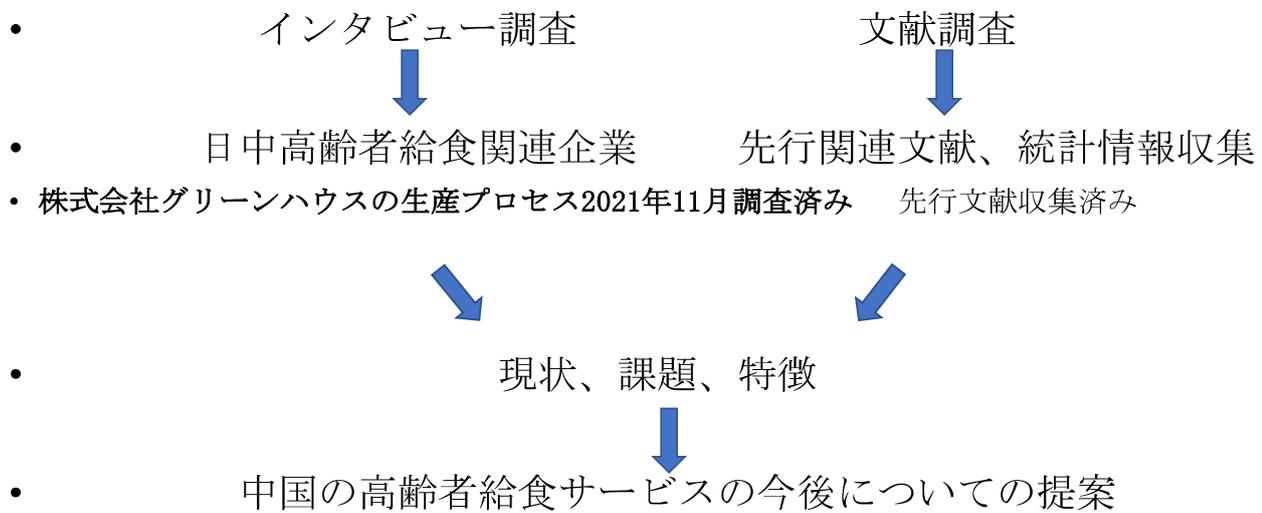


テーマ	高齢者を対象とした給食サービスの現状と課題-日中比較 を中心として		
連携企業	(株)グリーンヘルスケアサービス		
指導教員	小沢 道紀	オザワ ミチノリ	
メンバー	王 乾	オウ カン	発表者
	張 羽	チョウ ウ	

日本フードサービス協会研究助成 研究成果報告書

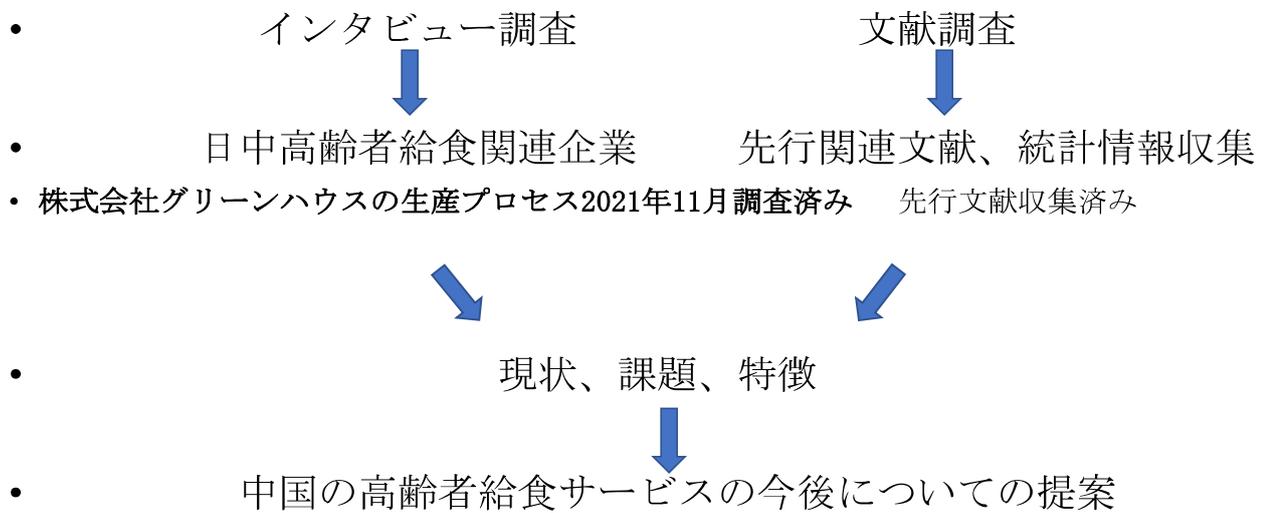
1. 研究の概要
<p>日本と中国は、これからかつてないほどの高齢化社会になる。日本では、高齢化において中国よりも先に進んでおり、様々な対応がなされている。その中で食に関してみれば、高齢者に対する給食サービス産業は 30 年ほどの歴史があり、この間のさまざまな蓄積が、世界の高齢者給食サービスをリードしていると考えられる。これに対して、中国は急速な高齢化社会が進展しつつあるところであり、高齢者への様々な対応は、まだ進展している途上にある。そこで、本研究では、日本における高齢者への給食サービスについて、実際の事例を検討し、中国の高齢者への給食サービスへ適応できる可能性について検討する事とする。</p>
2. 研究の目的
<p>上記の概要を最終の目的としているため、本年度の研究助成において、日本の高齢者給食サービスを行っている企業へのインタビュー調査を行い、そのサービスの実情を把握する事とする。最終的には、日本における高齢者給食サービスを中国の高齢者給食サービスと比較することで、その解決策を検討する修士論文を作成する。</p>
3. 研究の方法
質的研究 (文献調査とインタビュー調査)
4. 研究成果
<p>本年度、株式会社グリーンハウス様に対して、インタビュー調査を 11 月 15 日～11 月 16 日にかけて事業所(A 大学病院、B 特別養護老人ホーム (兼障がい者施設)、C 特別養護老人ホーム (兼障がい者施設)、D 有料老人ホーム、E 有料老人ホーム) の訪問を行った上で、1、給食生産プロセスを考えた上で施設をデザインしていること 2、多様な調理方式と食種、施設別のニーズや高齢者の特徴に合わせながら選択可能な食事を提供していること。3、現場調理スキルが強み、食以外の付加サービスも重視されること。4、食材、個人対応、栄養バランス、イベントに工夫していることがわかった。</p> <p>以上、日本の高齢者における給食サービスの特徴、生産プロセス、特に施設別の食種の特徴と給食システムについて、今度の現地見学とインタビューを通じて深めた。</p>
5. 資金使途
インタビュー調査のための交通費および宿泊費

研究方法：主に質的研究(インタビュー調査)



高齢者を対象とした給食サービスの現状と課題
-日中比較を中心として-

研究方法：主に質的研究(インタビュー調査)



目次：

- 1、株式会社グリーンハウスヘルスケア部門基本情報
- 2、連携施設ABCの紹介と比較
- 3、A施設の給食システム
- 4、インタビュー内容と結果

株式会社グリーンハウス

- 設立：1954年2月20日

2021年3月期

	売上高(百万円)	店舗数(ヵ所)	社員数(人)	パート・アルバイト(人)	合計(人)
グリーンハウス (連結)	98,400	2,107	6,703	19,498	26,201
グリーンハウス フーズ(連結)	33,100	544	1,138	7,018	8,156
グリーンハウス グループ	131,500	2,651	7,841	26,516	34,357

- 一日約1,000,000食提供
- 参考文献(1)をもとに筆者作成

コントラクトフードサービス事業 ヘルスケア部門 (ヘルスケアサービス)

- 1999年4月に、グリーンヘルスケアサービスが開始（主にBtoB）
 - 1、**病院患者食**（病院の栄養摂取基準、栄養管理方針による安全で正しい食事の提供）
 - 2、**特養、老健**（介護レベルや体調、歳時に合わせた食事提供と低栄養や誤嚥の予防）
 - 3、**有料老人ホーム**（体調やこれまでの生活環境を把握し、きめの細かい食事サービス）
 - 4、**保育所**（安全・安心を最優先に、食を通じた人間性の形成・家族関係づくりによる心身の健全育成）
-
- 従業員数：4,827人（2021年8月末）
 - 参考文献（1）

営業内容：

- 病院・シルバー施設等ヘルスケア関連施設におけるコントラクトフードサービス、食堂・カフェレストランの経営、食料品の販売、配食サービス
 - 健やかで元気な毎日のため、QOL向上への貢献を目指す。
-
- 参考文献（1）

こだわり（他社との違い）

- 1、美味しい食事（新鮮、安全、栄養、飽きない）
 - 2、人材育成（栄養士、調理師教育）
 - 3、品質管理（一括食品管理）
 - 4、ホスピタリティ（楽しいイベントなど）
 - 5、健康増進（食欲増、腸活セミナー）
 - 6、パートナーシップ（人に喜ばれる社会へ）
 - 7、総合力（グループ全国2700カ所海外含、従業員30000人超え）
-
- 参考文献（1）

A病院

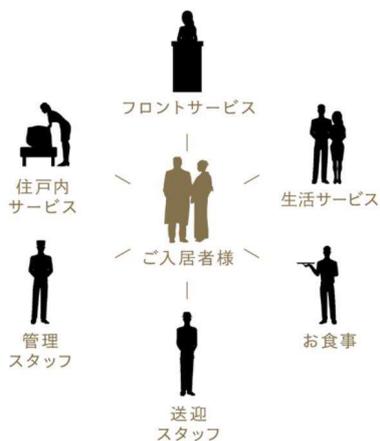
- 定刻での提供。朝8:00、昼12:00、夕18:00。
 - 施設基準による入院時食事療養の届出を行う。食事は医師の指示により病状にあった治療食の提供と行事食や選択食を取り入れ温かい食事を提供している。また、医師、管理栄養士、薬剤師、看護師などが栄養管理計画に基づき、**患者さんの栄養管理**を行う。
 - 選択食：毎日・毎食、対象の食種において実施する。
 - 食品衛生管理上、配膳して一時間経過後に下膳。
 - ニュークックチルシステムの導入
-
- 参考文献（2）

B特別養護老人ホーム

- 食事は施設で定めた約束食事箋に基づき常勤の管理栄養士により、健康に配慮し、安心、安全な食事が提供されている。
- 季節食や行事食、時には手作りのおやつで楽しめるように工夫している。

C有料老人ホーム

- 一食の料金は、朝（540円）・昼（935円）・夜（1,430円）



お食事

- 定番の軽食等のアラカルトメニューなど自由を選べる飽きのこないお食事をご用意
- 記念日を想定したコースメニュー（予約制）
- 昼・夕食時にはアルコールの提供もありお客様のボトルキープにも対応
- デリバリーサービスも対応（予約制・有料）

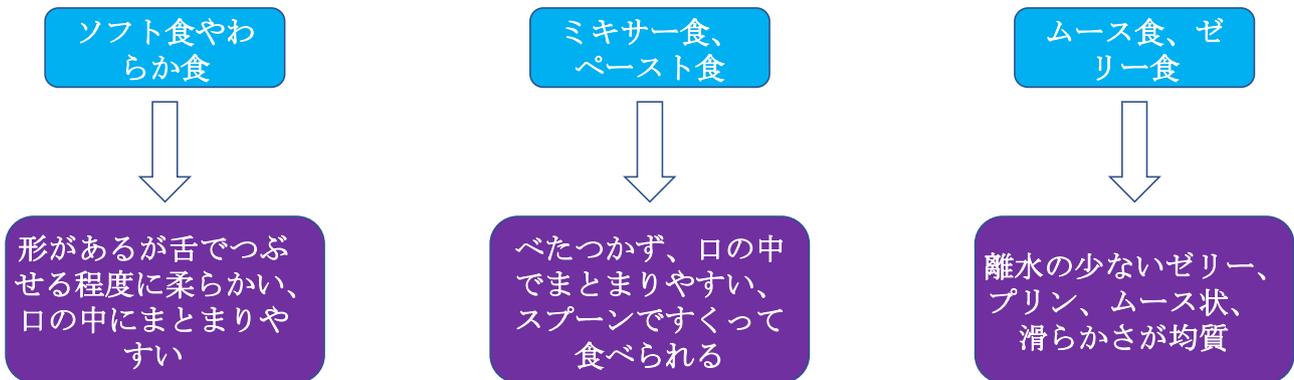
参考文献 (3)

施設別の配食比較

	病院	福祉施設	有料老人ホーム
調理人数	18	15	15
特徴	治療食	介護食	多様食
共通点	安全、安心、栄養バランス、個人対応、飽きない、選択可能、健康寿命、効率化、機械と人間味、アレルギー、イベント		

筆者作成

高齢者向けの食種例



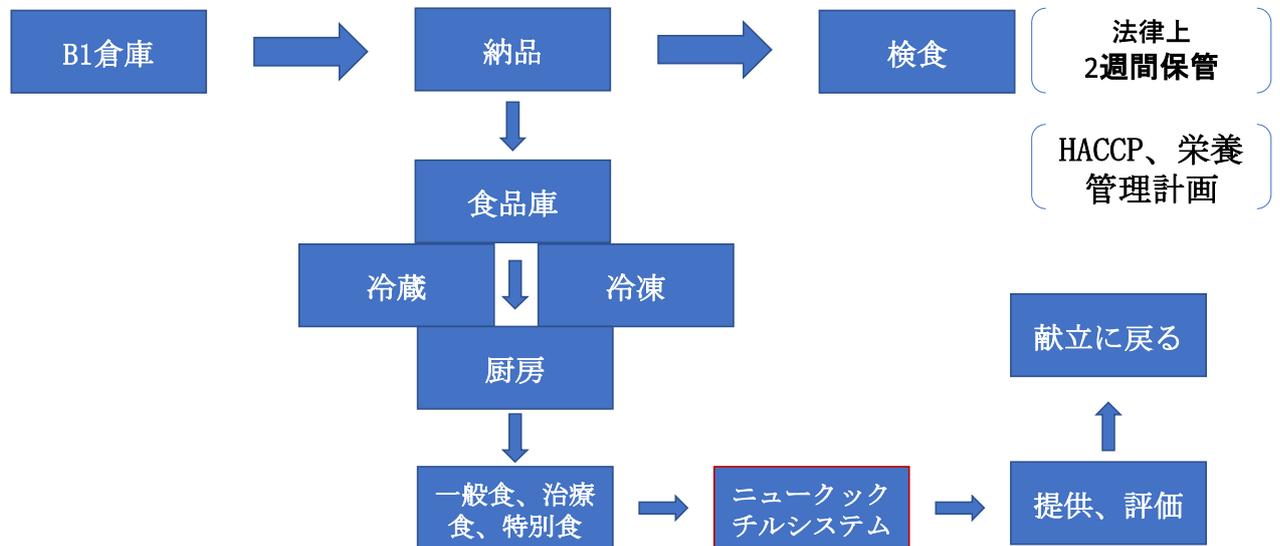
筆者作成

調理方式別

参考文献 (4)



A施設の給食システム



筆者作成

ニュークックチルシステム

加熱調理した料理を30分以内に冷却を開始
90分以内に中心温度3℃以下まで冷却
チルド状態のまま盛り付け
食事を提供する前に器ごと再加熱

➡ 調理者が再度盛り付ける、加熱する
といった手間を省くことができ、効率的に
業務を行うが可能となる。



有料老人ホーム
昼ごはん例



ニュークック
チルシステム

主なインタビューの質問事項

- 1、患者食の栄養摂取基準、アレルギー対応の設定、患者食の有効性は
- 2、介護レベルによる誤嚥下の予防のため、ソフト食の開発とその有効性
- 3、最終調理とコストコントロール
- 4、食以外の付加価値創出(食事提供スタッフと利用者様のコミュニケーション)
- 5、美味しい、新鮮な、安全な、栄養豊富な、飽きないの食事への工夫
- 6、メニュー作成に関する対応(栄養士への対応、特別食など)
- 7、配食数及び配食方法、時間、コスト
- 8、補助金と利用者負担金額、抱えている問題、課題など

インタビュー1

- 質問：高齢の方に必要な栄養素の摂取と美味しさのバランスをどのように保っていますか、そして、メニューに飽きないようにどう工夫していますか
- Bさん（アシスタントマネージャー）：そうですね、老化になるに連れて、摂取量が減ってしまったり、食欲が減退してしまう傾向が見られますが営業所では、高齢者に必要な栄養面（**栄養摂取基準に基づく**）を考慮した上で、かつ食べやすいメニューを提供しています。具体的には**春夏秋冬ごとに1シーズン45日*3回**のサイクルメニューを取り入れ、**毎月行事食やイベントも**織り交ぜて、飽きのないよう工夫しています。月に一度**給食会議**を行い、ご利用者様、施設スタッフ様のご意見、ご感想をお聞きした内容を次回の献立に反映させながら、それぞれの営業所の特徴に合わせた献立を提供しております。

インタビュー2

- 質問：高齢者の方は食事の際に誤嚥してしまうことが多いと思いますが、誤嚥を防ぐためにどのようなことをしていますか。
- Cさん（営業部マネージャー）：そうですね、高齢の方は食事の際に誤嚥によりむせて食べ物を吐いてしまうことはよくあります。これに対して、現場では**食材や調理方法を工夫**しています。例えば、魚や肉などは**一口サイズ**にカットするだけでも食べやすくなります、野菜は皮をむき、更に切り目を入れたり、**長めの時間で茹でる**ことで咀嚼を助け、食べやすくしています。同時に時間やコストも考慮しながら、利用者によっては**トロミ剤**を加えた**ミキサー食**や**ゲル化剤**を使用したソフト食を提供する場合があります。

調査のまとめ結果

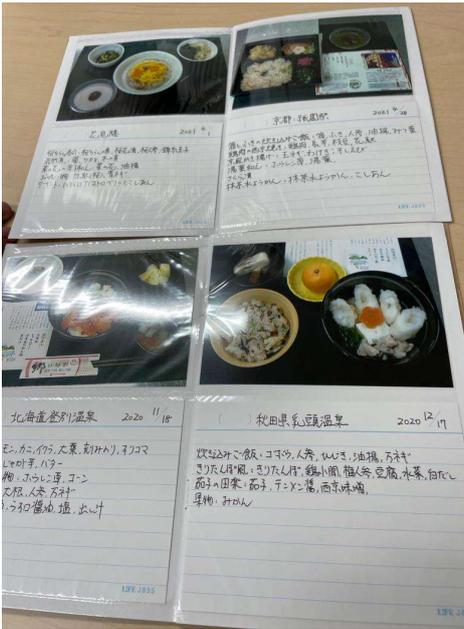
- 1、食生産プロセスを考えた上で施設をデザインしている。
- 2、多様な調理方式と食種があり、施設別のニーズやお客様個人の特徴に合わせながら選択可能な食事を提供している。
- 3、現場の調理スキルが高く、食以外の付加価値も重視している
- 4、調理レシピを季節ごと2回変えたり、行事に合わせて特別な食事を提供するなど、お客様が食事に飽きないように工夫している。



栄養ゼリー



トロミ剤



行事食



馬場公苑 11月14日<日>~11月20日<土>

営業時間
朝食: 7:00-9:00 (L.O. 8:45) 昼食: 12:00-14:00 (L.O. 13:45)
夕食: 17:30-20:30 (L.O. 20:00)

11/14(日)	11/15(月)	11/16(火)	11/17(水)	11/18(木)	11/19(金)	11/20(土)
A. えび鍋の干物 梅の胡麻酢和え 人参と胡瓜のサラダ 御飯/味噌汁 フルーツドリンク (507kcal/2.4g)	A. 焼きたらことやさい天 法蓮草の胡桃和え 玉葱のサラダ 御飯/味噌汁 ヨーグルトドリンク (54.4kcal/3.5g)	A. 鮭の塩焼き めかぶとオクラの和え物 グリーンサラダ 御飯/味噌汁 フルーツドリンク (545kcal/2.3g)	A. トマトとベーコンの卵炒め 小松菜とえのきの辛し和え もやしとパプリカのサラダ 御飯/味噌汁 フルーツドリンク (587kcal/2.9g)	A. 赤魚のみりん醤油焼き 春菊のおかか和え 温野菜サラダ 御飯/味噌汁 フルーツドリンク (557kcal/2.8g)	A. 筑前煮 納豆 海藻サラダ 御飯/味噌汁 ヨーグルトドリンク (606kcal/3.2g)	A. 焼きししやも 菊の土佐煮 ビーンズサラダ 御飯/味噌汁 フルーツドリンク (503kcal/2.7g)
B. 窯焼きホリケーキ 人参とユウ金 ポテトサラダ フルーツドリンク (587kcal/2.8g)	B. ジャーマンポテト 玉葱のサラダ フライオンスープ フルーツドリンク (415kcal/3.2g)	B. ポーチドエッグ グリーンサラダ パン/フライオンスープ フルーツドリンク (643kcal/3.1g)	B. りんごのシナモンソース もやしとパプリカのサラダ フライオンスープ フルーツドリンク (592kcal/3.5g)	B. 法蓮草と卵のココト 温野菜サラダ パン/フライオンスープ フルーツドリンク (569kcal/2.9g)	B. 野菜とハムのサンドイッチ 海藻サラダ フライオンスープ ヨーグルトドリンク (562kcal/3.4g)	B. ピザトースト ビーンズサラダ フライオンスープ フルーツドリンク (447kcal/2.9g)
A. 白身魚のガーリックソテー 海老とカリフラワー 御飯/スープ/デザート (507kcal/2.7g)	A. 日南露のもちみ味噌焼き 油揚げと生切り野菜のバリバリサラダ 御飯/すまし汁/デザート (659kcal/2.8g)	A. 鶏つくねの柚子胡椒焼き 揚げ出し豆腐の帆立あん 御飯/味噌汁/デザート (529kcal/3.5g)	A. 白身魚と豆腐の手しりソ 黒豚焼売 御飯/スープ/デザート (644kcal/2.7g)	A. 豚ロースソテーサルソテー フライ牛蒡サラダ 御飯/スープ/デザート (578kcal/3.3g)	A. 青ヒラメの醤油こし焼き 小町湯葉の煮物 御飯/赤出汁/デザート (530kcal/3.4g)	
B. 大山鶏とホムレニ煮のクリームソリソ 海老とカリフラワー スープ/デザート (527kcal/2.8g)	B. 季節の変わり蕎麦〜胡麻きりキスと野菜の天麩羅 デザート (52.3kcal/2.5g)	B. 五目混ぜ寿司 揚げ出し豆腐の帆立あん 味噌汁/デザート (514kcal/3.4g)	B. 博多とんこつラーメン 黒豚焼売 デザート (521kcal/4.6g)	B. スパゲティナポリタン フライ牛蒡サラダ スープ/デザート (573kcal/3.3g)	B. 五目焼うどん 小町湯葉の煮物 赤出汁/デザート (607kcal/3.4g)	
A. 海鮮長崎皿うどん カニ焼売 くらげの酢の物 スープ/デザート (628kcal/3.6g)	A. 釜炊き 吹き寄せ御飯 セロリと特製の生薬炒め 鶏とわかめの豆酢和え 味噌汁/デザート (528kcal/2.4g)	A. 銀だらの照り焼き 切り干し大根煮 モロヘイヤのお浸し 御飯/味噌汁/デザート (571kcal/3.3g)	A. 黒むつの煮付け 和と菜の花の酢味噌掛け 長崎焼売汁 御飯/デザート (597kcal/2.9g)	A. 真鯛と甘海老のカルパッチョ 神奈川銀皮和牛肉のステーキ赤ワインソース 御飯/又はパン (771kcal/2.4g)	A. 新秋刀魚の塩焼き 伊は飛竜の炊き合わせ 白雲と舞茸のお浸し 伊は飛竜の味噌汁/デザート (637kcal/3.4g)	A. すずきの焼焼き 五目さんばら 春菊と舞茸のお浸し 御飯/味噌汁/デザート (523kcal/2.8g)
B. 牛肉とピーマンの細切り炒め カニ焼売 くらげの酢の物 味噌汁/デザート (538kcal/2.8g)	B. 豚肉と豆腐のすき煮 セロリと特製の生薬炒め 鶏とわかめの豆酢和え 味噌汁/デザート (607kcal/3.5g)	B. 地産鶏の唐揚げ おろしポン酢ダレ 切り干し大根煮 モロヘイヤのお浸し 御飯/味噌汁/デザート (517kcal/2.9g)	B. 舞島山菜煮 和と菜の花の酢味噌掛け 長崎焼売汁 御飯/デザート (613kcal/2.7g)	B. ジャが芋のポタージュスープ デザート (771kcal/2.4g)	B. あべ鶏と野菜の黒酢あん 伊は飛竜の炊き合わせ 伊は飛竜の味噌汁/デザート (622kcal/3.8g)	B. 香味噌のメンチカツ 五目さんばら 春菊と舞茸のお浸し 御飯/味噌汁/デザート (647kcal/3.0g)

※11/17(水)長崎焼売汁... 舞島の野菜を煮込み、とろみをつけた汁物です。冷えて温めてください。
 ※11/18(木)博多ジョレスープ... スープを御用意しております。グラスでも御用意しております。
 ※11/19(金)たごさくのおこわ... グリーンハウスグループたごさくの「専門店のおこわ」をお楽しみ頂けます。

有料老人ホームメニュー例

参考文献:

- (1) 株式会社グリーンハウスホームページ: https://www.greenhouse.co.jp/business/contract_h/
- (2) 昭和大学江東豊洲病院ホームページ: <https://www.showa-u.ac.jp/SHKT/>
- (3) パークウェルステイト浜田山ホームページ: <https://www.mfrw.co.jp/bukken/N1701/>
- (4) 株式会社グリーンハウスニュークックチルシステム導入営業所資料