

関東支部研究会「給食改革セミナー」に大久保陽子関東支部理事が登壇 施設経営に貢献できる食事のあり方とは？ 特養の給食サービスにおけるお金のナガレを考えよう



講演を行った大久保陽子氏

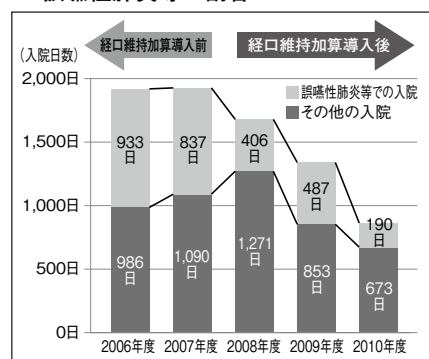
10月27日(金)、「給食の品質を向上しながら収益も改善!?今こそ給食を見直しましょう!」をテーマに、日本栄養経営実践協会関東支部研究会「給食改革セミナー」(主催:株式会社AIHO)が開催された。調理済み食材と再加熱システムを活用することで介護施設の収益改善と利用者満足と同時に実現した西山猛司氏(株式会社アース取締役)の講演や、再加熱システム「リヒートクッカー」のご紹介、調理済み食材「クックパック」の試食会などが行われた。

本セミナー冒頭では、関東支部理事の大久保陽子氏(社会福祉法人北野会特別養護老人ホームマイライフ徳丸)が登壇し、「施設経営に貢献する食事のあり方」をテーマに、給食サービスにおける課題や収支分析について講演した。栄養経営士が持つべき経営的視点を多く含んだ内容だったので、ここに紹介する。

栄養部門の取り組みで利用者の入院が大幅減
当施設では、栄養ケア・マネジメントに2005年の加算創設当初から取り組んでおり、現在は経口維持加算Ⅰ・Ⅱの算定を行っています。栄養ケア・マネジメントに取り組み始めた当初(2006年度)、入所者の全入院日数は1919日、そのうち誤嚥性肺炎等による入院日数は933日で、入院日数全体の半数近くを占めていました(図)。その後、摂食嚥下障害や経口維持の取り組みに力を入れたことで、入院件数は大幅に減少しました。特に誤嚥性肺炎等での入院割合は約8割減少し、2010年度には190日となりました。

利用者が入院している間は、介護サービス費は入りません。そこで「入院件数が減ったことにより、どれだけ減収を減らせたか」という観点で試算をしたところ、全体で約100万円、誤嚥性肺炎等の入院だけでも700万円の減収を防止できたことがわかりました。

図 マイライフ徳丸の全入院日数に占める誤嚥性肺炎等の割合



このデータを栄養部門の人員補充の交渉材料にしようと考えたのですが、食事サービスに関する経費が予想以上にたくさん入っていることにも気付いたのです。政策に声を上げるのも経営貢献のひとつの形

国が定めた食費の基準費用額は、利用者1人当たり1日1380円です。この金額は10年以上変わっていません。一方、食材費や最低賃金は年々上がっており、当施設の2013年度の食事サービス関連支出(食材費、管理費、水光熱費)は同1906円。年間で約1000万円もの赤字を出していたのです。この状況への対策として、食費の値上げ(同1320円)を決行しました。しかし、所得に応じた負担軽減制度があり、実際には値上げで減収が約3割減りました。弱の利用者だけでなく、赤字解消には至りませんでした。利用者の食事を良くすれば良くするほど、赤字になってしまおう。この状況に頭を抱えました。

この課題は、いまだに解決できていません。食事内容を変えたり、給食の体制を見直すなどの対策が必要かもしれないと考え、現在、さまざまな方法を検討中です。しかし一方で、基準費用額1380円という金額設定に疑問を持ちました。これに限らず、国が定めた制度や報酬について、時には「実情に即していないのではないか」と声を上げていくことも、われわれ現場の管理栄養士の経営貢献のひとつの形なのかもしれません。もし、ご賛同いただける方がいれば、ぜひ一緒に考えていきましょう!

日本医療企画から雑誌お得キャンペーンのお知らせ

問題解決の糸口がわかる! アウトカムにつながる!!

「ヘルスケア・レストラン」&「栄養経営エキスパート」

2誌連動「特集」がスタート!
セットでより濃密な情報をご提供します!

今年4月号から、読者参加型実践マガジンとしてリニューアルした「ヘルスケア・レストラン」。「日々の問題解決の糸口になる」という声をいただく一方、「もっと詳しい臨床面の情報がほしい」「アウトカムにつなげるための具体的な実践方法を知りたい」というご意見も寄せられました。そこで、栄養経営士のためのスキルアップ情報誌「栄養経営エキスパート」の特集と連動させ、問題解決の糸口からアウトカムまで、一貫した情報提供を行います。

◆2誌連動特集テーマ(予定)◆

- 「ヘルスケア・レストラン」2月号(2018年1月19日発行)：糖質時代の栄養指導
- 「ヘルスケア・レストラン」3月号(2018年2月20日発行)：高齢者のたんぱく質摂取をどう指導する?
- 「栄養経営エキスパート」3・4月号(2018年2月8日発行)：栄養管理のPFCマネジメント
- 「ヘルスケア・レストラン」4月号(2018年3月20日発行)：炎症コントロールの栄養管理
- 「ヘルスケア・レストラン」5月号(2018年4月20日発行)：自力排便をめざす高繊維食
- 「栄養経営エキスパート」5・6月号(2018年4月6日発行)：消化管障害と炎症コントロールのための栄養管理の実践

※内容は予告なく変更となる場合があります。

「ヘルスケア・レストラン」&「栄養経営エキスパート」
期間限定セット価格*お得キャンペーン
「ヘルスケア・レストラン」2017年11月号+
「栄養経営エキスパート」2018年1・2月号をセットで
670円お得な2,138円(本体1,980円+税)
※2017年12月から半年間の限定価格

くわしくは JMPオンラインブックストア

検索

日本メディカルダイエティシヤン研究会年次学術集会「JMDS 2017 in 博多」レポート

国内外のガイドラインを多角的に理解し、積極的な提案ができる管理栄養士を目指そう！

当協会の宮澤靖代表理事が会長を務める日本メディカルダイエティシヤン研究会(JMDS)は、管理栄養士が中心となり医療に栄養学を普及させることを目的に、1999年に設立された。年1回、年次学術集会が開かれており、今年は11月11日(土)、12日(日)に福岡市で開催された。若手管理栄養士による一般演題のほか、第二線で活躍する先生方による特別講演、シンポジウムなど多彩なプログラムが並んだ本会の模様を宮澤代表理事による会長講演の内容を中心に紹介する。

国民が抱える栄養問題にどう立ち向かうのか

今年の年次学術集会「JMDS 2017 in 博多」のメインテーマは、「管理栄養士2.0」低栄養・フレイル・サルコペニアに我々はいかに立ち向かうか。本会は「学会発表のための登竜門」という側面を併せ持っており、講演やシンポジウムのほか、若手を中心とした16人の管理栄養士による一般演題も行われた。



管理栄養士には、患者さんに適切な栄養治療を提供する義務があると訴えた宮澤氏

1日目は、一般演題Ⅰ、Ⅱのあと、田村佳奈美氏(福島学院大学短期大学部食物栄養学

科)と西岡心大氏(一般社団法人是真会長崎リハビリテーション病院教育研修部)が座長を務め、西岡氏を含む4人の管理栄養士が登壇したシンポジウム「疾患別低栄養・サルコペニア・フレイルと管理栄養士のアプローチ」、吉村芳弘氏(熊本リハビリテーション病院リハビリテーション科)による特別講演「医原性サルコペニアの廃絶を目指して…管理栄養士が知っておくべきリハ栄養」が行われた。特別講演では、吉村氏がサルコペニアの一部は医原性疾患で、治療のための対応がサルコペニアの原因になっていることがあ

いう言葉を知らない医師もいるなか、管理栄養士が積極的にサルコペニアに気づき、周囲に働きかけていくことが必要だと訴えた。

次世代の管理栄養士に必要な資質とは？

2日目は、一般演題Ⅲ、Ⅳのあと、当協会代表理事の宮澤靖氏(社会医療法人近森会近森病院臨床栄養部部長)が会長講演「ガイドラインに沿った栄養サポート あなたの栄養管理にエビデンスがありますか？」で登壇。管理栄養士の地位確立と次世代の管理栄養士の育成について持論を展開した。

最初にグルタミンのガイドラインを例に挙げた宮澤氏は「ガイドラインを読み込むことで問題点に気づくことができます。今の処方

は上司や先輩がやってきたことをなんとなく引き継いただけではないでしょうか。なぜグルタミンが必要なのかを理解していないと、量と期間を管理できません」と慣例をそのまま鵜呑みにしないように促した。続いて「早期経腸栄養」にまつわる6つのエビデンスを紹介し、「ガイドラインを多角的に理解していると、経腸栄養の優位性についてエビデンスを持って医師に説明できます。それができます。それができるのは、栄養の専門家である管理栄養士しかいません」と、視野を広くしてガイドラインを読み解くことの必要性を伝えた。

さらに、テーマが「急性脾炎経腸栄養」「ARDS(急性呼吸窮迫症候群)」へ変わると、知識のアップデートや主体的に処方にかかわることの重要性に触れ、「ARDS」に使われる栄養剤オキシパを例に、「良いものは高い。でも使わないわけにはいきません。医師任せではなく、ガイドラインに沿って管理栄養士がハンドリングしてください。そうすれば予算に応じた適切な処方ができます」と、治療と予算管理の両立が可能であることを訴えた。

また、これからの管理栄養士に求められる役割として「業務の集約化」「加算を取るための作業から」「患者を治す仕事」へ「病態を把握し」「医師に提案する力量の向上」「若手管理栄養士の育成」の4つを挙げ、「世界に誇れる日本をつくって

れた世代がベッドで病気に闘っています。皆さんが持っている専門性を発揮し、恩を返していきましょう」とメッセージを送り、講演を締めくくった。

このほか、2日目は高山仁子氏(医療法人社団寿量会熊本機能病院栄養部)による「シンサードセミナー」災害時における管理栄養士の役割(協賛：株式会社フードケア)も行われ、会場に詰めかけた管理栄養士は熱心に耳を傾けていた。



2日目の会場となった福岡国際会議場(1日目は福岡センタービル)

取材協力：株式会社アルファンド(小川哲弥)

日本医療企画から新刊のご案内

真の周術期チーム医療が学べる！
術後回復促進策についてわかりやすくまとめたテキスト

術後回復を促進させる

周術期実践マニュアル

患者さんに DREAM を提供できる周術期管理チームをめざして手術の後に、早期に飲み始めることができる(Drinking)、食べ始めることができる(Eating)、動き始めることができる(Mobilizing)ための工夫を医療行為の中で行うことで、術後回復が促進される(DREAMの達成)ことが明らかにされています。本書は、これらの術後回復促進策についてわかりやすくまとめたテキストです。多職種にわたる執筆陣の解説により、真の周術期チーム医療を学ぶことができます。

くわしくは 周術期実践マニュアル

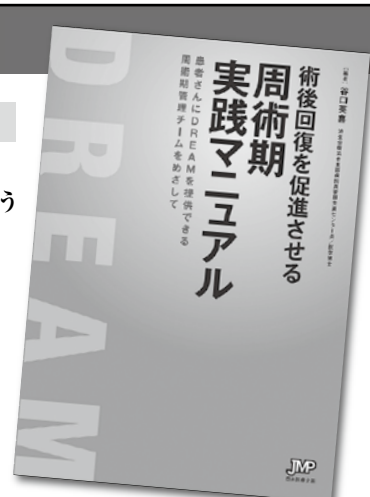
検索

【主な内容】

- 第1章 術後回復促進策について知り尽くそう
- 第2章 術前チームが行う術後回復促進策
- 第3章 術中チームが行う術後回復促進策
- 第4章 術後チームが行う術後回復促進策

おわりに
術後回復促進策のすばらしさ

付録
私のかいふ日記



■編著者：谷口英喜
(済生会横浜市東部病院周術期支援センター長)

■判型：B5判/270頁

■価格：2,800円+税

法人賛助会員紹介 File8 株式会社フーズリンク

コスト削減・おいしさ・安全性をすべて かなえる調理済み食材「クックパック」で 栄養経営士の活動を応援したい！

医療機関・高齢者施設向けの調理済み食材「クックパック」を
運営管理している株式会社フーズリンク。

2012年創業の新しい会社だが、その便利さ、おいしさ、安全性などが口コミで広がり、
現在、約300施設に1日1万6,000食以上の「クックパック」を提供している。

会社設立の経緯や商品の特徴、栄養経営士への期待などについて、代表取締役の山下純弘氏にお話をうかがった。

高温高圧真空調理により 衛生的で軟らかくおいしい食事を実現

私は以前、病院や社会福祉法人の給食受託業務や、自治体の高齢者配食事業に従事していました。その際、最も苦労したのが給食部門の人材確保でした。少子高齢化が進み、今後、状況はますます厳しくなっていくわけですから、このままでは、2025年までに食事提供そのものが難しくなってしまうのではないかと——という危機感を抱きました。

その後、全国にフランチャイズ展開している高齢者向け配食企業に転職し、セントラルキッチンの構築を担当する中で、セントラルキッチン方式を応用することで、給食部門の低コストオペレーションを実践できるに違いないと考えるようになり、

2012年、フーズリンクを設立、「クックパック」の販売を開始したのです。

「クックパック」の開発に当たっては、「①コスト削減、②衛生的な調理・配達、③おいしい料理の提供」の3点を実現できる商品を目指しました。そこで採用したのが、高温高圧真空調理です（図）。作った料理を真空パックにするのではなく、真空パックの中で調理する方法なので、手間はかかりますが、衛生的で軟らかく、少ない調味料で深い味わいを出せる料理を提供することが可能となりました。

2015年の高齢者住宅フェア「第1回グルメ選手権」（主催：高齢者住宅新聞社）での優勝も弾みとなり、開始当初は1日3,000食程度だった食数が、現在では1万6,000食と5倍以上に増えており、台湾や中国からも問い合わせが入るようになっています。

図「クックパック」と従来の調理工程との比較



企業DATA

株式会社フーズリンク

住 所：広島県尾道市高須町4792-10

事業内容：クックパック（調理済み食材）の運営管理、セントラルキッチンの運営コンサルティング、給食提供業務の運営支援、新調理システムのソフト開発

従業員数：4人

ホームページ：http://cookpaq.jp/

「クックパック」の活用により 調理に必要な時間や人件費を大幅削減

給食業務で利益が出る仕組みづくりを発展させることで経営改善につなげ、わが国の保険制度の継続運営に寄与したい——との思いから、当社を設立しました。

栄養部門は、献立や仕組みを変えることで、経費削減や食事の評判など、一定の効果を得やすい部門だと思います。だからこそ、管理栄養士一人ひとりが「栄養部門の経営者である」という意識を持つことが大切ではないかと気付きました。管理栄養士が食材費や人件費などをきちんと把握したうえで、患者さんや利用者さん、そして経営にとってベストな選択をすることが、組織全体の経営貢献にもつながるからです。

そして、そのような人材を育成するための資格が「栄養経営士」であることを知り、その活動を応援したいと考え法人賛助会員になりました。

「クックパック」は、温め・盛り付けの2工程で食事提供ができるので、調理に必要な時間や人件費を大幅に削減することができます。当社の商品をご活用いただくことで、管理栄養士が本来行うべき栄養管理業務に多くの時間を割くことができるようになれば、栄養経営士の皆さんを応援することにもつながるのではないかと考えています。

現在、「クックパック」の工場は島根と広島の2か所ですが、今後は全国に工場を増やし、地域の味をきめ細かく提供していきたいと思っています。いずれは、全国の栄養経営士の皆さまに、商品開発などにもご協力いただけたらうれしいですね。

北海道支部研究会で栄養ケアの実践力をみがこう！

第2回 スキルアップワークショップ

12月2日(土) 13:30~16:30

今回の症例 中村記念病院の管理栄養士さんに、ご提示いただきます

CASE 脳血管障害で麻痺が残り、嚥下機能が低下し、低栄養も見られる患者さんが在宅へ戻られるまでの栄養管理について
参加者の皆さんと一緒に、考えてみませんか？

適切な栄養ケアを行うためには、いかに正しく深くさまざまな情報を読み取ることができるかが鍵となります。それは、急性期病院、慢性期病院、介護施設など、どんな環境においても同様です。
明日からの栄養ケアの実践に、仲間づくりに、ぜひお気軽にご参加ください！

講 師	武部久美子先生(名寄市立大学)
会 場	日本医療企画北海道支社 (札幌市中央区南1条西6-15-1札幌あおばビル201)
受講料	栄養経営士・基礎講習修了者 1,000円 (税込) その他一般 2,000円(税込)
定 員	30名

【お問い合わせ・お申し込み先】 日本栄養経営実践協会北海道支部 TEL011-223-5125(担当:横尾)

栄養経営士が知っておきたい! 情報掲示板

栄養経営士に求められるのは、さまざまな情報へのアンテナを張り、自身の知識・スキルを常にアップデートしておくこと。そのための貴重な機会である、イベント情報などを中心に掲載します。

北海道支部

“惑星直列”観察ツアー(全6回)

診療報酬・介護報酬の同時改定、第7次医療計画、第7期介護保険事業(支援)計画など、重要施策が一斉にスタートする2018年度は医療・介護の大きな節目の年であり、“惑星直列”とも呼ばれています。「“惑星直列”観察ツアー」では、NB lab代表の神内秀之介氏が、最新情報と重要事項を時系列で徹底解説。各施策にどう向き合っていくかを検討していきます。

- 日 時：毎月第4金曜日 18:30～20:00
12月22日(金)、1月26日(金)、2月23日(金)、3月23日(金)
※第1回、第2回は終了
- 講 師：神内秀之介氏(NB lab代表)
- 会 場：日本医療企画北海道支社セミナールーム(札幌市中央区)
- 参加費：日本栄養経営実践協会会員1000円(各回)、
一般1,500円(各回)
- 定 員：30名
- お問い合わせ：日本栄養経営実践協会北海道支部
TEL:011-223-5125(担当:緑川)

学会情報

第52回日本成人病(生活習慣病)学会学術集会

わが国は世界でも類を見ない未曾有の超高齢社会に向かっており、医学の領域でも喫緊の課題となっています。そこで、本学術集会のシンポジウムでは「高齢化社会における癌診療」と「認知症と生活習慣病」を取り上げます。また、2日目に開催予定の日本糖尿病療養指導士講座では「職域とライフステージを考慮した生活習慣病対策」を、日本医師会認定産業医講習更新研修では「職域におけるメンタルヘルスケア」をテーマにする予定です。

- 日 程：2018年1月13日(土)、14日(日)
- テーマ：「温故知新」
- 内 容：シンポジウム1「高齢化社会における癌診療」
座長:木村理(山形大学大学院医学系研究科医学専攻外科学第一講座)、杉原健一(社会医療法人社団光仁会第一病院)
シンポジウム2「認知症と生活習慣病」
座長:北川泰久(東海大学名誉教授)、淡田修久(大阪国際がんセンター腫瘍循環器科)
- 会 場：都市センターホテル(東京都千代田区)
- 詳細・お申込み:ホームページ(<http://jsad52.umin.jp/>)

セミナー情報

第13回パワーアップセミナー

- 日 時：2018年1月27日(土)13:30～17:15
- テーマ：「管理栄養士が臨床研究を始めるための基礎講座」
- 講 師：菅原典夫(国立研究開発法人国立精神・神経医療研究センター TMC情報管理・解析部計画・解析室長)
- 会 場：神奈川県総合薬事保健センター3階303・304号室(神奈川県横浜市)
- 参加費：4,000円(日本栄養士会会員は2,000円、要会員証)
- お申込み：神奈川県栄養士会ホームページ(<https://www.kana-eiyo.or.jp/>)

学会情報

第21回日本病態栄養学会年次学術集会

- 日 程：2018年1月12日(金)、13日(土)、14日(日)
- 会 長：山田祐一郎(秋田大学内分・代謝・老年内科学)
- 内 容：一般演題、特別講演、教育講演、シンポジウム、パネルディスカッション、レシピコンテスト、卒業研究セッションなどを予定
- 会 場：国立京都国際会館(京都市左京区)
- 詳細・お申込み:ホームページ(<http://www.eiyou.or.jp/gakujutsu/>)

日本医療企画から新刊のご案内

国民の栄養白書2017-2018年版

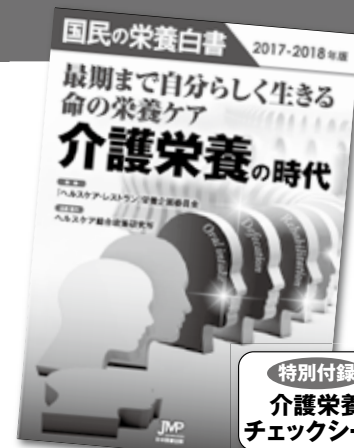
最期まで自分らしく生きる 命の栄養ケア 介護栄養の時代

目 次

- 巻頭特別座談会
在宅で生きる、在宅で食べる
高齢者の生活と「在宅時代」の多職種協働
- 第1部 最期まで口から食べる「経口維持」の取り組み
第1章：経口維持と介護保険
第2章：食べる力と栄養状態
第3章：高栄養食と経口維持
第4章：看取りにおける経口維持の意義
- 第2部 入院しないための「誤嚥性肺炎」予防の取り組み
第1章：誤嚥性肺炎予防につなぐ3つのケア
第2章：栄養ケアと食事の物性
第3章：口腔ケアと咀嚼機能
第4章：肺炎防止の呼吸リハ
- 第3部 転倒予防と「リハ栄養」の取り組み
第1章：骨折と寝たきり予防のリハ栄養
第2章：転倒予防のリハ栄養の実践
第3章：リハ栄養と中鎖脂肪酸の活用
第4章：安静のリスクと自分らしく生きるリスク
- 第4部 排便コントロールと自分らしく生きる尊厳
第1章：排泄ケアと高齢者の尊厳
第2章：オムツゼロを目指す尊厳を守るケア(医療編)
第3章：オムツゼロを目指す尊厳を守るケア(介護編)
第4章：経腸栄養と排便コントロール PHGGの活用

くわしくは

検 索



- ◆監修
『ヘルスケア・レストラン』栄養企画委員会
- ◆企画・制作:ヘルスケア総合政策研究所
- B5判並製/186頁
- ISBN978-4-86439-590-8 C3047
- 定価:本体4,000円+税