

# 食事提供方式変更への取り組み

井原 香織

(社会福祉法人熊本菊寿会特別養護老人ホームさわらび 栄養科 主任)

## 【目的】

慢性的な人材不足により、管理栄養士も現場要員となっていた。栄養管理業務への時間確保も困難となり、厨房に拘束される事で他職種との連携も取りづらい状況となっていた。この状況を改善させる為に食事の提供方法を変更した。

## 【実施方法】

施設運営側、現在取引している食品業者、新規採用を検討する業者、それぞれとの打ち合わせ、再加熱カートのデモンストレーションを含めた試食会を実施。また、予算に対する経費試算も行った。

## 【変更開始時期】

- ・業者紹介・第一回試食会の実施  
令和5年11月
- ・第二回試食会（カートのデモ含む）・取引開始  
令和5年12月

## 【効果】

手作り食提供時 フルタイム勤務3.5名/日  
→導入後3名/日へ  
管理栄養士・栄養士業務時間 週2日程度  
→週5.5日程度へ改善

## 【考察・今後の課題】

福祉施設では特に、食事に重点を置いている面があると思うが、年々人材確保が困難となったり、物価高騰の影響も受け、運営に苦慮している所は、体制そのものを早急に見つめ直す段階にあると思われる。その見直していく中で、必要である事・やるべき事と、慣習や作り手等の主観によるしがらみとの振り分けを行う作業も必要と実感した。

今後は、完調品利用により食材費は上がってしまった為、予算内で納める為の調整や、長く運営する為の作業工程の修正、管理栄養士業務時間の更なる確保、他職種との信頼関係の再構築、などが課題である。