

給食から利尻島を改革する ～窮地に追い込まれた給食運営を立て直せるのか～

中家 瞳^{*}、木幡 里香

(利尻島国保中央病院診療部栄養科)

【目的】

当院は開院当初から35年間、直営で給食管理運営を行ってきた。近年、利尻島内での高齢化率は約40%を超え、当院でも、調理員の高齢化等により、給食運営の継続が危機的な状況となった。そこで、抜本的な改革を行い、環境を整備して給食運営の質的向上を図った事例について報告する。

【実施方法】

直営運営と委託運営の両者において、具体的な改善方法を検討した。また各運営におけるメリット・デメリットを挙げた結果、委託運営の方針を第一に、病院幹部にプレゼンテーションを実施し方向性を策定した。

【実施期間】

2020年6月から現在まで継続中である。

【結果・考察】

病院組合長の許可により、給食労務委託が決定した。調理員および洗浄パート職員は全員契約終了とし、2021年6月から給食委託を開始した。これにより、長年の課題であった人手不足や人間関係等の労務問題が解消され、HACCPに基づく徹底した衛生管理の実施をすることで衛生管理の質的向上に寄与することができた。また委託調理師からの助言により、在庫量の適正化を行ったこと

で食材費が削減された。委託調理師は多数の実績を持つ経験豊富な調理師である。調理師業務の効率向上により管理栄養士の業務負担が軽減し、管理栄養士は業務の選択と集中を図ることが可能となった。

給食運営が根底から刷新されたことにより、給食運営の質が底上げされた。特に在庫量の適正化は早期に見直されたこともあり、早い時期に病院経営に対して良い影響をもたらした。また、管理栄養士の業務効率が向上し、栄養指導など管理栄養士でなければできない仕事に注力しやすくなり、医業収益の向上にも寄与出来たと考えられる。多種多様な技術と経験を持つ調理師が在籍していることで、今後は献立の質的向上も見込まれる。これによる患者・職員の満足度の向上を測るため、アンケート調査を実施する予定である。また、次なる目標として、臨床栄養管理の環境整備および地域連携強化を推し進めていきたい。

当院は地域医療構想における具体的対応方針の再検証を要請された医療機関である。各部門で、医療機能の維持には何が必要かを考える意識を持ち続けなければ、地域医療の崩壊に繋がるのが懸念される。今回の改革を進めるにあたっては、地域住民との連携が重要な要素の一つであった。地域医療の充実と維持には、病院だけでなく、地域全体が意識を持ち、お互いにとってより良い関係を構築していくことが重要であると考えられる。