

「介護・医療施設における利用実態調査」結果の概要について

1. 調査目的

冷凍食品の取扱い拡大に向けて、介護・医療施設及び同施設の給食業務の受託事業者における業務用冷凍食品の利用実態を把握し、クリアすべき課題と解決の方向性を抽出する。

2. 調査対象

①介護施設 ②医療施設 ③給食業務の受託事業者(以下、【受託事業者】という)

3. 調査方法及び調査数

電話スクリーニング調査 1,036件…電話で対象企業・施設のスクリーニング及び業態、担当者の確認

郵送調査 288件…調査協力者に対して調査票を送付し、郵送調査を実施

訪問面接調査 11件…回収した郵送調査結果を踏まえ、訪問面接調査を実施

※直接訪問の内訳：①介護施設 6件、②医療施設 3件、③受託事業者 2件

4. 調査期間

電話スクリーニング調査：2012年11月 郵送調査：2012年12月 訪問面接調査：2013年1月～2月

5. 主な聴取項目

「郵送調査」	「訪問面接調査」
①冷凍食品の取扱実態	①調理の実態
②冷凍食品に対する評価	②介護食品の取扱実態
③冷凍介護食品の取扱実態	③冷凍食品の取扱実態
④冷凍介護食品に対する今後の意向	④冷凍食品および冷凍介護食品に対する評価
	⑤取扱いや仕入れに関する意思決定プロセス

6. 調査結果

(1) 郵送調査結果

①冷凍食品の取扱い実態

- ・現在の冷凍食品の取扱いの有無は、「取扱いあり」と回答した割合が9割を超える。特に、介護・医療施設では、すべての回答者が「取扱いあり」との回答結果を得た。
- ・食材全体の仕入れ金額に対する冷凍食品の割合は、給食業務を委託している施設の方が自営している施設より高い。訪問面接調査の結果から、自営施設は手作りを理念としていることや、調理の際のマンパワーに余裕があるため、冷凍食品の使用割合が少ないということがうかがえる。
- ・事業者別の冷凍食品の仕入れに関する意思決定は、どの事業者でも『現場で行っている』割合が高い傾向が見られ、介護・医療施設とも8割程度となっている。ただし、受託事業者は『本社・経営母体で行う』割合が高い。

(ア)冷凍食品の商品選定における重視点

施設	{	「価格が安い」…6～7割	受託事業者	{	「価格が安い」…9割
		「調理が簡単、短時間で調理できる」…6割			「供給が安定している」…6割
		「おいしい」…6割			「生産国、原材料の産地が明確であること」…5割

(イ)冷凍食品の取扱いにおける不満足

施設	「おいしくない(なさそう)」…3～5割 「原材料が国内以外であったり 外国で加工されていること」…3～4割	受託事業者	「おいしくない(なさそう)」…3割 「原材料が国内以外であったり 外国で加工されていること」…2割 「少ない量で購入できないこと」…2割

③冷凍介護食品の取扱い実態

・「冷凍介護食品」についての認知率は、受託事業者では9割弱。介護・医療施設は9割を超えおり、冷凍介護食品を取り扱っているのは、受託事業者は7割、介護施設6割に対し、医療施設では4割程度と他の事業者より低い。

通常の冷凍食品に比べ、冷凍介護食品の取扱い率が低い理由としては、訪問面接調査の結果から、介護食では、荒刻み、極刻み、ミキサー食など多様なレベルで食数が細分化すること、冷凍介護食品の価格が高いとの意見が多かった。

(2)直接訪問面接結果

①冷凍食品の取扱い状況、及び内容は以下の通りであった。

		冷凍食品 取扱有無	給食 業務	冷凍食品 取扱割合	冷凍食品取扱内容
介護施設	有料老人 ホームA	肉類以外全てあり	自営	10%	入居者の食への期待感の高さから生鮮品を使用し、手作り感を重視している。コストと流通の安定感から使用することあり。
	軽費老人 ホームF	全カテゴリーあり	自営	5%	自営で手作りをモットーにしていることから冷凍食品の取扱いは限定的。
	特養 ^(注1) C	魚介、野菜の一部 素材であり	自営	-	人手がない時や時間がない時に使用したり、手作りよりおいしい料理や手作りが難しい料理では活用。
	特養B	全カテゴリーあり	委託	45%	冷凍素材は活用。 調理冷凍食品はコストの問題で使えないことがあったり、冷凍食品ばかり使って欲しくないという栄養士のこだわりもある。使わざるをないが最低限に留めて欲しいという意向あり。
	特養D	魚介、野菜の一部 素材、フライあり	委託	-	
	特養E	魚介、野菜の一部 素材、フライあり	委託	15%	栄養士が講習で冷凍食品の安全性と品質の高さを知る機会があり、効率と衛生面から使用することあり。
医療施設	P	全カテゴリーあり	委託	-	食材の安定供給、受託事業者が衛生的に効率よく食事提供する上で冷凍食品は不可欠。
	Q	全カテゴリーあり	委託	35%	治療食への対応に意識と手間をかけるためにも、全体的な調理の効率が重視される。
	R	肉類以外全てあり	委託	45%	契約上、業者が自社開発する冷凍食品の利用が前提であり、他社品も含め冷凍食品は活用。
受託事業者	Y	全カテゴリーあり	-	50%	トータルコストと調理効率を重視すると冷凍食品は不可欠。
	X	全カテゴリーあり	-	50%	メーカーの信頼感や産地表示の安心感も使用理由。 仕込み時間のない時、人手の少ない時（朝食／月曜日のランチ等）に活用。

(注1)特養：特別養護老人施設の略

(注2)冷凍食品の取扱い割合は、冷凍素材を含んだデータとなっているケース等もあり、厳密なものではない。

②冷凍介護食品の取扱い状況と評価は以下の通り。

	給食業務	介護・治療食の割合	ミキサー食数	冷凍介護食品取扱い有無と内容	冷凍介護食品への評価	
介護施設	有料老人ホームA	自営	20%	5	○ ミキサー食は全て冷凍介護食品	魚のムース、野菜のペーストなど活用。常食の人と同じ食堂内で喫食するため食事内容が見劣りしないよう冷凍介護食品を利用している。
	軽費老人ホームF	自営	0%	0	(必要なし)	-
	特養 ^(注) C	自営	70%	6	△ 黒田式 ^(注3) を目指して素材ペーストは活用。	容量 500g 単位(特に野菜類)では多すぎて使い勝手が良くない。発注ロットも多すぎて(ケース単位でしか発注できない)注文できない。
	特養B	委託	60%	20	△ 行事食の時のみ使用。やわらかいなり等。	価格が高すぎる、現在は手作り。1品100円以上のものは利用できない。
	特養D	委託	60%	15	× 非使用	価格がネック。容量、発注ロットが多く、問題あり。今後、野菜ペースト等の素材は使いたい。
	特養E	委託	60%	30	△ 限定的に使用。やわらかウマイやすり身素材。	手作りできており冷凍介護食品を今以上に必要はないが、少ロットの発注が可能なら使いたい。
医療施設	P	委託	65%	5	× 非使用	治療食は多いが介護食数は少ない。既存の冷凍介護食品では容量・ロットが使いにくい。また、パターンが多く集団化できないため、手作り対応が最適となっている。
	Q	委託	40%	5	× 非使用	
	R	委託	60%	10	△ 見た目に拘る特別な時に魚のムース等を使用。	成形ソフト食は便利だが、価格が高く日常使用は困難。手作りの方が硬さ等柔軟な対応可。
受託事業者	Y	-	-	-	△ 契約によるが朝食は人手も少なく使用しがち	手間なく出せて、成形ソフト食は便利だが、もっと味やメニュー、種類が増えれば良い。
	X	-	-	-	× 非使用	手作りに比べ、見た目や味がまだ劣る。もっと品質が上がり価格が安くなれば広まる。

(注 3) 農学博士・管理栄養士である黒田留美子氏が提唱する高齢者ソフト食のこと。やわらかいが食べ物の形はしっかりした、ミキサー食の前の段階の食形態を指す。