「介護・医療施設における冷凍食品利用実態調査」
結果報告書

平成２５年３月

社団法人日本冷凍食品協会

はじめに

冷凍食品には、量販店などで販売される「家庭用」と、飲食店、集団給食、小売店の惣菜などで使われる「業務用」に分けられます。

わが国の冷凍食品国内生産量の推移を家庭用と業務用に分けて見ると、家庭用については、ここ数年増加しており、長期的にみても増加傾向で推移しています。これに対して業務用は、景気低迷により外食産業の市場規模が縮小している影響もあり、平成９年をピークに減少傾向です。しかし、現在でも国内生産量に占める業務用の割合は６割強あり、依然として大きな需要先となっています。当協会の調査によれば、業務用のうち、冷凍食品の使用割合が低い業態は「学校給食」や「介護・医療施設給食」となっています。

このため、昨年度は、冷凍食品の使用率が低い「給食事業者」の中でも、特に「学校給食」を中心に、冷凍食品の利用実態及びその理由、食材調達やメニューの決定者、調理実態にどういった問題があるのかなどについて、調査を実施しました。

今年度は高齢化が進んでいく中で、市場拡大が見込まれる「介護・医療施設給食」を対象に調査を実施しました。調査項目は、昨年の項目に冷凍介護食品の項目を追加しました。まず、電話によるスクリーニング調査を行い、その中から協力可能な事業者に郵送調査を実施しました。さらに、１１業者に直接インタビューし、その結果をまとめました。

この調査結果が、業務用分野の冷凍食品の利用拡大につながれば幸いです。

最後に、電話調査や郵送調査、とりわけインタビューに御協力頂いた関係者の皆様に深く感謝申し上げます。

平成 25 年 3 月

社団法人日本冷凍食品協会

目　次

■　調査概要 ･･･ 3

■　「介護施設」「介護食」についての用語説明 ･････････････････････ 4

■　郵送調査結果 ･･･ 8

１．郵送調査結果の概略　8
２．調査結果要約　9
３．事業内容　11
４．冷凍食品の取扱い実態について　13
５．冷凍食品の取扱いにおける評価・要望　17
６．冷凍介護食品の取扱い実態について　20
７．冷凍介護食品の取扱いにおける意向　23

■　訪問面接調査結果 ･･･ 25

１．調査対象の概略とグループ分け　25
２．冷凍食品取扱い状況　33
３．冷凍食品の評価　34
４．冷凍介護食品の取扱い状況と評価　35

■　考察：介護・医療施設における冷凍食品の今後の方向性 ･････････ 36

■　訪問面接調査結果詳細･････････････････････････････････････ 40

・介護施設Ａ　41
・介護施設Ｂ　45
・介護施設Ｃ　49
・介護施設Ｄ　53
・介護施設Ｅ　57
・介護施設Ｆ　61
・医療施設Ｐ　65
・医療施設Ｑ　69
・医療施設Ｒ　73
・受託事業者Ｘ　77
・受託事業者Ｙ　81

■　添付：インタビューガイド ･････････････････････････････････ 86
■　添付：郵送調査結果参考資料 ･････････････････････････････ 88

■ 調査概要

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．調査方法

STEP1 ： 電話スクリーニング調査 … 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
STEP2 ： 郵送調査 … 調査協力者に対して調査票を送付し、郵送調査を実施
STEP3 ： 訪問面接調査 … 回収した郵送調査結果を踏まえ、訪問面接調査を実施

３．調査対象

①介護施設
②医療施設
③受託事業者

４．有効回収数

STEP1 ： 電話スクリーニング調査 … 1，036件
STEP2 ： 郵送調査 … 288件
STEP3 ： 訪問面接調査 … 11件

なお、STEP3 訪問面接調査の11件について、内訳は下記のとおり。
①介護施設 … ６件
②医療施設 … ３件
③受託事業者 … ２件

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．調査実施期間

STEP1 ： 2012 年 11 月 19 日～2012 年 11 月 27 日
STEP2 ： 2012 年 12 月 7 日～2012 年 12 月 20 日
STEP3 ： 2013 年 1 月 15 日～2013 年 2 月 14 日

７．調査実施機関

社団法人日本冷凍食品協会が、株式会社インテージに依頼して実施した。

■「介護施設」「介護食」についての用語説明

ここでは、本報告書に記載されている特定の用語に関して簡潔な説明を記載する。

１．「介護施設」に関する用語

１－１．「有料老人ホーム」

入居一時金などの料金を徴収して老人を入居させ、①食事の提供、②入浴・排せつ・食事の介助、③洗濯・掃除などの家事、④健康管理等、日常生活上に必要な便宜を提供する事業所を指す。

有料老人ホームは以下の 3 種類に分類されている。

（１）健康型有料老人ホーム

介護が不要である自立生活者だけを入居対象とした施設で、介護が必要となった場合は退去する契約となっている。

（２）住宅型有料老人ホーム

介護が必要になった際、外部の介護事業者と別途契約をして介護その他のサービスを受けることができる施設で、施設のスタッフが介護サービスの提供をすることはない。

（３）介護付有料老人ホーム

各都道府県から介護保険の「特定施設入居者生活介護」(注) の認定を受けた施設のことを指す。施設が提供する介護や食事等のサービスを利用しながら、施設での生活を継続することができる。

（注）「特定施設入居者生活介護」とは、特定施設（＝有料老人ホーム、軽費老人ホーム等）に入居している要介護者に対し、その特定施設内で介護サービス計画に基づいて行なわれる「入浴・排せつ・食事等の介護、その他の日常生活上又は療養上の世話、機能訓練」といった介護のことをいう。

一般的に、食事の形態として、健康型有料老人ホーム及び住宅型有料老人ホームは常食がほとんどである。介護付有料老人ホームは、健康型、住宅型と比べ、介護度が高いため介護食を必要としている入居者が多い。

１－２．「介護老人保健施設」

症状が安定期にある要介護者 (注) に対し、看護・医学的管理の下における介護及び機能訓練その他必要な医療ケアを行うことを目的とする施設を指す。

介護老人保健施設は、医師、看護職員、介護職員、栄養士、支援相談員などの他、リハビリテーションの専門職である作業療法士、又は理学療法士を配置している。

（注）65 歳以上の要介護認定者で、病状が安定し、リハビリテーションに重点を置いた医療ケアと介護が必要な人を指す。

１－３．「特別養護老人施設」

常時介護を必要とし、在宅介護が困難な老人又はこれに準じる状態の要介護者に対して介護サービス　を提供する公的福祉施設を指す。

65 歳以上で身体または精神上に障害があり、要介護認定で要介護１以上の認定取得者が入居可能。特別養護老人施設は介護付有料老人施設と同様に、入浴・排せつ・食事などの日常介護や援助、機能訓練などを行なう施設となる。利用料金も利用者本人の所得により決定されるので、一般的には家族負担が発生しにくく、利用しやすい料金面になることも特徴のひとつである。

１－４．「養護老人施設」

65 歳以上（条件次第では 65 歳未満でも入所可）で、心身上の障害及び低所得などの経済的理由から家庭での養護が困難と認められた方を対象とした施設を指す。

養護老人施設の入所の条件は、介護度が軽く（寝たきりではないなど）、経済的に困窮している人が対象。特別養護老人施設は介護度が高い高齢者向けの施設であるのに対し、養護老人施設は介護度が低く、かつ経済的な理由のある人が対象となる施設である。

１－５．「認知症老人グループホーム」

比較的安定した状態にある認知症の要介護者に対し、共同生活を営む住居において介護等の日常生活上の世話や機能訓練を行う施設を指す。

認知症と診断された方が対象となり、5～9 人を 1 ユニットとして最大 2 ユニットまでの入居者が家庭的な雰囲気の中で、介護サービスを受けながら残された能力を生かし、お互いに助け合いながら暮らす施設をいう。

１－６．「デイサービスセンター」

法律等で利用を認められた高齢者に対して日帰り方式で入浴、食事の提供、機能訓練、介護方法の指導その他の便宜を提供する施設を指す。通所介護事業所ともいう。

健康チェック、入浴、食事等の提供を行い、日常生活上の世話、機能訓練を行う施設でもある。また、利用者の心身機能の維持向上、社会的孤立感の解消、介護を行う人の負担軽減を主な目的としている。

１－７.「短期入所介護事業所」

要介護者等を通所又は短期入所させ、介護等の日常生活上の世話や機能訓練を行う事業所を指す。

介護者の疾病や冠婚葬祭、旅行などの理由で自宅での介護が一時的に困難となった方を短期間入所させる施設をいい、「ショートステイ」ともいう。短期入所介護事業所には、介護保険施設などの施設と一体的に運営されている「併設型」とそうではない「単独型」に分類される。現在は「併設型」の事業所が大半で、「単独型」の事業所は少ない。

１－８.「訪問介護」

要介護者等の居宅において、入浴、食事等の介護やその他の日常生活上の世話を行う事業所を指す。

ホームヘルパーが利用者の自宅を訪問して、自立した日常生活を送れるように支援するサービスである。介護支援専門員が作成するケアプランに基づいて、食事介助、排せつ、介助、入浴介助、衣類の着脱介助・身体の清拭・通院等の介助などの「身体介護」と、掃除・洗濯・買い物などの「生活援助」に区分されたサービスを行う。

２．「介護食」について

２－１．はじめに

咀嚼（そしゃく）：口の中で食べ物をよくかみ砕くこと

嚥下（えんげ）：食物を口から取り込み、胃まで運ぶ一連の運動(のみこみ運動)を指す

２－２．「介護食」

介護食とは主に咀嚼、嚥下に障害を持つ人に対し、二次的な調理で食物を摂取しやすくした食事のことを指す。介護食には様々な形態や呼称が存在するが、主に①軟菜食、②刻み食、③ソフト食、④ミキサー食、⑤とろみ食、⑥ゼリー食と呼称されるものが存在する。

２－３．「冷凍介護食品」

介護シーンでの利用が考慮された、「食べやすさに配慮した冷凍食品」を指す。食材をやわらかくしたり、とろみをつけたりすることで、飲みこみやすく作られていることが特徴。

例)「ユニバーサルデザインフード」(※1)、「やわらか食」(※2) など

（※１）ユニバーサルデザインフードとは、日本介護食品協議会が制定している規格で、日常の食事から介護食まで幅広く使うことができる、食べやすさに配慮した食品を指す。ユニバーサルデザインフードのパッケージには必ず特定のマークが添付されている。これは日本介護食品協議会が制定した規格に適合する商品だけについているマークであり、日本介護食品協議会の会員である食品メーカーは、この規格に基づき商品を製造・販売している。 どのメーカーの商品にも「かたさ」や「粘度」の規格により分類された４つの区分（①区分１：容易にかめる、②区分２：歯ぐきでつぶせる、③区分３：舌でつぶせる、④区分４：かまなくてよい）を表示している。この区分を目安に、消費者は利用に適した商品を選ぶことができる。

（※２）やわらか食とは、現在明確な定義は存在していないが、意味合いはユニバーサルデザインフードの定義に近い形態の食品を指す。ユニバーサルデザインフードとやわらか食の違いは、日本食品介護食協議会が認定したものがユニバーサルデザインフードであり、上記協議会の会員以外はやわらか食というような表現をすることで介護食品を販売している。

◆ 郵送調査結果

■調査結果　１．回収結果の概略

回収数（合計 288 件）

給食業務の受託事業者 ： 78件			介護施設、医療施設 ： 210件		
本社	本社以外	区分不明	現場	法人、本社、本部	区分不明
50件	20件	8件	191件	17件	2件

給食業務の受託事業者　事業内容詳細（複数回答）

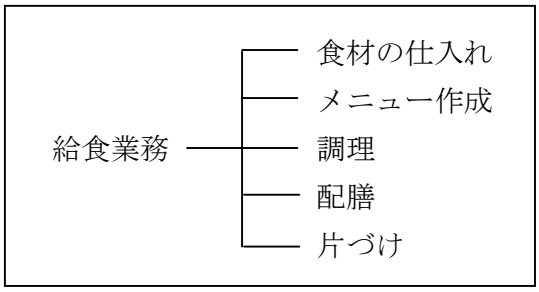
給食業務の受託事業者 ： 78件					
学校給食事業	医療施設給食事業	介護施設給食事業	事業所給食事業	その他の給食事業	不明
32件	32件	44件	57件	25件	0件

介護施設、医療施設　事業内容詳細（複数回答）

介護施設、医療施設 ： 210件										
病院･診療所	有料老人ホーム	介護老人保健施設	特別養護老人施設	養護老人施設	認知症老人ｸﾞﾙｰﾌﾟﾎｰﾑ	デイサービスセンター	短期入所介護事業所	訪問介護	その他	不明
73件	34件	49件	76件	35件	28件	82件	54件	37件	32件	1件

・今回の郵送調査で回収した 288 件は、以下の７つの事業体に分類して結果を分析した。
　ただし、上記の回収表で「区分不明」「不明」となった回答者は含めずに集計している。
　また、聴取項目によってサンプル数が少ない場合があり、サンプル数が 30 未満の項目は参考値とした。
　（聴取項目によっては一部、サンプル数が少なくなっているところでも傾向を言及している箇所がある）

（１）給食業務の受託事業者（※1）
（２）介護施設　計（※2）
　①介護施設（給食業務を自営）（※3）
　②介護施設（給食業務を委託）（※4）
（３）医療施設　計（※5）
　①医療施設（給食業務を自営）（※3）
　②医療施設（給食業務を委託）（※4）



（※１）「給食業務の受託事業者」とは、介護・医療施設への受託事業者で、食材の購買及び給食業務を請け負っている事業者を指す。
（※２）「介護施設　計」は、介護施設（給食業務を自営）と介護施設（給食業務を委託）の両者を足し合わせたものを指す。
（※３）（給食業務を自営）とは、給食業務を外部の事業者には委託せずに自営で行っていることを指す。
（※４）（給食業務を委託）とは、給食業務を外部の事業者に委託して行っていることを指す。
（※５）「医療施設　計」は、医療施設（給食業務を自営）と医療施設（給食業務を委託）の両者を足し合わせたものを指す。

■調査結果　２．調査結果要約

（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、【給食業務の受託事業者】（以下、【受託事業者】という）は「取扱いあり」と回答した割合が９割を超える。【介護施設】【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ことが分かる（Ｐ99 参照）。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。

・事業体別の冷凍食品の仕入れに関する意思決定は、どの事業体でも『現場で行っている』割合が高い傾向が見られ、【介護施設】【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。

・訪問面接調査の結果から判明したことは、施設の特徴・種類によって、常食と介護食を必要としている人の割合が異なるため、調理人の数も違っている。従って、食材の仕入れに関しては、現場での判断が優先されているとみられる。

・冷凍食品を取扱っている理由（回答の多い順に列挙）

	給食業務の受託事業者	介護施設	医療施設
多かった回答	「価格が安いから」(71%) 「調理が簡単、短時間で調理ができるから」(67%) 「必要な量を使えるため、廃棄が少ないから」(60%) 「長期保存ができるから」(52%)	「調理が簡単、短時間で調理ができるから」(79%) 「価格が安いから」(60%) 「必要な量を使えるため、廃棄が少ないから」(55%) 「長期保存ができるから」(53%)	「調理が簡単、短時間で調理ができるから」(82%) 「価格が安いから」(63%) 「長期保存ができるから」(63%) 「必要な量を使えるため、廃棄が少ないから」(40%)

・冷凍食品の商品選定における重視点（回答の多い順に列挙）

	給食業務の受託事業者	介護施設	医療施設
多かった回答	「価格が安いこと」(88%) 「供給が安定していること」(55%) 「生産国、原材料の産地が明確であること」(48%) 「調理が簡単、短時間で調理ができること」(48%) 「食品としての安全性に信頼があること」(48%)	「価格が安いこと」(64%) 「調理が簡単、短時間で調理ができること」(61%) 「おいしいこと」(60%) 「食品としての安全性に信頼があること」(49%) 「供給が安定していること」(47%)	「価格が安いこと」(68%) 「調理が簡単、短時間で調理ができること」(60%) 「おいしいこと」(58%) 「供給が安定していること」(58%) 「食品としての安全性に信頼があること」(56%)

（２）冷凍食品に対する評価

・冷凍食品の取扱いにおける満足点（回答の多い順に列挙）

	給食業務の受託事業者	介護施設	医療施設
多かった回答	「価格が安いこと」(68%) 「調理が簡単、短時間で調理ができること」(49%) 「供給が安定していること」(44%)	「調理が簡単、短時間で調理ができること」(66%) 「価格が安いこと」(47%) 「供給が安定していること」(43%)	「調理が簡単、短時間で調理ができること」(68%) 「供給が安定していること」(46%) 「価格が安いこと」(44%)

・冷凍食品の取扱いにおける不満足点（回答の多い順に列挙）

	給食業務の受託事業者	介護施設	医療施設
多かった回答	「おいしくない（なさそうである）こと」(29%) 「原材料が国産以外であったり外国で加工されていること」(24%) 「少ない量で購入できないこと」(24%)	「少ない量で購入できないこと」(35%) 「おいしくない（なさそうである）こと」(30%) 「原材料が国産以外であったり外国で加工されていること」(28%)	「おいしくない（なさそうである）こと」(45%) 「原材料が国産以外であったり外国で加工されていること」(38%) 「食品としての安全性に懸念があること」(30%)

（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。【介護施設】【医療施設】は９割を超える。

・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割程度と他の事業体より低い。

　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。

（４）冷凍介護食品に対する今後の意向

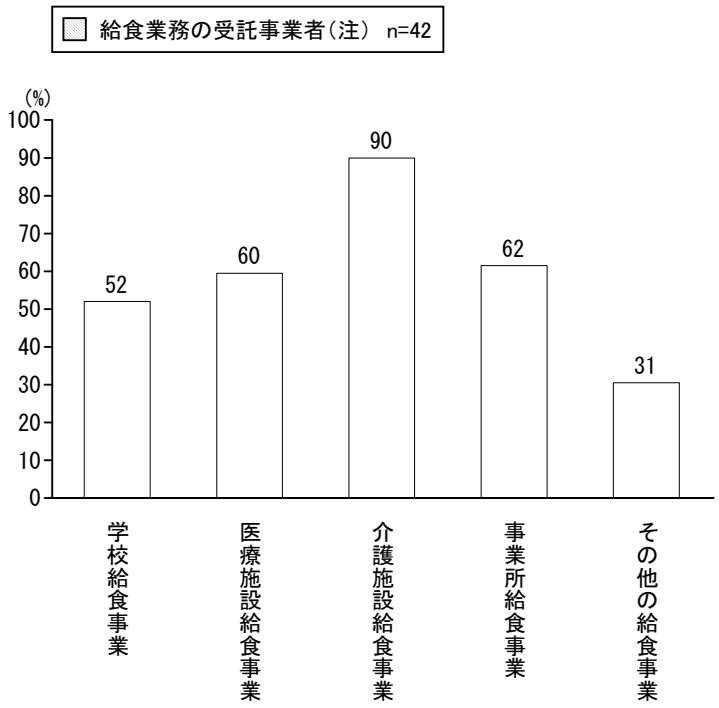
・冷凍介護食品を取り扱っている事業体で、今後、冷凍介護食品の取り扱いを『増やしたい』と回答した割合は、どの事業体でも３～４割程度を占め、「減らしたい」を上回っている。「どちらともいえない」は６割程度で、その理由を自由回答で見ると、「効率」と「コスト」とのバランスが重視されており、コスト面の改善により冷凍介護食品の拡大の余地は大きいとみられる。

・冷凍介護食品を取り扱っていない事業体のうち、【介護施設】では、「取り扱いたい」と「取り扱いたくない」の割合がほぼ同数となった。一方、【医療施設】では「取り扱いたい」が「取り扱いたくない」を上回っており、冷凍介護食品への関心が高い傾向である。両施設とも「どちらともいえない」が６割程度となっており、その理由を自由回答で見ると、冷凍介護食品を取り扱っている事業体の「どちらともいえない」理由と概ね同様であった。

■調査結果　３．事業内容

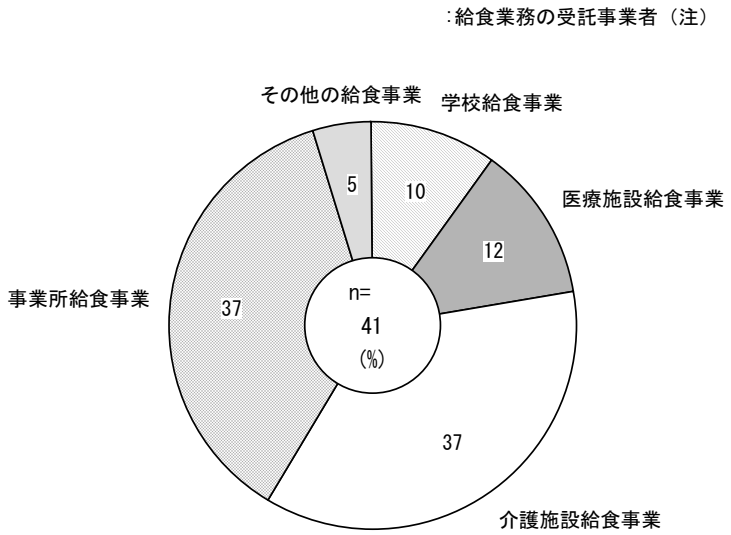
３－１．【給食業務の受託事業者】の事業内容

・事業として行っている給食事業内容（複数回答）



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

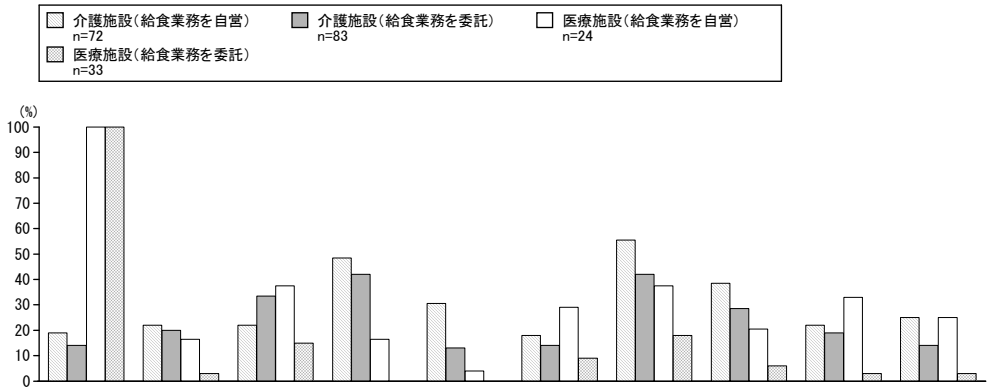
・上記のうち、主力の給食事業



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

３－２．【介護施設、医療施設】の事業内容

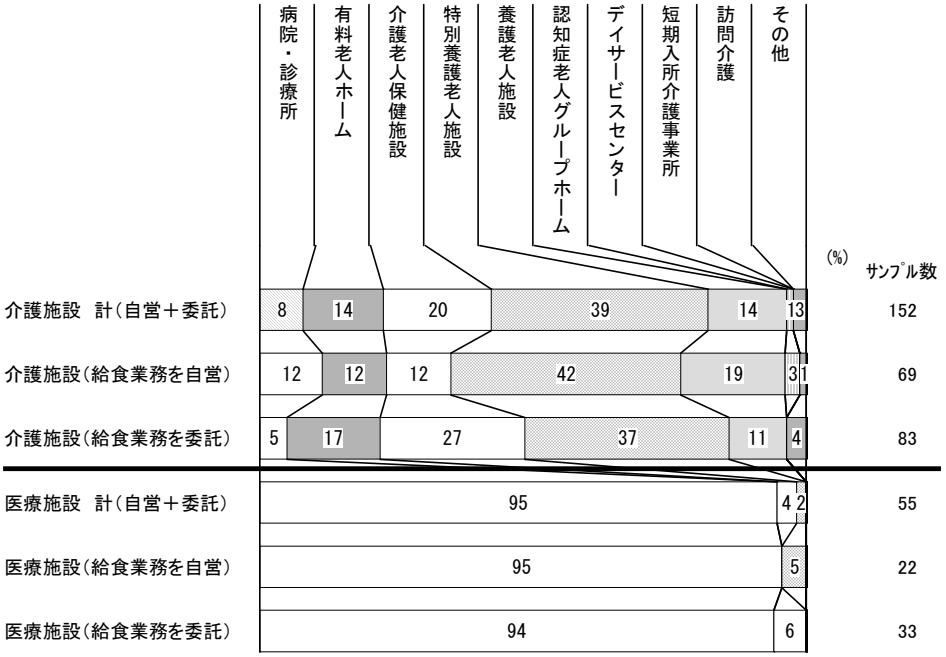
・運営している施設及び事業内容（複数回答）　※「現在冷凍介護食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



		n	1 病院・診療所	2 有料老人ホーム	3 介護老人保健施設	4 特別養護老人施設	5 養護老人施設	6 認知症老人グループホーム	7 デイサービスセンター	8 短期入所介護事業所	9 訪問介護	10 その他
2	介護施設　計（自営＋委託）	155	17	21	28	45	21	16	48	34	21	19
3	介護施設（給食業務を自営）	72	19	22	22	49	31	18	56	39	22	25
4	介護施設（給食業務を委託）	83	14	20	34	42	13	14	42	29	19	14
5	医療施設　計（自営＋委託）	57	100	9	25	7	2	18	26	12	16	12
6	医療施設（給食業務を自営）	24	100	17	38	17	4	29	38	21	33	25
7	医療施設（給食業務を委託）	33	100	3	15	0	0	9	18	6	3	3

（%）

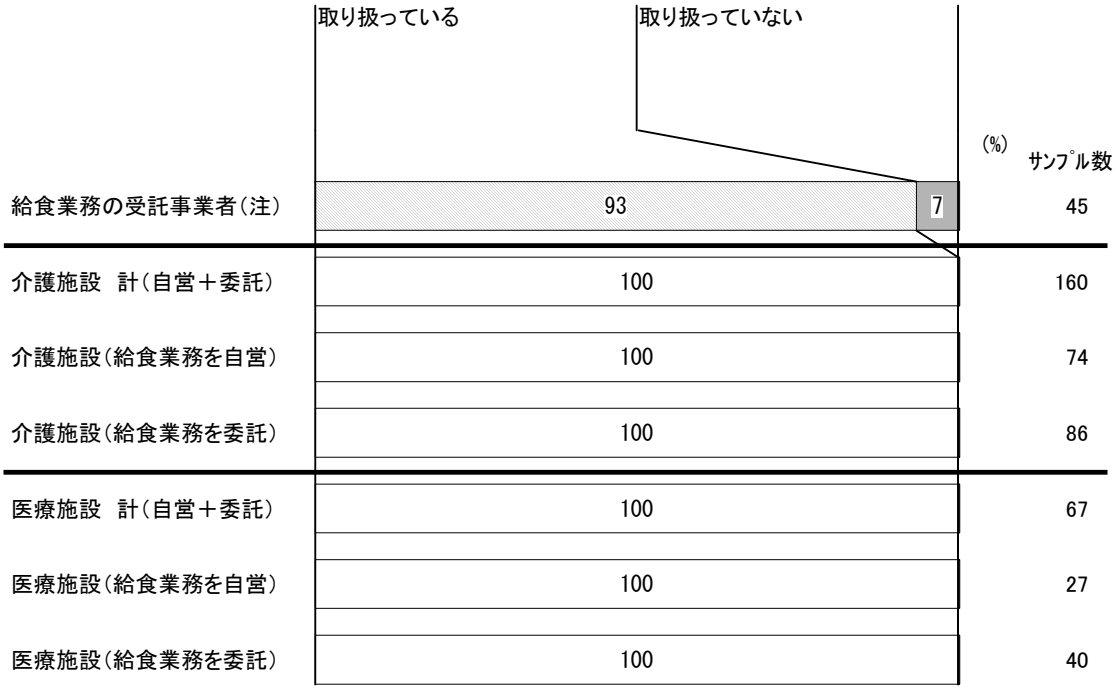
・上記のうち、主力事業（複数回答）



■調査結果　　４．冷凍食品の取扱い実態について

４－１．現在の冷凍食品取扱い有無（事業体別）

※集計で無回答を除く

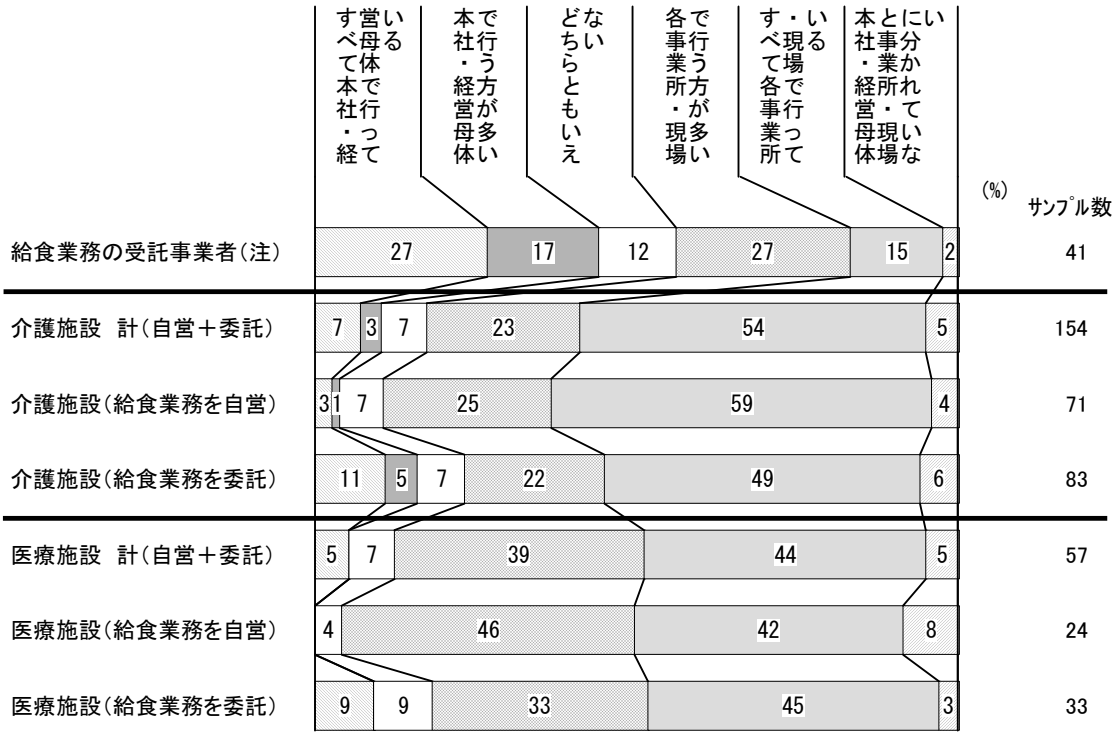


（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

現在の冷凍食品の取扱いの有無を聴取したところ、ほぼすべての事業体で冷凍食品を取扱っているという結果となった。

４－２．冷凍食品の仕入れの意思決定（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



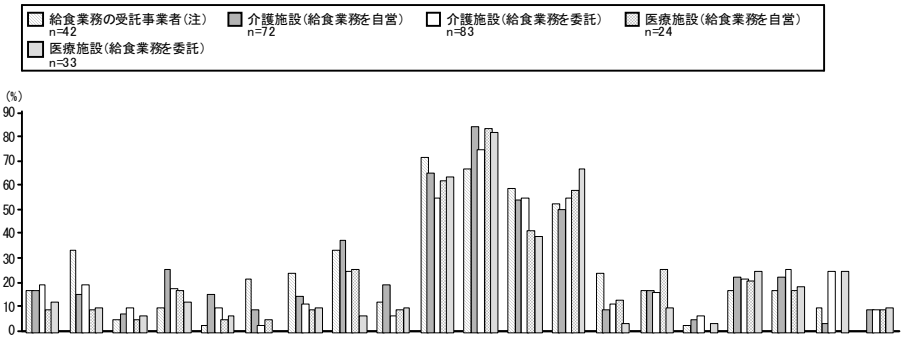
（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

冷凍食品の仕入れに関する意思決定について事業体別に見たところ、どの事業体でも現場で判断する傾向が高い結果となり、【受託事業者】で約４割、【介護施設】、【医療施設】でともに約８割。ただし、【受託事業者】は『本社・経営母体で行う』が高い。

後述の訪問面接調査の結果から判明したことは、施設の特徴・種類によって、常食と介護食を必要としている人の割合が異なるため、調理人の数も違っている。従って、食材の仕入れに関しては、現場での判断が優先されているとみられる。

４－３．冷凍食品の取扱い理由（事業体別）（複数回答）

※「現在冷凍介護食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



		n	1 できるからメーカー（ブランド）が信頼	2 生産国、原材料の産地が明確であるから	3 生産国、原材料の産地が信頼できるから	4 おいしいから	5 喫食者の好む素材・味付けであるから	6 栄養価がコントロールしやすいから	7 内容量（規格）のバリエーションが多いから	8 商品の種類が豊富であるから	9 少ない量でも購入できるから	10 価格が安いから	11 調理が簡単、短時間で調理ができるから	12 必要な量を使えるため、廃棄が少ないから	13 長期保存ができるから	14 食品としての安全性に信頼があるから	15 生ごみが出ないから	16 栄養価を調整した商品の種類が多いから	17 咀嚼障害に対応した商品の種類が多いから	18 嚥下障害に対応した商品の種類が多いから	19 会社・事業所の方針	20 その他
1	給食業務の受託事業者（注）	42	17	33	5	10	2	21	24	33	12	71	67	60	52	24	17	2	17	17	10	0
2	介護施設　計（自営＋委託）	155	18	17	8	21	12	5	12	30	12	60	79	55	53	10	16	5	22	24	14	8
3	介護施設（給食業務を自営）	72	17	15	7	25	15	8	14	38	19	65	85	54	50	8	17	4	22	22	3	8
4	介護施設（給食業務を委託）	83	19	19	10	17	10	2	11	24	6	55	75	55	55	11	16	6	22	25	24	8
5	医療施設　計（自営＋委託）	57	11	9	5	14	5	2	9	14	9	63	82	40	63	7	16	2	23	18	14	9
6	医療施設（給食業務を自営）	24	8	8	4	17	4	4	8	25	8	63	83	42	58	13	25	0	21	17	0	8
7	医療施設（給食業務を委託）	33	12	9	6	12	6	0	9	6	9	64	82	39	67	3	9	3	24	18	24	9

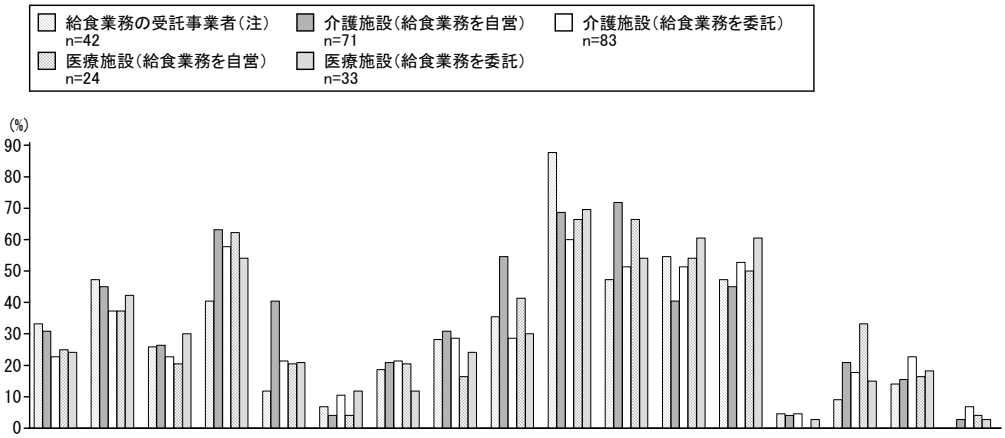
（%）

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

冷凍食品を取扱う理由について「調理が簡単、短時間で調理ができる」、「価格が安い」、「長期保存ができる」、「必要な量を使えるため、廃棄が少ない」と回答した割合がいずれの事業体でも高い。

４－４．冷凍食品の選定の際の重視点（事業体別）（複数回答）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



		n	1 できること メーカー（ブランド）が信頼	2 であること 生産国、原材料の産地が明確	3 できること 生産国、原材料の産地が信頼	4 おいしいこと	5 あること 喫食者の好む素材・味付けで	6 いこと 栄養価がコントロールしやす	7 ョンが多いこと 内容量（規格）のバリエーシ	8 商品の種類が豊富であること	9 少ない量でも購入できること	10 価格が安いこと	11 できること 調理が簡単、短時間で調理が	12 供給が安定していること	13 あること 食品としての安全性に信頼が	14 こと 栄養価を調整した商品である	15 ること 咀嚼障害に対応した商品であ	16 ること 嚥下障害に対応した商品であ	17 その他
1	給食業務の受託事業者（注）	42	33	48	26	40	12	7	19	29	36	88	48	55	48	5	10	14	0
2	介護施設　計（自営＋委託）	154	27	41	25	60	31	8	21	30	41	64	61	47	49	5	19	19	5
3	介護施設（給食業務を自営）	71	31	45	27	63	41	4	21	31	55	69	72	41	45	4	21	15	3
4	介護施設（給食業務を委託）	83	23	37	23	58	22	11	22	29	29	60	52	52	53	5	18	23	7
5	医療施設　計（自営＋委託）	57	25	40	26	58	21	9	16	21	35	68	60	58	56	2	23	18	4
6	医療施設（給食業務を自営）	24	25	38	21	63	21	4	21	17	42	67	67	54	50	0	33	17	4
7	医療施設（給食業務を委託）	33	24	42	30	55	21	12	12	24	30	70	55	61	61	3	15	18	3

（%）

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

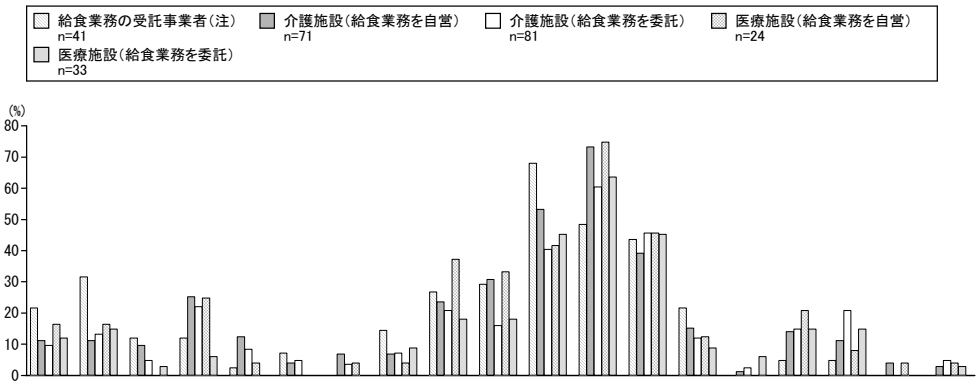
冷凍食品の選定における重視点について「価格が安いこと」、「調理が簡単、短時間で調理ができること」「おいしいこと」と回答した割合がいずれの事業体でも高い。特に【介護施設】【医療施設】では、「おいしいこと」が６割程度で【受託事業者】と比較して高く、おいしさを強く求められていることが分かる。

後述の訪問面接調査でも郵送調査と同様に、「価格が安いこと」が求められている。

■調査結果　　５．冷凍食品の取扱いにおける評価・要望

５－１．冷凍食品の取扱いにおける満足点（事業体別）（複数回答）

※「現在冷凍介護食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



		n	1 できること メーカー（ブランド）が信頼	2 であること 生産国、原材料の産地が明確	3 できること 生産国、原材料の産地が信頼	4 おいしいこと	5 あること 喫食者の好む素材・味付けで	6 いこと 栄養価がコントロールしやす	7 食べ残しが少ないこと	8 ョンが多いこと 内容量（規格）のバリエーシ	9 商品の種類が豊富であること	10 少ない量でも購入できること	11 価格が安いこと	12 できること 調理が簡単、短時間で調理が	13 供給が安定していること	14 あること 食品としての安全性に信頼が	15 が多いこと 栄養価を調整した商品の種類	16 類が多い 咀嚼障害に対応した商品の種	17 類が多い 嚥下障害に対応した商品の種	18 その他	19 満足していることは無い
1	給食業務の受託事業者（注）	41	22	32	12	12	2	7	0	15	27	29	68	49	44	22	0	5	5	0	0
2	介護施設　計（自営＋委託）	152	11	13	7	24	11	5	5	7	22	23	47	66	43	14	2	14	16	2	4
3	介護施設（給食業務を自営）	71	11	11	10	25	13	4	7	7	24	31	54	73	39	15	1	14	11	4	3
4	介護施設（給食業務を委託）	81	10	14	5	22	9	5	4	7	21	16	41	60	46	12	2	15	21	0	5
5	医療施設　計（自営＋委託）	57	14	16	2	14	2	0	2	7	26	25	44	68	46	11	4	18	12	2	4
6	医療施設（給食業務を自営）	24	17	17	0	25	4	0	4	4	38	33	42	75	46	13	0	21	8	4	4
7	医療施設（給食業務を委託）	33	12	15	3	6	0	0	0	9	18	18	45	64	45	9	6	15	15	0	3

（%）

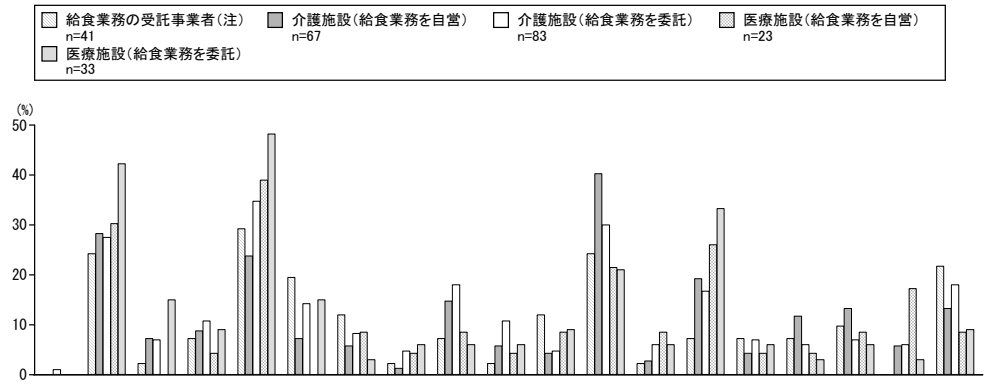
（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

冷凍食品の取扱いにおける満足点について、「調理が簡単、短時間で調理ができること」、「価格が安いこと」、「供給が安定していること」と回答した割合がいずれの事業体でも高い。ただし、前述の選定の際の重視点において「おいしいこと」と回答した割合が高いにも関わらず、満足点については回答が低いことから、おいしさをさらに追及することが必要であると考えられる。

「価格が安いこと」について、【受託事業者】の方が【介護施設】【医療施設】を大幅に上回っており、満足度が高い。

５－２．冷凍食品の取扱いにおける不満足点（事業体別）（複数回答）

※「現在冷凍介護食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



		n	1 できないこと メーカー（ブランド）が信頼	2 外国で加工されていること 原材料が国産以外であったり	3 でないこと 生産国、原材料の産地が明確	4 できないこと 生産国、原材料の産地が信頼	5 る）ことおいしくない（なさそうであ	6 ないこと 喫食者の好む素材・味付けで	7 いこと 栄養価がコントロールしにく	8 食べ残しが多いこと	9 ョンが少ないこと 内容量（規格）のバリエーシ	10 商品の種類が少ないこと	11 トがかかること 他の温度帯の食材よりもコス	12 少ない量で購入できないこと	13 供給が安定していないこと	14 あること 食品としての安全性に懸念が	15 が少ないこと 栄養価を調整した商品の種類	16 類が少ない 咀嚼障害に対応した商品の種	17 類が少ない 嚥下障害に対応した商品の種	18 その他	19 不満点は無い
1	給食業務の受託事業者（注）	41	0	24	2	7	29	20	12	2	7	2	12	24	2	7	7	7	10	0	22
2	介護施設　計（自営＋委託）	150	1	28	7	10	30	11	7	3	17	9	5	35	5	18	6	9	10	6	16
3	介護施設（給食業務を自営）	67	0	28	7	9	24	7	6	1	15	6	4	40	3	19	4	12	13	6	13
4	介護施設（給食業務を委託）	83	1	28	7	11	35	14	8	5	18	11	5	30	6	17	7	6	7	6	18
5	医療施設　計（自営＋委託）	56	0	38	9	7	45	9	5	5	7	5	9	21	7	30	5	4	7	9	9
6	医療施設（給食業務を自営）	23	0	30	0	4	39	0	9	4	9	4	9	22	9	26	4	4	9	17	9
7	医療施設（給食業務を委託）	33	0	42	15	9	48	15	3	6	6	6	9	21	6	33	6	3	6	3	9

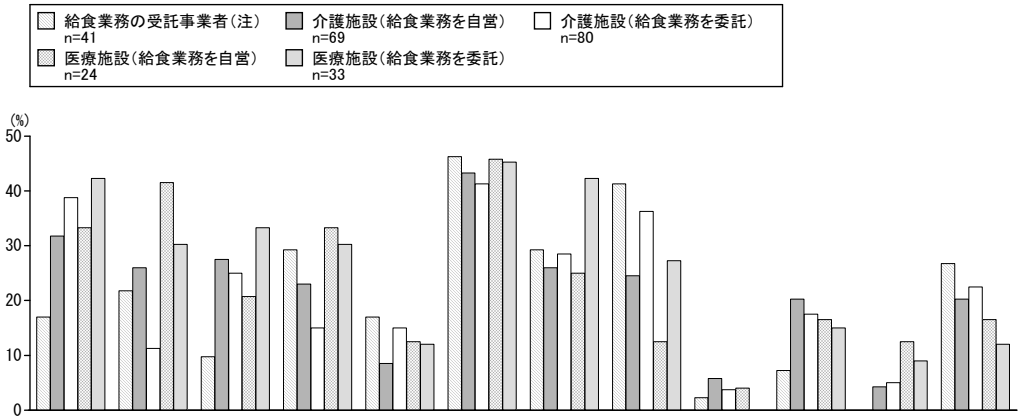
（%）

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

冷凍食品の取扱いにおける不満足点について、「おいしくない（なさそうである）こと」、「原材料が国産以外であったり外国で加工されていること」、「少ない量で購入できないこと」と回答した割合が、いずれの事業体でも高い傾向。一方、「食品としての安全性に懸念があること」に着目すると、【介護施設】【医療施設】は【受託事業者】と比較して高い傾向がみられる。

５－３．冷凍食品について栄養価が調整された商品で充実させて欲しいもの（事業体別）（複数回答）

※「現在冷凍介護食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



		n	1 高たんぱく	2 低たんぱく	3 高カロリー	4 低カロリー	5 低脂質	6 減塩	7 鉄強化	8 カルシウム強化	9 葉酸強化	10 亜鉛強化	11 その他	12 特に必要ない
1	給食業務の受託事業者（注）	41	17	22	10	29	17	46	29	41	2	7	0	27
2	介護施設　計（自営＋委託）	149	36	18	26	19	12	42	28	31	5	19	5	21
3	介護施設（給食業務を自営）	69	32	26	28	23	9	43	26	25	6	20	4	20
4	介護施設（給食業務を委託）	80	39	11	25	15	15	41	29	36	4	18	5	23
5	医療施設　計（自営＋委託）	57	39	35	28	32	12	46	35	21	2	16	11	14
6	医療施設（給食業務を自営）	24	33	42	21	33	13	46	25	13	4	17	13	17
7	医療施設（給食業務を委託）	33	42	30	33	30	12	45	42	27	0	15	9	12

（%）

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

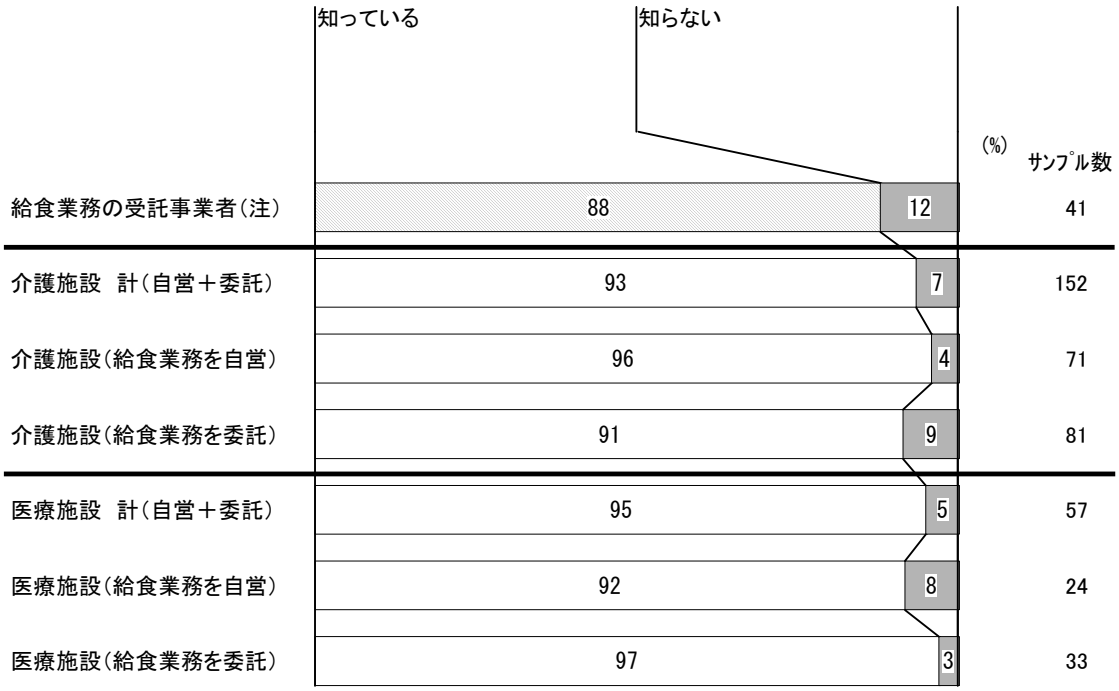
冷凍食品について、栄養価が調整された商品で充実させて欲しいものについては、「減塩」、「高・低たんぱく」、「高・低カロリー」、「カルシウム強化」、「鉄強化」がどの事業体でも総じて高い割合となった。

「高たんばく」、「高カロリー」については、【介護施設】【医療施設】は【受託事業者】と比較してニーズが高い。また、「低たんぱく」、「低カロリー」については、【介護施設】より【医療施設】のニーズが高い。

■調査結果　　６．冷凍介護食品の取扱い実態について

６－１．冷凍介護食品の認知度（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

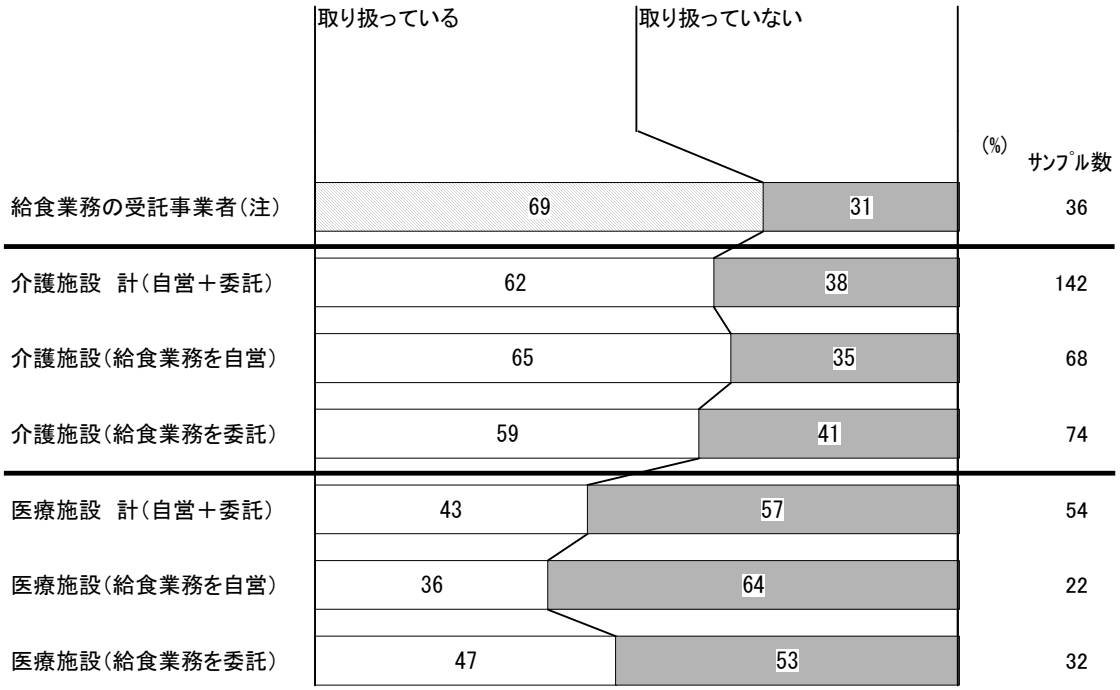


（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

「冷凍介護食品」については、いずれの事業体も９割程度が「知っている」と回答している。

６－２．冷凍介護食品の取扱い有無（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」かつ「冷凍介護食品認知」の回答者。集計で無回答を除く

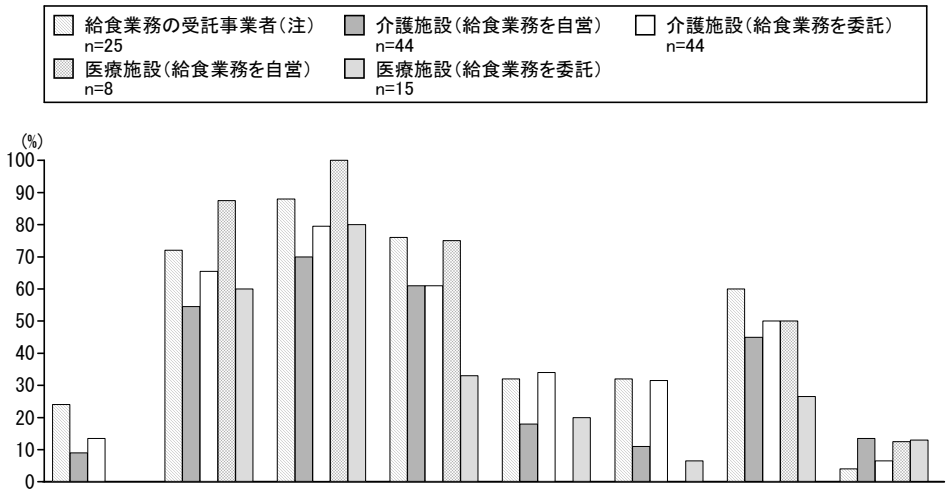


（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

冷凍介護食品を「取り扱っている」割合は、【受託事業者】では７割弱、【介護施設】では６割強、【医療施設】では４割強となっている。

６－３．冷凍介護食品についてカテゴリー別の取扱い有無（事業体別）（複数回答）

※「現在冷凍介護食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



		n	1 米飯・麺類	2 肉のおかず	3 魚介のおかず	4 野菜のおかず	5 卵料理	6 フライ・揚物類	7 菓子・デザート類	8 その他
1	給食業務の受託事業者（注）	25	24	72	88	76	32	32	60	4
2	介護施設　計（自営＋委託）	88	11	60	75	61	26	22	48	10
3	介護施設（給食業務を自営）	44	9	55	70	61	18	11	45	14
4	介護施設（給食業務を委託）	44	14	66	80	61	34	32	50	7
5	医療施設　計（自営＋委託）	23	0	70	87	48	13	4	35	13
6	医療施設（給食業務を自営）	8	0	88	100	75	0	0	50	13
7	医療施設（給食業務を委託）	15	0	60	80	33	20	7	27	13

（%）

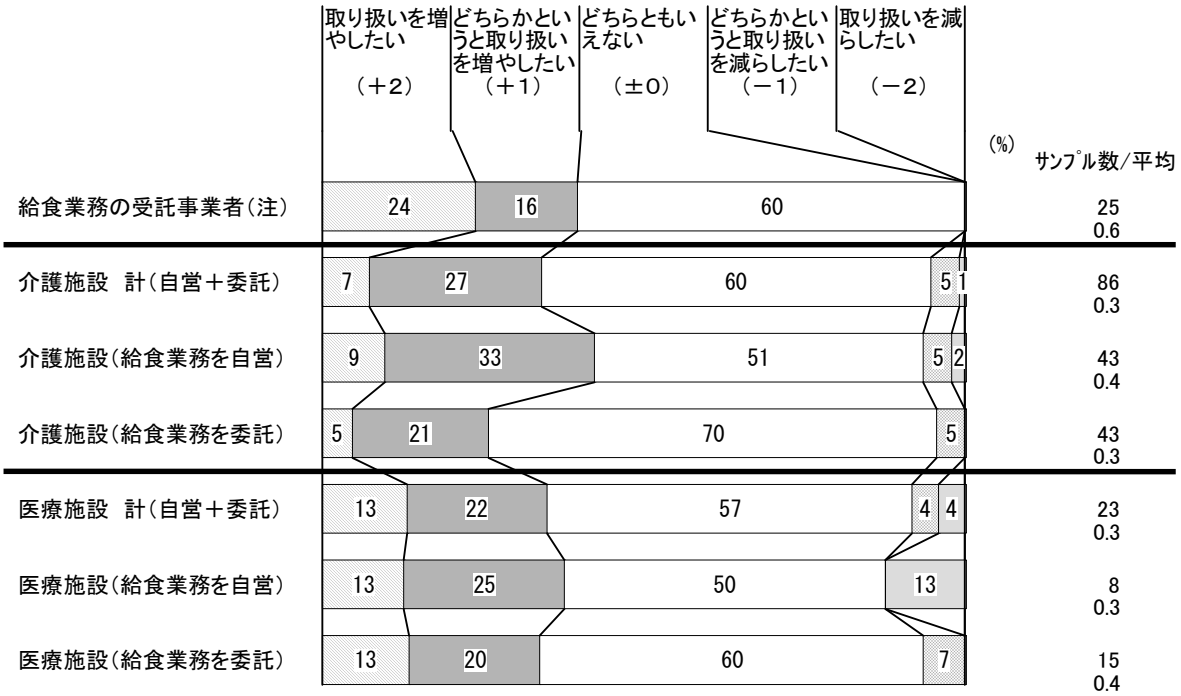
（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

冷凍介護食品を取り扱っている事業者及び施設が利用しているカテゴリーは、主に「肉のおかず」「魚介のおかず」、「野菜のおかず」のほか、「菓子・デザート類」も取扱い率が高めである。一方で「米飯、麺類」、「卵調理」などは、取扱率がやや低い。

■調査結果　　７．冷凍介護食品の取扱いにおける意向

７－１．冷凍介護食品の取扱いの意向

※「現在冷凍介護食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

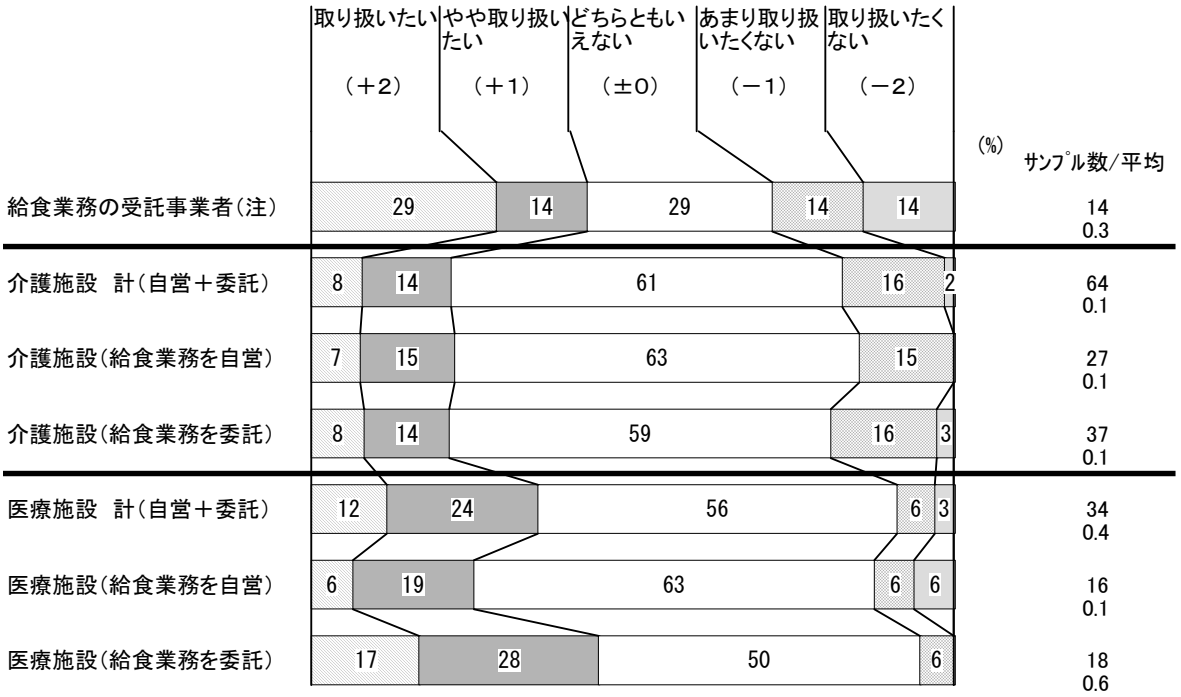
『冷凍介護食品を取り扱っている』事業体のうち、今後、冷凍介護食品の取扱いを『増やしたい』(「増やしたい」「どちらかというと増やしたい」の合計）と回答している割合が、どの事業体でも３～４割程度となり、『減らしたい』(「どちらかというと減らしたい」「減らしたい」の合計）を上回っている。「どちらともいえない」が６割程度で、その理由を自由回答で見たところ、「効率」と「コスト」のバランスが重視されており、コスト面の改善により冷凍介護食品の拡大の余地は大きいとみられる。

補足：「どちらともいえない」理由の自由回答を一部抜粋して掲載（比較的多かった回答内容）

実際の食材と比較して、まだ異和感があるので、社会的認知度が上がれば、その時に検討したい。（給食業務の受託事業者）
手間を考えて増やしたいが、コストがかかるので増やせない。（医療施設）
必要性は感じるが、作業面・コスト面を考えるとまだ難しいと思ったから。（医療施設）
少数の介護食を調理する負担を軽減するため冷凍食品の使用を検討したいが、嗜好面において満足してもらえる食品がなかなかないため。（介護施設）
冷凍食品の方が保存がきくが、発注単位が微調整できないので、保存場所が少ない当園としては、特別増やすことができない。また、野菜など、旬の食材で生の方が安価であることもあるので。（介護施設）

７－２．冷凍介護食品の取扱い意向

※「現在冷凍介護食品の取扱いなし」の回答者。集計で無回答を除く



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

『冷凍介護食品を取り扱っていない』事業体のうち【介護施設】では、『取り扱いたい』(「取り扱いたい」「やや取り扱いたい」の合計）と、『取り扱いたくない』(「あまり取り扱いたくない」「取り扱いたくない」の合計）がほぼ同数である。【医療施設】では『取り扱いたい』が『取り扱いたくない』を上回っており、冷凍介護食品への関心が高い。両施設とも「どちらともいえない」が６割程度となっており、その理由を自由回答で見ると、『冷凍介護食品を取り扱っている』事業体の「どちらともいえない」理由と概ね同様であった。

補足：「どちらともいえない」理由の自由回答を一部抜粋して掲載（比較的多かった回答内容）

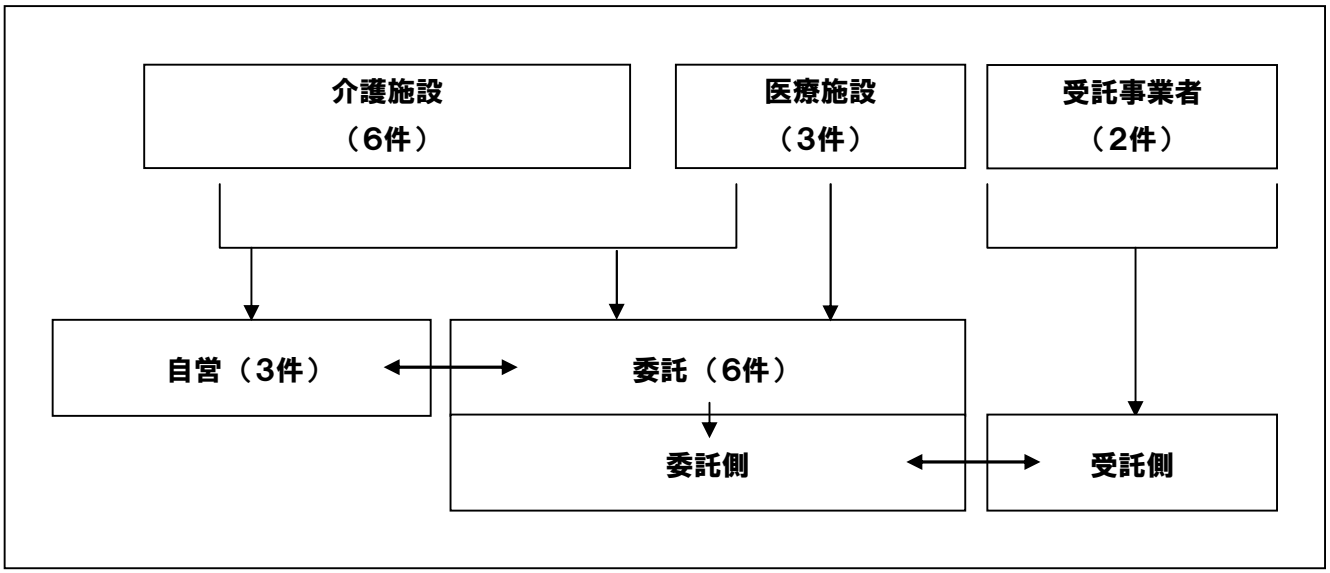
価格が高いと思われるため。（給食業務の受託事業者）
取り扱いたい商品もあるが単価が高く、委託業者で購入してもらうことが難しいためなかなか利用することができない。（介護施設）
種類が少ないうえ、食べる利用者も少ないのでいつも同じ物を提供しなくてはいけなくなる。（医療施設）
介護食は手づくりしたいという思いが強いが、労力等を勘案すると必要になるかもしれない。（介護施設）
必要性をまだ感じない。コストや手間に不安がある。（介護施設）

◆ 訪問面接調査結果

■ 調査結果　１．調査対象の概略とグループ分け

・今回インタビュー対象とした 11 件は、４つのグループに分けることができる。

・また、運営方式として施設が自営するケースと、給食業務の受託事業者に委託するケースがあり、この視点での情報整理も行った。



・それぞれのグループと視点の詳細について次頁に整理する。

【介護施設　有料老人ホーム】※給食業務は自営

・介護付き有料老人ホームの利用料金は介護施設の中では高め。
　食材費は１日 900 円程度（利用者負担額、合計１,785 円　朝食：420 円/昼食：630 円/夕食：735 円）。
・本社は、仕入れ業者の選定と献立作成を行い、食材の選択、発注業務は現場の栄養士に一任。
・献立は毎月、本社が一括作成したものに対し、施設に配置された栄養士が『献立の偏り』や『食材の重複』がないかをチェックし最終決定をする。
・調理運営は自営。
　１日の食数である 50 食程度を調理師２名、調理補助員７名の３交代制で運営。一食につき調理師は１人だが、人員に過不足はない。調理補助員は現場の栄養士が採用決定権を持っており、近隣から通える人を雇用している。
・必要とする介護食は 10 食未満（極刻み数食、ペースト５食）。
　刻みは食数が少ないため手作りで対応するが、ペースト食は見た目を常食に近づけることを目的に、冷凍介護食品を利用。
・同じ食堂で入居者が食事をとるため、介護食であっても常食に見劣りのないものが心がけられている。

【介護施設　軽費老人ホームＡ型】※給食業務は自営

・軽費老人ホームＡ型とは、介護の必要のない独居老人の施設で利用料金は低い。
　食材費は１日 870 円程度。
・献立は毎週、担当の管理栄養士が作成する。
　介護食は必要なく、『家庭的で』かつ『バラエティに富んだ』メニュー作りが心がけられていた。
・調理運営は自営。
　１日の食数である 60 食程度を調理師４名で行う。基本は１食につき調理員は１人。セルフサービスで提供。
・全て常食。介護食が必要な入居者はいない。

特別養護老人施設以外の介護施設の特徴

◆食に対する期待値が高い。
有料老人ホームの場合、支払う食費が高めであることや、自由に外食することが不可能な入居者もいることから食事内容に対する期待値が高い。
軽費老人ホームの場合、入居者は自由に外食に行くこともでき、施設内給食にするか外食にするかを選択肢できる環境にあり、食事に対する期待値は高め。

◆食材費が比較的高め。
かけられる食材費が他施設に比べ高めであり、コストよりも、食の満足度を高めるために品質や見た目、安全性が重視されている。

【介護施設　特別養護老人施設】※給食業務は自営

・施設が設立された当初からの法人の理念に基づいた運営がされる。
　食材費は１日 760 円程度。
・献立は毎月、他施設（養護老人ホーム、救護施設）の担当栄養士と日数分担し、各施設の好みを反映させる。
　献立は、生活施設として『病気にならないための予防食』という考え方。
　『季節感重視』『家庭的な食事』『彩豊かで、温かい物を温かく』をモットーとする。
・調理運営は自営。
　１日の食数は、360 食～370 食で管理栄養士含め 25 名のスタッフが交代制で作る。定年まで勤めあげるスタッフが多く、人手、経験、スキルともに充実している。介護食は 80 食（粗刻み、刻み、極刻み、ミキサー食）。全て手作りで対応。
・食材の仕入れは栄養課が行い、年１回、経理担当、事務長を含めて業者選定会議を行う。
・黒田式高齢者ソフト食(注)のプロジェクトチームを作り、研究を重ね取り入れ始めている。
・冷凍介護食品の存在は認知しているが、手作りの理念から非使用。行事食など手間のかかる献立時に採用することはまれにある。

（注）黒田式高齢者ソフト食　…　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。

【介護施設　特別養護老人施設】※給食業務を委託

・食材費は１日 600 円～670 円程度。
・献立は毎月、業者が作成し施設側の管理栄養士が『献立の偏り』がないかチェックし決定するケースが主。
　施設側の管理栄養士が献立作成するケースが１件だけあった。
・調理運営は業務委託。
　１日の食数は、80 食～120 食で１人の調理師が作り、補助員２人程度が配膳等を行う。３交代制での作業。
・現場を業者に一任し、施設側の管理栄養士が介入しないケースや、委託はするが、献立作成や食材選定まで強く関わるケースもあり、管理栄養士によって多様。介護食は施設によって異なり、３割～６割程度（刻み、極刻み、ミキサー食）。ミキサー食が必要になるのは 10 食～30 食程度。全て手作りで行う。

・食材の選定、仕入れは業者が行うが、施設からの改善要望で変更されることもある。
・管理栄養士の考え方により、介護食をミキサー後に成型する施設もあるが、成型せず提供する施設が多い。
　冷凍介護食品の存在は認知するが、製品コストの問題、発注ロットの問題、容量の問題などから非使用。
　同様の理由から、栄養補助ゼリー・プリンのような栄養補助食品も手作りするケースが多い。

介護施設　特別養護老人施設の特徴

◆食材費が安い。

特養の中でも、法人や施設の方針、特徴によって食材費にかけられる額には幅がある。

しかし、食材費が最も安いケースは特養に集中する（１日 600 円）。

◆介護食を必要とする入居者は多いが、個人差があり、集団化しにくい。

介護食を必要とする割合は３割～６割程度。

レベルは粗刻み、刻み、極刻み、ミキサー食（ゼリー食、ソフト食含む）と細分化されており、最も柔らかいミキサー食でも求められる内容は人によって異なり、集団化しにくい。

◆施設側管理栄養士の考えが強く影響。

自営、委託にかかわらず、施設側の管理栄養士の考え方やこだわりが、その施設の食事の傾向として表れる。

例えば、調理冷凍食品の使用頻度を定めたり、常食に近い成形をした介護食の提供を目指したりするだけでなく、食事介助スタッフの仕事のしやすさや意欲喚起を意識するケースもある。

【病院・医療施設】※給食業務を委託

・　入院患者用給食の１日の食数は、80 食～1,000 食と、規模はさまざま。
　食費は１日 1,920 円（1 日３食で１食 640 円）。この中で食材費と経費（人件費、光熱費等）が賄われ、その中での１日の食材費は 780 円程度となる。

・献立の決め方には、２つの方法があった。
　①　病院の管理栄養士が献立を作成するケースでは、一定期間（４週間～３ヶ月）の決められた献立を数年間にわたり繰り返し使用し、適宜、新たな病気や栄養的なニーズに合うよう手直しを加えていた。
　②　業者が献立を作成するケースでは、５週間ごとに業者から提示される素案に対し、病院の管理栄養士が献立の偏りや重複をチェックし、手直しを加えていた。
・入院患者給食は『病気の治療』の役割もあり、適切な栄養を摂取してもらうことが重視されている。
・委託契約の中には、衛生面でリスクの高いことはしないというケースもある（具体的には、手ごね、非加熱のようなもの）。
・食材の選定、仕入れは業者が行い、業者が取引する問屋からの仕入れとなる。また、業者のプライベート商品も使用されていた。
・施設によって異なるが、一般食は４～６割程度、残りが治療食。
　治療食は、栄養調整（たんぱく質、塩分、脂質、糖質など多種）の対応と、硬さ調整（刻み、ミキサー）の対応、量などの組み合わせで１つの献立が多様なパターンに分かれる（病院の規模にもよるが 10 パターン程度～最大 200 パターン）。
　最終的に１つのパターンに５～10 食程度に分散するため、多くを手作りで対応している。
・ミキサー食の場合、普段はとろみをつけて器に流すだけだが、行事食など特別な時には形のある冷凍介護食品を使用するという施設もあった。

医療施設の特徴

◆一定期間分の献立を、何年か繰り返し使用するパターンがある。
ニーズに合わせた手直しはあるものの、一度決めた献立が繰り返し使用されるのは医療施設ならではの方式。（老人介護施設に比べ、長期利用者が少ないからこそ可能な方式）

◆治療食の内容や割合は病院によって異なり、求められる内容も流動的。
内科の入院患者が多いか、外科の入院患者が多いかによって治療食の内容や割合は異なる。
また、入退院により日々必要とされる治療食の内容や数も変わり、先が読めない状況にある。

◆治療食のパターンは非常に細分化されている。
最終的に、１つのパターンに該当する食数が少なくなり集団化できないことから手作りでの対応が最も効率的という状況。

◆おいしさや食事の見た目よりも適切な栄養の摂取を重視
食事に対する姿勢としては、『病気の治療』の役割もあり、適切な栄養を摂取してもらうことが重視されているため介護施設と比べ、おいしさや食事の見た目よりも適切な栄養の摂取を重視している。

【受託事業者】

・介護老人保健施設（老健）、介護老人福祉施設（特養）、有料老人ホームの給食事業を受託している企業と、病院内レストラン事業、病院の入院患者給食を受託している企業。
・献立作成から食材仕入れに始まり、食事提供業務の全ての運営を任されている。

※老健、特養など主に介護施設の業務を受託している企業
・全国に契約する施設があり、各施設に栄養士や調理師を配置している。
献立は、立ち上げ時に本社栄養課で作成し、以降は現場が施設のニーズを取り入れてアレンジしている、
・施設ごとに委託契約が異なる。一食あたりの食材費を定めて契約するケースと、食材費に労務費や経費などを含めた大枠の価格で契約するケースがあり、献立や食材制限など、大手企業に競合していくためには、施設ごとの細かな要望に応えていくことを強みと捉えている。
・仕入れ業者、発注可能な品目、価格のみを本社で選定し、食材の発注業務は現場に一任。
・介護食への対応も施設ごとに異なる。
どういう介護食を出すのか、手作りで出すのか、冷凍介護食品を利用するのかなど、コストと施設のニーズに合わせて対応している。

※病院レストラン事業、入院患者給食を主に受託している企業
・全国に契約する病院があり、各施設に栄養士や調理師を配置している。
・献立は本部で一元化。
食材の発注は現場で行う。従来、現場ごとの発注食材が異なるケースがあったため、今年から本社が選定した業者から一括で食材を発注するようにする。
・安い委託料が強みの大企業に競合していくためには、収益率が低くなっても手作り感が重要。
・治療食は手作りで対応。一部には、人件費抑制のため冷凍介護食品を利用しているが、まだ限定的。

受託事業者の特徴

◆コストの重視度は高い。
企業として、どういう契約内容であれ利益を出さなければならない。従って、施設のニーズに応えつつ調理の手間や人件費をコストと捉えた献立作成、食材選びが選択される。
◆手作り感や、契約の柔軟性を強みとしている。
自社で食材の製造・流通まで行い低コストを強みとする大企業に対し、調理の手作り感や、細かい要望に応える契約など、高コストでも競合企業に対する優位点を見出している。

・給食業務が自営のケース、委託のケースの特徴の違い。

自営の特徴	委託の特徴
・委託に比べ、食材費が高い。	・コストの問題から委託に任せるケースもあり、食材費は低め。
・現場で人材確保や労務を行っているため、調理師、補助員とも長年の勤務者が多い。 従って、経験豊富で調理スキルも高い。	・委託している業者(以下、「業者」という)が配置する人員で構成され、人材が流動的であることも多い。 従って、その施設での経験が少ない者も混在。
・施設側に食事の満足度を高めようという意識が高め。 イベント性のある行事食や、新メニューへの挑戦など、献立に創意工夫がある。	・食事の満足度を落としたくないという意識はあるが、契約の範囲内での献立、調理に限られる。 献立案作成や食材調達は業者に一任され、自営に比べて施設の意向が反映されにくい。
・生鮮食材から手作りしていることや加工品ではなく、生鮮品を使用したいとの意向及びマンパワーに恵まれている環境から、給食業務を委託している施設と比べ、冷凍食品を利用割合は、低い。	・コスト制限が厳しいこと、委託契約上、衛生面でリスクのある調理や食材が使用できないこと等から、手作り率は相対的に低め。従って、給食業務を自営している施設と比べ、冷凍食品の利用割合は高い。

・介護施設と医療施設の特徴の違い。

介護施設の特徴	病院の特徴
・食事の提供で重視する点は、おいしさはもちろん見た目を重視する施設が多く、介護食を成型している、または、成型したいという要望が多かった。見た目を重視する理由は、介護食が常食と比べ、見た目が劣るため。	・食事の提供で重視する点が適切な栄養の摂取が第一であるため、おいしさや見た目は介護施設よりは優先度は低い。

・給食業務が委託されるケースにおける、委託側と受託側の視点。

委託側の視点	受託側の視点
・業者委託することで、管理栄養士は労務や現場の仕事に時間をとられることがなくなり、臨床栄養(注)など本来の業務に専念できる。 ・受託業者が衛生的なリスクのある調理や食材を扱わないため、思うような献立が立てられない。 ・コスト重視のため、食材の質が良くないと感じることが多い。 ・施設側管理栄養士が調理スタッフのスキル向上や、新しい方法を取り入れたいと望んでも、直接指導しにくいケースがある。 ・業者の調理人が食事介助の様子や実際の食べ方まで見に来てくれず、現場(入居者に食材の食べさせるスタッフ)のニーズが伝わりにくい。	・施設側の管理栄養士の考え方、こだわるポイント(なるべく手作りがいいなど)次第では、高コスト(低収益)になってしまうことがある。 また、管理栄養士によってそのポイントが異なり個別の対応をせざるを得ない。 ・施設側が受託業者を変更する時、前任業者よりも低い金額、かつ高い品質を求められる。 ・地域の栄養士会の情報交換から、他の施設のようにもっと手作りにして欲しい(＝手間をかけて欲しい)という要請があがることがある。

(注)臨床栄養学ともいう。実際に患者の栄養管理法や食事療法、非経口栄養法などを研究領域とする栄養学の分野。

■ 調査結果　２．冷凍食品取扱い状況

・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。 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（注）Ｃ	魚介、野菜の一部素材であり	自営	-	
	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拘りもある。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。 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。
	Ｑ	全カテゴリーあり	委託	35%	
	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使用が前提であり、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。 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。
	Ｘ	全カテゴリーあり	-	50%	

(注)特養：特別養護老人施設の略

(注)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。

・どの施設でも取扱いはあるが、その内容や割合はばらつきがある。

・まず、冷凍食品の使用割合が高く、不可欠な存在としているのは、トータルコストを重要視する受託事業者であり、そういった給食業務の受託業者と契約をしている病院・福祉施設である。
ここでは、コスト、調理効率のメリットだけでなく、衛生的に調理ができることも使用理由となる。

・調理運営を自営している施設（有料／軽費老人ホーム、一部の特養）では、コスト制限が比較的弱いことや、生鮮素材の使用や手作りをモットーにすることが多く、冷凍食品の使用は限定的になる。
調理効率を求めざるを得ない時や、手作りでおいしく作ることが難しいメニュー（シウマイ、クリームコロッケ）時に使用されている。

■ 調査結果　３．冷凍食品の評価

・冷凍食品に対する評価は以下の通り。

ポジティブ評価	ネガティブ評価
調理が簡単、短時間 調理効率があがる 配膳遅れを起こさない 人件費がかからない＝トータルコスト低減できる **価格が安定している** 生鮮のように季節や天候で変化しない **衛生的に調理できる** 手間をかけずに済むので調理リスクが低減できる (例、手ごねせずにハンバークが出せる) **メーカー・産地が安心できる** 産地表示、添加物表示などがしっかりできる 大手メーカーならば事故時の対応も信頼できる **冷凍食品の方がおいしいものがある** シウマイは手作りより柔らかく提供でき、皮も乾燥しにくい。 麺類は冷凍の方が人気がある	**手作り感が出せない** 食べる側に冷凍食品だとすぐにわかってしまう 手作りの不揃いな方が心がこもっている感じ 調味の自由度がない （手作りは施設の強みになる） **容量が大きすぎる** 大容量(例えば１kg 入り)は使い切れない （一度解凍したら保存もできず不便） **発注ロットが多すぎる** 冷凍庫も小さく施設に保管場所はない ロットが多すぎる商品は注文したくても不可能 **味の落ちるものがある** 冷凍素材の野菜は筋っぽい （特に、小松菜・ほうれん草、アスパラ） フライ物は手作りの方がさっぱり揚げられる

◆取扱いのある施設における冷凍食品評価	◆取扱いが限定的な施設における冷凍食品評価
コスト、調理効率、衛生面にメリットを感じ冷凍食品を利用している。 今後の冷凍食品に対する継続意向は高いものの、冷凍食品＝既製品とのイメージから、今以上に冷凍食品の使用割合を高めたいとする施設はない。 但し、注文しやすいロットの展開があれば取り入れたい商品はあるという意向が示された。	冷凍食品の取扱いが限定的なのは、生鮮素材使用や手作りをモットーとする施設である。 手作りを維持するための費用・人員に大きな不足がなく、冷凍食品に対し積極的な意向はない。 但し、限定的ではあるが必要に応じ使用機会はあり、今後も手作りと併用していく意向が示された。

■ 調査結果　４．冷凍介護食品の取扱い状況と評価

・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見劣りしないためには必要。
	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。やわらかｼ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。

・冷凍介護食品の取扱い状況をみると、日常的な使用をしているのは有料老人ホームだけである。

・日常的に扱う施設と使用頻度の高い民間企業では、既存商品の種類の少なさに不満があった。
例えば、魚なら色々な種類の魚を用いた商品がある方が献立に組み込みやすく、常食に劣らない食事を提供できるとされる。また、○○○のムース、だけでなく、○○○の塩焼きや○○○西京焼きといったメニュー名のつく冷凍介護食品のバリエーションが増えることが期待されている。

・取扱いのない施設では、価格が最大の問題となっていた（一品に 100 円以上はかけられない）。
また、介護食には粗刻み、刻み、極刻み、ミキサー食など、多様なレベルが必要で、既存の冷凍介護食品では、容量・発注ロットが大きすぎて対応しきれないというのが現状。
全体数の多少にかかわらず、細分化されたレベルの中では、１パターン 10 食以下という施設も多い。

■ 考察： 介護・医療施設における冷凍食品の今後の方向性

・冷凍食品の取扱い拡大や満足度の向上を考える上での方向性として、今回のインタビューの中から抽出された項目を整理する。

◆業務用冷凍食品（冷凍介護食品含む）において・・・

①規格の少容量化

②販売ロットの少量化

◆冷凍介護食品において・・・

③コストダウン

④ラインナップの充実

⑤品質向上（おいしさ・見た目）

①規格の少容量化

・介護施設の入居者数は、50 人～100 人程度が多く、１施設における食事提供数は決して多くはない。
（P．94　郵送調査　添付６【介護施設・医療施設】利用者数参照）
・加えて、食事は常食と介護食（及び治療食）に細分化され、全員が同じ食材、同じ料理を食さない。
このような状況は大規模な医療施設でも同様である。
・特に、介護施設では設備として小型の冷凍庫しか持っておらず、使いきってしまいたいという要望があがる。

（具体的な発言）

・500 グラムや１kg入りの野菜ペーストは一度に使いきれない
50 グラム単位のポーションタイプであれば、細かく使っていけて便利
・冷凍は一度解凍したらおしまい、少ない人数でも使いきれる量のものがいい
・少容量で割高になってしまうのなら使えない
・ミキサー食が必要になるのは、１日の食数が 1000 食及び 90 食の病院があるが、いずれも 10 人未満（医療施設）。また、100 食及び 120 食の特養でも 30 人程度が現状である。

②販売ロットの少量化

・①の容量と同じく、ロットに対する不満は顕著である。

（具体的な発言）

・興味があって新商品を使ってみたくても１ロットでも多すぎて試せない
・試食会やイベントでいいものを見つけてもロットの問題で扱えなかった
・一部の問屋に在庫をもってもらいロット調整を可能にしている
他の問屋でも対応してもらいたいが、取引額が多くても対応してくれない所がある
・少ロットで注文できるなら、彩豊かに色々な冷凍食品を買いたい

◆１施設における全体食数が多くないこと、１つの献立が細分化していく状況から、現在の容量展開と販売ロットには不満が大きく、購入の障壁にもなっている。
規格の少容量化と販売ロットの少量化（具体的には、ケース配送ではなく、バラ配送）により、まず、「量」における障壁を取り除くことが重要。
使い勝手がよくなることで、使用頻度増や使用品目増といった変化が期待できる。

③コストダウン

・冷凍介護食品の最大の障壁は、コストである。１日にかけられる食費から割り出すと、１食のうちの１品に100 円を超えるコストはかけられない状況がみえてくる。

（具体的な発言）

・冷凍介護食品に興味はあるがコストの問題で扱えない
・ミキサー食を器に流すだけでなく、成形されたものを出してあげたい時があるが日常的には使えない
・嚥下・咀嚼に問題のある人だけに冷凍介護食品を買えない
・１皿に 100 円以上かけたら、ご飯や汁物、副菜、牛乳等がつけられない
・最も使いたいのは人手の足りない朝食、朝食１食の食材費が 150 円程度とした時に使える価格ではない

◆現状の価格では幅広い施設で日常的に取り扱ってもらうことは難しい。価格をコストダウンできれば、使用の障壁を取り除くことができれば、手作りからのスイッチが見込める。

④ラインナップの充実

・冷凍介護食品を日常的、限定的に使用する施設では現在のラインナップに物足りなさを感じていた。

（具体的な発言）

・種類は増えてきているが日常的に使うには足りない
　・多種類の魚（お年寄りが聞いてわかる魚）が色々出せれば楽しんでもらえる
　・○○○のムースではなく、○○○の西京焼きなど料理名のついた味付けのあるものがあると飽きない（現状はあんかけをかける程度の簡単調理になり食べ飽きる）
・介護用の素材が充実すれば、成形や味付けは施設で行いたい
（入居者によって求められるやわらかさが異なるので）
・介護用に手作りしにくい繊維質の多いもの（ごぼう等）が素材としてあると良い

◆冷凍介護食品使用者は品揃えの強化を、非使用者（手作り派）は介護食用素材の充実を求めている。さまざまなニーズに応えるようラインナップが充実すれば、更に需要が広がる可能性あり。

⑤品質の向上

・冷凍介護食品には、品質（おいしさ・見た目）面の問題を指摘する声もある。

（具体的な発言）

・ソフト食はとろみ剤やつなぎ剤特有の食感が残ってしまう

・（仕入れ担当者自身が食べてみて）おいしくない、自分では食べたくない

・味が画一的で常食のように味の変化が出しにくいので手作りしてしまう

◆おいしさや食べる楽しみの点で常食に劣らないよう品質を向上させることで、満足度を高め手作りからのスイッチが見込めるのではないか。

訪問面接調査結果詳細

・介護施設(６)

・医療施設(３)

・受託事業者(２)

■ 訪問面接調査結果詳細

施設･団体名 ： 介護施設A

施設･事業内容	介護付有料老人ホーム 認知症老人グループホーム デイサービスセンター
規模	46 床（現在 43 床）
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	厨房　管理栄養士
冷凍食品取扱いの理由	①メーカー・ブランドが信頼できるから ②商品の種類が豊富 ③必要な量を使えるため、廃棄が少ないから

冷凍食品仕入月額	50 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…10 万円未満
(2)野菜・果実類	取扱いあり…10 万円未満
(3)肉類	取扱いなし…非回答
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…10 万円未満
(5)米飯・麺類	取扱いあり…非回答
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…10 万円未満
(7)その他（パン）	取扱いあり…非回答
冷凍食品の仕入額割合	仕入れ金額のうち、冷凍食品は「50%以上」

ヒアリング日	2013 年 1 月 15 日
ヒアリング対象	男性 36 才
	厨房、仕入担当部署中間責任者、栄養士（介護業界に入って４年目）
	現場の管理者

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・施設は平成６年から、今年で 18 年目。 ・他に系列の施設が全国に 120 か所、デイサービスがメイン、有料老人ホームは半数。 ・本社の介護課にフード課があり、そこで食材発注業者の決定と、月ごとのメニュー作成がされている。 メニューに合わせて現場で発注している、商品の選択権は現場にある。 ・有料老人ホーム（43 人）、グループホーム（18 人）、デイサービス（25 人） グループホームは基本自炊で、夕食のみ１品厨房で作る、デイサービスは昼食のみ。
調理担当者と調理の流れ	・朝食 43 食、昼食セレクトメニュー68 食、夕食 43 食＋グループホーム分 ・栄養士１名、調理師２名、パート７名、パートの補佐員は現場で採用決定権あり ・5:30-/7:30-/10:00-の３交代制で勤務。現在適正な人員数。うまくシフトが回っている。 ・朝食のみ前日に食材のカットまでしておく。
メニュー決定の状況	・現場では月一回給食会議を開いている（厨房担当者、施設部署担当者）。 そこでお客様の声を出してもらって２ヶ月に一回の支社会議に上げていく。 現場の意見が支社会議を経て本社に届くが、すぐに対応してもらえないことがある。 ・メニューの最終決定は本社だが、現場の栄養士の判断で手直しする権限もある。 手直しは献立や素材の重複がある場合や、主菜と副菜がかぶってしまう場合など、特に月末と月初の献立が似通ってしまうケースがある。
素材に対する意識と実態	・入居者からいただけるのは朝食 500 円、昼食 650 円、夕食 700 円。 ・そのうち材料費として１食 300 円くらいかけている。 ・食材発注は毎日、納入も毎日で翌日分としてくる。 発注は最短で４日前で間に合うので、ストックするスペースがない分ギリギリに発注。 ・基本的にはなるべく野菜は生のものを使いたいと思っているが、コスト面や物流に支障が出る場合は、冷凍を使うこともある。 ・手作り感を感じてもらいたいのでデザートは手作りで出したいと思っている。
介護食品実態	
利用状況と評価	・介護食は、有料老人ホームで、ペースト食５食、超刻み食数名が必要となる。 ・デイサービスで２名程度が必要（デイサービスは通える人が来るので基本的に元気）。 ・介護食品は全て冷凍。 魚のペーストで魚のカタチになっているもの、野菜のペースト（かぼちゃ、人参など）、とろみ剤がかかったものを取り扱っている。 ・刻みは食数が少ないので現場で対応してしまうことがあるが、ペースト食は冷凍介護食品を使う。 ・全員が同じ食堂で食事をとるため、ペースト食も通常食の見た目に近づける努力をしている。横の人と見比べて見劣りすると気分的に満足いただけない。 ペースト食に頼ると見た目だけでなく、素材も異なってしまうので、献立の統一性、平等性がうまくいかない。現状では種類が少なくて対応しきれていないのが悩み。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・施設ができた時から取扱いあり。 ・生鮮がいい、という気持ちはあるが、コスト、手間、流通を考えると冷凍がいい。
現仕入品	・こういう施設では、魚は必ず骨なしを使うので、冷凍の切り身素材が主になる。魚類は全て冷凍素材。 ・冷凍食品として利用しているのは、フライ、麺類、スパゲティ、ハンバーグのようなメニュー、ゼリーやデザートのケーキ、冷凍パン（週２回はパンの朝食で、冷凍パンを焼いて出すとおいしい）。 ・最近、紹介があって、冷麦やそうめんも冷凍で採用するようになった。 さんまのかば焼きは缶詰で採用していた時もあったが、冷凍を採用するようになった。冷凍の方が缶詰より少ない容量のものを選べるので便利。
冷凍食品について	
メリット	・調理時間、コストが削減できる。 ・麺なら茹でなくてもお湯にいれておくだけで、30 秒でできてしまう。 ・品質面はよくなっている。 ・冷凍パンは冷凍の方が、焼き立て感が出ておいしい。 ・大手メーカーに対する信頼があって、トラブルがあった時の対応が早くて安心感がある。何かあった時は卸経由でメーカーにクレームをつけられる（過去に経験あり）。
デメリット	・葉物は生がいい、ホウレン草、小松菜は食感が生でないとおいしくない。 特に、小松菜は冷凍だと繊維が残ってしまったり、規格商品のため４cm カットになっていたりして長すぎて食べにくい。生で扱えば２cm にカットできる。
要望点	・冷凍介護食品だけでなくとも、１パックの量が小さくなっていると扱いやすい。 ・500g より小さいものがあると、都合のいいことが多い。
冷凍介護食品について	
利用状況	・介護食品としてペーストのものは全て冷凍食品を利用。刻み程度のものは食数が少ないので手作りで対応している。 ・有料老人ホームのうち、５食分が該当。
評価	・品質面は向上しており満足。 ・種類の幅が広がればもっと使い勝手がいい。 魚料理は人気が高いが、名の通った魚の種類が増えれば、「今日の食事は何？」と聞かれた時に答えやすく喜ばれやすい。カタカナの名前の魚ではわかってもらえない。
要望点	・容量が大きすぎて半分しか使えないことが多い。１パック１kgのものが６個入ってくるケースで購入すると困る。 ・保存するスペースも限られており、できれば小分けで使いたい。 ５人、５食分で使いきれるような容量であれば助かる。
意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・メニューは本社からきて材料名までは記載されているが、どの素材を発注するかの権限は現場栄養士にある。 どこのメーカーのどの商品にするか、生鮮にするか冷凍にするかは現場判断になる。 ・調理の人員が足りない時は手作りでなく既製品を選択する。 ・冷凍食品に関しては、トラブルがあった場合の対応が大手メーカーの方が素早く、適切に対応してくれるので、大手メーカーの商品しか注文しないことにしている。（無名メーカーの商品は選ばない）

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・総合卸１社。他に八百屋、米屋とも取引している。 総合卸に声をかければほとんどのものが揃う。
アプローチの有無	・やわらか食、ペースト食のパンフレットは卸を通じてメーカーからくる。 ・半月に１回は新商品の紹介があり、サンプルを取り寄せて試食することもある。 新商品は給食会議にかけて判断することが多い。 ・この施設は食数が多くないので、メーカーから直接のアプローチはない。以前、Ｃ区の施設にいた頃は 80 食以上あったのでメーカーから直接の紹介もあった。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・特になし。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・かつては事業所給食の会社に長くいた。 事業所給食と比べて、体力的に弱っている人を相手にしているという気苦労がある。 ・「この食事が人生最後の食事になる可能性がある」ということ、「外食に出かけられない人たちである」ということを気遣う必要がある。 食事に対する期待感が高いので、食べる人達が、「ひと手間かかっているな」と感じてもらえるようなものを出してあげたい。 ・衛生管理は重要、体力が弱ってくる人達、気を使っていても食中毒が出てしまう危険性があるので気を使う。

施設･団体名 ： 介護施設B

施設･事業内容	特別養護老人施設 デイサービスセンター 短期入所介護事業所
規模	特養 80 床　ショートステイ８床
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	委託している業者に一任(以下、「業者」)
冷凍食品取扱いの理由	①価格が安いから ②内容量のバリエーションが多いから ③必要な量を使えるため、廃棄が少ない

冷凍食品仕入月額	50 万円～100 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…10 万円未満
(2)野菜・果実類	取扱いあり…10 万円未満
(3)肉類	取扱いなし…10 万円未満
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…10 万円未満
(5)米飯・麺類	取扱いあり…10 万円未満
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…10 万円未満
(7)その他（　　）	非回答
冷凍食品の仕入額割合	40％～50％未満

ヒアリング日	2013 年 1 月 18 日
ヒアリング対象	女性 58 才
	管理栄養士、施設開設当初から勤務、歴 20 年
	栄養管理、価格決定

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・平成４年開設 ・Ｄ市に別施設も開設し、保育園が２か所あるが、本部はここにある ・80 食×３食
調理担当者と調理の流れ	・80 食×３食＋デイサービスのランチ＋職員給食を賄っている ・調理は業者が行い、調理師３名、栄養士１名、パート９名。 ・平成２３年３月から業者に任せるようになった、まだ２年目。 それまでは自営でやっていた。 いろいろな事業の営業がくるが、価格面でＥ社に決定したはず。 ・献立の作成、調理、食材の仕入れなどは委託。献立の最終管理、価格決定は話し合いで決めるが、最終決定は施設で決める。 ・調理指導はするが、作業工程にまで口出しはしにくい、業者の店長がいるので。
メニュー決定の状況	・業者から１ヶ月分のメニューがファックスされてきて、それをチェックして修正した上で決定する。業者から上がってくる素案に対し、食材が重なっている場合や肉・魚が均等になるように調整している。 デイサービスは週３回、特養は週２回ランチの選択食をしているので、選択食とかぶらないよう手直しする。 ・メニュー自体は当方の要望に沿って対応してくれている（和食、カレー、麺など）。
素材に対する意識と実態	・自営の時は、冷凍食品は使用せず手作りしていたが、業者に委託するようになってからできなくなっている。 ・厨房の人件費削減、手間を削減しているので、野菜なども冷凍食品を使っている。 ・どこの施設も同じくらいだが、600 円（１日３食分）の材料費で賄う前提なので、コストと人件費を考えると思うような素材は使えない。 介護保険制度が改正されてから厳しくなった。最初は材料費が 780 円（人件費を入れて 1,380 円）だったが、今はコストが低くなってきた。 ・居住費をいただける個室の特養ならもう少し材料費が出せるのかもしれないが、ここは４人部屋で安価な特養なので所得の低い人が多いことも影響する。 ・どれだけ冷凍食品を使っているか、業者に任せていたので、今回の調査でこんなにたくさん使っていたと初めて知った。
介護食品実態	
利用状況と評価	・常食の人は 80 名のうち 12 名くらい、粗刻み程度の人もいるが、半数以上が超刻み食、ミキサー食を食べている状況。 ・汁モノはむせる人もいるし、とろみをつけたものやスベラカーゼ（でんぷんを固める酵素入りのゼリー食の素）を使ってミキサー粥を食べやすくことに力を使っている。 ・現在は全て手作りで行っている状況、既存商品が色々あることは知っているが、コスト面等考えると使い勝手はよくない。

	・行事食の時にすし飯をミキサーで作ってもらったり、試行錯誤している。 ・日常的にソフト食に手間をかけていくのは大変。 業者の意識改革や教育をしていく必要がある。朝のパートさんにはまだ教育できておらず、昼夜だけやるようにしている。 ・汁物にとろみをつけると、とろみ剤で飲みにくいという声があがってきて、汁物くらいはさっぱり飲みたいというのでゼリーにしてもらおうとしたが、ゼリーは溶かして一度冷やして固めてからまた温めなければならず２度手間。
冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・自営時代は、冷凍食品は使っていなかった。 ・素材も生鮮で、手作りをしていた。 ・介護保険になって、業者に委託するようになって、コストの考え方が厳しくなったため冷凍食品の使用が増えている。
現仕入品	・野菜、魚、肉も冷凍を使っているが、生鮮品と比べるとおいしくはない。 ・調理食品としては、コロッケ、シウマイ、麺類は全て冷凍。 特養にデザートはないが、デイサービスのデザートでゼリーやワッフル、おはぎも冷凍。 ・冷凍食品は素材品が主流、加工品はさほど多くない。 ・研修などで冷凍食品を紹介されたり、試食したりして色々知っているし、いいなと思うものもあるけれど、高くて使えない。
冷凍食品について	
メリット	・おいしいものもある。 ・やわらか素材品でバリエーションがある。 ・規格で小さい切り身など、バリエーションがあるのがメリット。 ・供給が安定しているので、年間通じて同じ価格で入ってくるのがいい。
デメリット	・野菜（小松菜、ほうれん草）は筋っぽい、魚はパサパサするという印象。 ・おいしいものは高い。 ・発注の単位が多くて余ってしまう。ケースで注文しにくい。 ・コストの面で見合わない。
要望点	・味の向上
冷凍介護食品について	
利用状況	・かまぼこ、やわらかとんかつ、やわらかいなり、水ようかん。 ・使用経験はあるが、コンスタントには使っていない（行事食に特別に使う感じ）。 ・やわらか素材品のものでいいなと思っても、他にも副菜やごはんや汁もつけて１食 200 円という現状では、１切れや１パックで 100 円以上するものは厳しい。
評価	・有料老人ホームなら価格を考えずに使用できるかもしれないが、特養では厳しい。 ・冷凍介護食品で魚の形はしていても子供だましのようで、毎回使うわけにはいかない。 ・味もなんとなく似てくるという感じで毎回使用すると飽きてしまうと思う。 ・価格のわりにはよくない、おいしいものもあるけれど、ネックは価格。 ・量的に少しだけという使い方ができない。冷凍だと解凍が必要だが少容量だけ解凍できるイメージがない。少容量パックのものもあるけれど、全てではない。 ・今までの調理の流れでできないので、他のものも作りながら冷凍介護食品を使うのは手間に感じられてしまう、業者に指導していくのも大変。
要望点	・コストが高く、手作りと冷凍介護食品との調理手順、調理員の意識が変わらなければ日常的には使いにくい。ペースト素材であっても上記理由から気軽に使えない。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・食材の選定、発注は業者の責任者に任せている。 ・どのメーカーに注文しているのかはわかるが、メーカー選定は任せている。 ・給食会議（調理師、栄養士、介護士）があるので、発言はするが、仕入れまでなかなか口出しできない。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・業者に一任。
アプローチの有無	・研修で試食する。 ・新商品の営業は業者の方に来ていると思う。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・特になし。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・低栄養状態の人に、いかに栄養を取ってもらい、低リスクにもっていくかが重要。 カロリーは栄養価の基準値をクリアしても、ビタミンなどは満たない。カルシウムは手軽に補いやすいが、それ以外の栄養素は不足している状態が続いている。 ・１日材料費が 600 円ではいい食事は出せない。 ・食べ残りがどうかとか、むせなかったかどうかなど、食事を食べさせる際の反応が介護士からあがってくる。認知症の人もいるので反応はわかりにくい。 ・お年寄りは、「やわらかいものがおいしい」という感覚、少しでも硬いと感じた物はおいしくないという感じ。タケノコとか硬いものは出せない。 入れ歯で食べるとか、歯がない状態では、ソフト食に力を入れていかざるを得ない。 ・年寄りになると食に対してわがまま。 鶏肉が嫌、青魚が嫌など、好き嫌いが多い。今はなるべくニーズに応えようとしているが、大変。 ・業者にも店長がいるので、意識を変えたり、教育したりというところまで口出ししにくい。食べている現場を見て食べ具合などを見てほしいと思うが、忙しいので、難しい。

施設･団体名 ： 介護施設C

施設･事業内容	特別養護老人施設 養護老人施設 救護施設／デイサービスセンター
規模	特養（113 床） 養護老人（110 床） 救護（110 床）
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	施設の現場
冷凍食品取扱いの理由	①調理が簡単・短時間で調理できる ②価格が安い ③喫食者の好む素材・味付けであるから

冷凍食品仕入月額	50 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…非回答
(2)野菜・果実類	取扱いあり…非回答
(3)肉類	取扱いなし
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…非回答
(5)米飯・麺類	取扱いなし
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…非回答
(7)その他（　　）	取扱いあり…非回答
冷凍食品の仕入額割合	５％未満

ヒアリング日	2013 年 1 月 21 日
ヒアリング対象	女性 44 才
	栄養課、合同厨房の責任者、管理栄養士、勤務歴 14 年
	仕入担当部署の最高責任者

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・法人Ｆ会。50 周年。 市内だけでもいくつかの施設がある。 特別養護施設、養護老人ホーム、救護施設、デイサービス、他に配食サービスあり。 ・合同厨房で全施設分のものを一括して調理する。 ・職員給食を含め、１回で 360～370 食。
調理担当者と調理の流れ	・栄養課、栄養士含め 25 名（３名栄養士）。 ・５時 45 分から調理スタート、最終が 19 時で終わる。 ・人手は足りている。ほとんど全員が施設の直接雇用なので、恵まれている。 30 年以上の勤務歴を持つ人も多く、定年退職まで働く人が多いので、職場環境は良い。
メニュー決定の状況	・特養、老人ホーム、救護施設を担当する栄養士３人が 10 日ずつ担当して１ヶ月分のメニューを作る。その 10 日間でその施設の嗜好を反映するようにする。 ・救護施設は若い人もいるのでしっかりしたものを好む、養護老人ホームはあっさりしたもの、特養は食べやすいものが好まれる。 ・エネルギーの差は主食で調整して、おかずは同じメニューが展開されている。 ・季節感重視、手作りで家庭的な食事を目指す、色彩豊か、利用者ニーズに応えるもの。 温かいものを温かく出すということをモットーにする。 ・年寄りでも、肉、揚げ物が大好きで、どんな健康にいいからといっても魚が続くと不満になる。 人気の高いメニューは高頻度で出るが、なるべく間隔をあけるように心がける。 ・第３者機関が利用者の満足度調査をベンチマークしている。ニーズが数値化されるのでわかりやすい。食事の満足度も調査対象となる。 満足度向上に向けて改善に取り組んでおり、３年たつと満足度も上がってくる。
素材に対する意識と実態	・10 日間分の発注を行い、前日か当日納品される。 ・食材はあまり保管しないように心がけている。冷蔵倉庫はあるが、冷凍庫は両開きの小さいもの２台程度。 ・食材費は「１日 760 円」、ここの施設はお金もかけさせてくれる。イベント食は別予算。
介護食品実態	
利用状況と評価	・300 食のうち(入居者分)、常食は 220 食、粗刻み、刻み、極刻み、ミキサー食含め 80 食。 ・ミキサー食は５～６人程度になる（ゼリー食、液状食なども対応)。 ほとんど特養で必要なもの。他施設では不要。 ・黒田式ソフト食(注)のプロジェクトチームを組んで導入を検討している。 ３年、研究を重ねて一部だけ取り入れられ始めている。見た目は常食近く、内容はソフト食というもの。研修やプロジェクトチームで日々研究・試作している。 ・　介護用の調理冷凍食品は使用しない。手作りで対応する。 ・　冷凍野菜などの素材としては活用するが、できれば手作りしたい。

	但し、レトルトのペースト素材は 500g 単位で多すぎ、使い勝手が良くない。 注）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。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・冷凍食品はほとんど使用していない。 ・魚を骨なしで一部利用するが、基本的に生鮮の魚の骨を手で抜く。
現仕入品	・冷凍食品を活用するのは、限られた時のみで、１施設に手間がかかる時に、他施設に手間がかけられない時に冷凍食品を使用する。 例えば、行事食に力を入れているため、手作りで手間のすごくかかる日があり、そういう日には行事食のない施設の分に冷凍食品を活用する。 ただし、冷凍食品を使用することに付加価値があるものは使用する。シュウマイは冷凍食品の方が手作りに比べて、皮が乾燥しにくいし、クリームコロッケの中身は手作りで作るのに手間がかかって大変なので、冷凍食品を使う。 ・ケーキ類はたまに使う。 特養で、月１回ホーム喫茶というものをやっていて、ケーキが人気。何種類も出したいが、ロットが大きくて注文しにくい。
冷凍食品について	
メリット	・品質が安定的なブロッコリー、カリフラワーは楽でいい。 ・アボカドは生で仕入れると食べ頃の時期が揃わないので冷凍の方が使いやすい。 ・素材として使うのはいい。
デメリット	・野菜は筋っぽい、品質がよくないものがある。 例えば、絹さやを冷凍で仕入れたが、筋っぽかったので一度解凍してから筋とり作業をくわえて手間がかかった。生の方がよほど楽だった。 ・コロッケは衣が厚くて胃がもたれてしまう、年寄りも揚げ物は好きだが、さっぱり食べてもらいたい。
要望点	・品質の向上。生に劣らない味・食感。 六角の里芋みたいに品質がよくなってきたものは使用する。
冷凍介護食品について	
利用状況	・素材としては稀に活用することもある。（すり身、骨なし魚など） ・集団化できないことや、手作りしたいという理念があるため、日常的な利用はない。
評価	・介護食品の紹介は色々うけるが、既製のレベルではやわらかさが足りないと思う。 食品形態(やわらかさなど)のレベル確認はするが、嚥下レベルは集団化できず、個別対応がベスト。 ・ペースト素材(野菜)も使いたいが単位が４～５食の場合は大きくて（500g）使いにくい。 一度解凍しないと使えないし使い勝手がよくない。
要望点	・規格がより細分化したとしても、今度は発注ロットが大きすぎて注文できないと思う。 ・もともと保管スペースもないし、１～２食で対応してくれない限り、諦めてしまう。 ・手作りでソフト食を作ろうと思うと手間がかかるもので、冷凍食品だと手間が省けるようになるもの。例えば、アスパラガスをピーラーで全て皮をむく、そうしなければ見た目を保ったまま柔らかく調理できないので、皮がむかれたアスパラガスが冷凍であって、本当に筋がなく、おいしいものだったら購入すると思う。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・栄養課で行う。 ・検品は栄養士が立ち会う。仕入れ業者選定会議を開いて、法人の経理担当、事務長を中心として成績表のようなものを作って業者ジャッジをする。 ・苦しい時代から支えてくれた地元の仕入れ業者については、評価が低くても改善要望をして継続的なお付き合いをお願いしている。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・23 社と付き合う（最も大きいところは地元の仕入れ業者） Ｇ社は１パックから発注できるような品目が多いので、使いやすい。 Ｈ社はケース単位でないと発注できない。
アプローチの有無	・サンプルを取り寄せたり、紹介のあるものは試食する。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・発注ロットが小さくできれば、利用しやすい。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・こういう福祉施設は生活施設と考えているので、病気にならない為の予防食という考え方。 ・食べること、食べたいと思うことは命をつなぐこと。 食べたいと思わせるには見た目が重要。食べる行為とは見るところから始まるもの。 ミキサー食の人がお寿司を食べたいというので、２センチ未満(ネタ)のお寿司を工夫して調理したら食べられた、という実績もある。 ・人員も充実させてもらっているし、素材費も確保してもらっているので、あとは存分に手作りで黒田式ソフト食を導入していきたい。 効率的に調理するためには調理器具を少し増やしていくのが中期計画。

施設･団体名 ： 介護施設D

施設･事業内容	特別養護老人ホーム デイサービスセンター 短期入所介護事業所
規模	特養（117 床） 短期（６床）
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	施設管理栄養士
冷凍食品取扱いの理由	①調理が簡単、短時間で調理できる ②価格が安い ③長期保存ができる

冷凍食品仕入月額	非回答
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…非回答
(2)野菜・果実類	取扱いあり…非回答
(3)肉類	取扱いなし
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…非回答
(5)米飯・麺類	取扱いなし
(6)菓子・デザート類	取扱いなし
(7)その他（　　）	取扱いなし
冷凍食品の仕入額割合	非回答

ヒアリング日　2013 年 1 月 21 日	
ヒアリング対象	女性 35 才
	施設管理栄養士、３年目
	現在の業務範囲（献立最終決定者）

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・設立 1968 年。 ・この施設の他にデイサービス施設が別場所にある。 ・施設ごとに運営が異なる。
調理担当者と調理の流れ	・123 食×３食、ランチのみデイサービス 30 食プラス。 ・調理は、業者が担当。 ５年前までは自営だったが、人が集まらず労務管理で栄養士の時間がとられてしまうと栄養ケアマネジメントに手が回らなくなり、外部委託に切り替えた。 ・調理業務は 15 人（栄養士２人含む）が交代勤務で調理している。 １回３～４人で 123 食を作る。基本は１人が調理し、２人が振り分けや配膳をする。 栄養士は調理が難しい食事や栄養プリンを作る。
メニュー決定の状況	・業者からメニューがくる、１ヶ月ごとにチェックしている。 ・白身魚のフライのような揚げるだけの加工された既製品は週１回に留めるようにしてもらっている。 前任者から食事の評判がいいので、評判を落とさないように継承している。
素材に対する意識と実態	・既製品はあまり使わないでほしいということは業者に伝えている。 例えばコロッケを既製品で出すと、ただおかずがコロッケだけになってしまいがち、３品のうち１品が既製品になってしまうと食事として寂しい。 ・特に、デイサービスの人はお出かけの楽しみとして来るので、既製品は不満になる。 デイサービスの人はお食事目当てで利用する人も多い。 ・食材費「１食 200 円前後、１日 600 円」。 ・１週間に１回ずつ発注し、毎日納入。ストックスペースは十分ある。感染症が流行った場合には納入車がこないので、何日分かの食材を備蓄する。
介護食品実態	
利用状況と評価	・123 食のうち、常食 40 食、刻み 40 強、極刻みとミキサー食で 30 食くらい。 ・極刻み、ミキサー食は厨房で手作りをしている。 調理担当は１人なので、常食からミキサーまでを１人が調理する。とても大変。 ・栄養補助、栄養補強のためにカルシウムの液体はご飯に入れている。 ・栄養がとれなくなってしまった人には、手作りで栄養プリンを出している。中身は、はちみつ、たんぱくの粉、スキムミルク。 プロテインプリンのような既製品は 130 円くらいするのでコスト面で出せないので、手作りしている。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・冷凍野菜、魚など素材では使っている。 ・コロッケ、フライも冷凍食品。
現仕入品	・週に１回は冷凍食品の加工品で出している。 ・人件費の問題などもあるようなので、週１回は許容というルール。 ・特にコロッケは人気メニュー、喜ばれる。 ・冷凍食品を利用する日は人員の手があくことで、盛り付けなど他のことに手をかけてもらうことを期待している。
冷凍食品について	
メリット	・作業の都合で調理の時間がとれない時には便利。 ・人件費込みで考えると、安く上がる時がある。
デメリット	・冷凍のハンバーグは硬いので豆腐を入れたりして手作りで作った方がいい。 ・単価的に手が届かないものが多い。
要望点	・加工品特有の味が管理栄養士自身も好まないので、改良が必要。
冷凍介護食品について	
利用状況	・通常は、冷凍介護食品は使用していない。 お正月に一度利用したことがあるだけ。手作りで対応しきれないソフト食など。
評価	・ネックになるのはコスト。 ごはんと汁も必要、主菜だけ 100 円かけられない。80 円程度ならいい。 ・増粘剤の味もネック。 とろみをつけているので食感が変わる、ゼラチンや寒天で作ったものと違う食感が嫌。 ゼラチン寒天、ウルトラ寒天で手作りすると食感はいいが、ゲル化剤の感じとは食感が違う。寒天系は冷凍ができないのでどうしても手作りするしかない。
要望点	・容量の大きさも問題。100 床くらいでは容量が中途半端。 １㎏袋の容量では使いきれず、保存で霜がつくのも嫌。 ・小さい単位であると買いやすいが、小さい単位のものは高くなってしまう。 ・野菜のペースト素材はこれから使ってみようとは思う、手間が省けるし、手作りだとミキサーの使用頻度が高いのですぐに壊れてしまう。 ・選択肢が少ない。もっと根菜があればいい、根菜（レンコン、たけのこ）はペーストが作りにくいのであると便利。手で作りにくいものがあれば採用する。 ・さやいんげんだけをミキサーにかけて彩を鮮やかにしたいが、手作りしにくい。 小さい容量でちょっと上に絞るだけで彩を整えるものがあると嬉しい。 ・見た目は重要。 見た目は盛り付けを現場で努力するべきものだが、そこをサポートするようなものが欲しい。調理パートさんは盛り付けまで上手でない人が多い。盛り付け例の参考写真とかあればいい。 ・現状は形も扱いにくい。 魚のムースだからといって魚の形にしなくていい、皿を選んでしまうので四角だってテリーヌみたいでいい。介助皿に入れやすいもの。 ・本当は、魚・肉の素材としてのやわらか食やペーストが欲しい。 但し、柔らかくするためや固めるために混ぜ物をすると、その混ぜ物の味が邪魔になる。 余計なものがない方が使いやすい。 ・栄養強化されたものはいらない。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・仕入れ業者は施設側で指定している。地域の仕入れ業者を入れてもらうようにした。 ・自営時代に付き合いのある仕入れ業者が継続しており、長い付き合いとなっている。 ・野菜の仕入れだけは業者に任せており、旬の季節には生のものを仕入れてほしいという要望を出している。 納入されたものを食べて品質がよくない場合があった時は改善要望を出す。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・長く付き合っている。
アプローチの有無	・直接アプローチはない。 ・勉強会や問屋さんを通じて新商品を知る機会がある。 ・介護食品の紹介は管理栄養士にアプローチがくる、普通の魚とか肉はＥ社からアプローチがきている。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・特になし。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・入居者は食べることに執着がある。すごい期待があるが、機能的に食べられないものがあるという状況。 具体的には、認知症の人は食べること自体を忘れてしまうし、出されている物が食事と認識できないケースもあるし、糖尿病の人は食べることを抑制させなければならない。 全ての人に対処していかなければならいのが苦労。 ・常食の人の中には、刻み食を食べている人が隣で食べるのを嫌う人もいるので、できるだけ常食の人に見劣りしないものを揃えてあげたいと思うので、彩や盛り付け、見た目が重要になってくる。

施設･団体名 ： 介護施設E

施設･事業内容	特別養護老人施設 デイサービスセンター 短期入所介護事業所 ケアハウス
規模	特養（95 床） デイサービスセンター（20 床） 短期入所介護（20 床） ケアハウス（30 名）
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	施設の現場
冷凍食品取扱いの理由	①調理が簡単・短時間で調理できる ②商品の種類が豊富であるから ③長期保存ができるから

冷凍食品仕入月額	50 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いなし
(2)野菜・果実類	取扱いあり…10 万円～30 万円未満
(3)肉類	取扱いなし
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…10 万円未満
(5)米飯・麺類	取扱いあり…10 万円未満
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…10 万円未満
(7)その他（　　）	取扱いなし
冷凍食品の仕入額割合	10％～20％未満

ヒアリング日	2013 年 2 月 1 日
ヒアリング対象	女性 38 才
	栄養課、管理栄養士、勤務歴 15 年
	仕入れ担当部署　担当者（業者からの発注）

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・平成 10 年４月に創立。15 年目になる。 特別養護施設、短期入所介護施設、デイサービスがある。 デイサービスは激戦区のため、満員にはならない。特養は 100 人待ちの状態。 ショートステイを長期で利用しながら特養待ちという人もいる。 ケアハウスは食事つきの老人用マンションという感じ、食事も自炊可能で選択制。 ・職員給食を含め、１食につき 180 食程度。
調理担当者と調理の流れ	・外部委託先、15 名（栄養士１名、調理師４名を含む）。 ・基本、１食につき１人の調理師が調理、他スタッフは配膳などを担う。 早番の調理師が朝・昼を作り、遅番の調理師が仕込みと夕食をするという手順。 ・人手は足りている。 長年勤務しているスタッフ、若くて物覚えのよいスタッフが多く、機動力は高い。 ・４年前にＩ社からＪ社に委託先を変えた。 10 年委託しているとマンネリ化があったりするので、見直したい
メニュー決定の状況	・施設の管理栄養士がメニューを作成。 そのデータを業者のパソコンに入力すると、素材などの必要データが出る。 ・メニューは２ヶ月サイクルで回しており、１週間ごとに見直す。 ・以前はメニュー決定も全てを業者に任せていたが「おいしくない」「見た目が良くない」といったクレームが利用者から来るようになったこと、施設の食事介護者からも「もう少し食べやすくておいしいものはないのか」という要望が出始めたので、施設の管理栄養士が献立をたてるようになった。
素材に対する意識と実態	・１日の素材費が 670 円。（少し安い方、介護保険が始まって厳しくなった） 栄養士の考えで決められるものではないので、この範囲で賄う。 ・限られたコストの中で、できるだけおいしいものを仕入れるようにしている。 低コスト化できるよう業者が大量仕入れを行っているので、その中から仕入れている。 問屋にもできるだけ協力してもらう。
介護食品実態	
利用状況と評価	・特養 95 食のうち、常食、刻み食、ゼリー食それぞれ 30 食程度（９名は胃ろう）。 ・栄養ゼリーのようなものは扱っているが、介護食は手作りしている。 ・仕込みの段階で常食と刻み食を分け、調理をしてから刻んだりする必要がないので楽。 ・ゼリー食はパートさんがミキサーで手を加えて作る。 現場によって言い方が違うが、ここでのゼリー食はミキサー食をそのまま器に流すのではなく、成型ができる状態にして食品の形に固めて整えるもの。 ゼリー食にして、見た目が良いと認識できるほどしっかりした人は 30 人中５人いるかどうか（介護レベルが軽度であれば食欲に繋がるだろうが…）。 見た目のためだけでなく、固まっていることで食事介護がしやすくロスなく食べてもら

	える、つまり栄養の摂取量が十分ということ。 加えて、どろっとしておらず、つるっと飲み込みがいい。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・冷凍食品は設立当初から扱っている。 ・開設当初は家庭と同じように、生鮮で手作りをモットーにしていた時期もあるが、手間がかかって配膳遅れが出たり不衛生になったり、シフトのサイクルが狂ったりというトラブルもあり、冷凍食品を活用するようになった。 ・冷凍食品も品質的に進化してきているし、コスト面も求めやすくなっている。 ・一昨年、K市の協議会で日本冷凍食品協会の講習を受けてから考え方が変わった。 その中で「あ、こんなに安全だったんだ」ということを知った。 製造ラインを見ても、衛生に気遣っていることも理解でき、自分たちで手作りするより安全なものだという考え方になった。
現仕入品	・野菜素材（いんげん、絹さや、ほうれん草、ブロッコリー、大根おろしなど） ケアハウスの方は、通常の家庭と同じような見た目が求められるので、ほうれん草のお浸しは生から使う。 特養などは価格が安定しているので冷凍素材でとることが多い。 ・フライものも全て冷凍。手間がかかるので冷凍加工品がいい。 ・毎日のおやつ時に出すデザート類（タイ焼き、プチシュークリーム、ワッフルなど）冷凍の方が、安全性が高い。
冷凍食品について	
メリット	・時期にもよるが、価格が安定している。 ・調理が簡単で手間がかからないのがメリット。 ・業者との契約上、時期的にひき肉は生を使ってはいけない、などの取り決めがある。衛生管理上の問題で冷凍食品の方が安全なことがある。
デメリット	・ロットが大きすぎる。 細かいものや、新商品を試してみたいと思っても、ケース単位は難しい。１回で使いきれない量だと保管する場所もない。
要望点	・箱の入り数を小単位に、発注ロットも少なくてすむように、メーカーでも問屋でもいいので対応してほしい。 うどんは一袋（５食入り）から注文できるのに、そばはケースでないとだめということもあって困る。 ・業者が一括してメニューを決めているようなところでは、本社一括の大量購入ができるのでロットの問題はないのかもしれないが、ここではメニューを施設が決めているので対応してもらえない。
冷凍介護食品について	
利用状況	・やわらかシュウマイやとんかつはよく使用している。 ・素材としてたらのすり身のようなものも利用。 （それ以外は非使用）
評価	・人員的に手作りできている状況の中で、冷凍介護食品を使う必要がない。 （若いスタッフも多く、教えたら新しいことも覚えてくれて手作りできている。厨房スタッフの能力や意識が低かったり、施設とのコミュニケーションがうまくいっていない所には必要なものかもしれない） ・但し、やわらかシュウマイは手作りよりもおいしいので活用している（手作りだと皮がかたくなってしまって食べにくい）。

	豆腐シュウマイは少ロットで注文できても、彩良くするためにほうれん草シュウマイや人参シュウマイなどをミックスで取り寄せたいがロットの問題があってうまくいかない。 大量に仕入れても保存できるスペースもない。利用したいものもあるが、もっと少ロットで発注できれば使い勝手もよくなる。 ・おはぎやいなりに、網目模様がついているものがあるが、本物とはかけ離れすぎている。
要望点	・ゼリー食を手作りしているが、手作りでは再現できないものがある。 それは麺類。 麺類はミキサーにかけた後、麺の形に成型できない。そのため器に流して出さざるを得ない（時間があればところてんのように作れるかもしれない）。 麺類も麺の形でゼリー食にできるようなものがあればいい。 ・目玉焼きもゼリー食では作りにくい。白身と黄身を分けて丸型に抜いて作るのだが手間がかかるし白身と黄身の半端がロスになったりする。 ・冷凍介護食品の要望というより、手作りする際に食材を成型する型が欲しい。 魚、肉、丸、ハートや星などのシリコン型はあるが、ミニトマトができるようなものとかいんげんとかブロッコリーの型があれば手作りしやすく見た目のレベルがあがる。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・仕入れは、業者が行う。 ・１週間ごとにメニューが確定すれば必要素材がわかるので、業者から仕入れ発注してもらう。メニュー確定と同時に発注素材、発注数が確定。 納入は毎日。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・業者に一任していたが、おいしくないというクレームがきたので、魚屋、米屋、パン屋、お茶屋は以前の業者から継続している地元の仕入れ業者を残してもらった。 品質（味）が違ったり、お付き合いがあるので。
アプローチの有無	・カタログで新商品を紹介してくれる、興味があって使ってみたいと思っても、ロットの問題で購入できないことも多い。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・特になし。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・ゼリー食において、本物の食品と同じ形にして見た目のレベルを上げていきたい。 本人はわからない人も多いが、食事介護する人の気持ちに影響する「あ～これなら食べさせてあげよう」という気持ちになるし、「これって〇〇だよ」と声かけすることで話せない人でも聞こえていればロが開く。 ・食べることは生きることなので、生活の質を上げられるのは食事。 ・こういう施設は、管理栄養士の食に対する考え方が色濃く出る。 自分が食べてきたもの、家庭で出している物に近い食事を目指している。

施設･団体名 ： 介護施設F

施設･事業内容	軽費老人ホーム
規模	60 名
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	施設の現場
冷凍食品取扱いの理由	①調理が簡単・短時間で調理できる ②長期保存ができる ③必要な量を使えるため、廃棄が少ないから

冷凍食品仕入月額	50 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…10 万円未満
(2)野菜・果実類	取扱いあり…10 万円未満
(3)肉類	取扱いあり…10 万円未満
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…10 万円未満
(5)米飯・麺類	取扱いあり…10 万円未満
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…10 万円未満
(7)その他（　　）	取扱いあり…10 万円未満
冷凍食品の仕入額割合	５％未満

ヒアリング日	2013 年 2 月 5 日
ヒアリング対象	女性 41 才
	栄養課、管理栄養士、勤務歴 11 年
	仕入担当部署の中間責任者

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・法人全体としては軽費老人ホーム以外にも、救護施設、特別養護老人施設、幼稚園などがＬ市内にある。施設ごとに給食施設があり、施設ごとに栄養士が存在する。 （特養、知的障害者寮は委託、軽費老人ホームは自営と、法人内でも色々） ・基本的には、介護の必要のない方が居住する施設で、一般的なアパートと同じ感覚。基本的な身の回りのことはできる人で、掃除、洗濯といったことは自分で行う。必要な人はケアマネージャーを入れてヘルパーを頼んでいる。 ・定員 60 人。長くいる人は 10 年以上、この施設で亡くなっていく人もいる。
調理担当者と調理の流れ	・栄養課、栄養士１人、調理員４人。 ・自営で行っている。 ・早番は１人の調理員が作り昼・夜は２人で行う。介護職員がある程度サポートをして、セルフサービスで食事を取りに来てもらう。 ・職員給食も５食程度あるが、ランチは外食する利用者も多く、あまり多くない。
メニュー決定の状況	・１週間ごとに栄養士がメニューを作成。 ギリギリになって作る、メニュー作成にまとまった時間がとりにくい状況。 過去のメニューを使うこともあるが、全く同じにならないようにしている。 ・調理員の人数で手間をかけることができたり、できなかったりするので調整する。 ・栄養士１人でメニューを決めているので、知らず知らずのうちにメニューに栄養士の好みや考えが出てしまう。１つの食材の登場頻度が高くなったり、重なる時もある。 ・朝食はパン食メイン。傾向としてボリュームがあるメニューが人気（揚げ物など）。 新しいメニューにもチャレンジしたい気持ちがあり、月２回の選択食の日に新メニューにトライするが、グリーンカレーの時は辛くて不評だった。 ・食材費は１日 870 円（朝 170 円、昼 350 円、夕 350 円）。 食材費は、日々というより年間で考える。施設ごとに食材費を決めているが、徐々に減らしてきている。以前は 1,000 円だった。手作りにこだわり、素材もいいものを使いたい。委託でやっている施設はもっと安いのではないか。 ・委託の場合は衛生面で規制が多く、出せないメニューもある（例えば冷や奴はリスクが大きいので出さない、等）が、自営だと自由度が大きい。
素材に対する意識と実態	・基本的に手作りを目標にしている。施設だけでなく、栄養士の思いとしても手作りのものを出したい。 ・人数も 60 食程度で、家庭的な調理器具の中で、手作りすることにこだわっている。

介護食品実態	
利用状況と評価	・嚥下、咀嚼などの障害がある人はいないため、常食のみ出している。 （この施設での生活が難しくなってくると別の施設に移っていただく、軽費老人ホームはどこも同じだと思う） ・但し、かたい食べ物は食べにくいので、要望があればお肉や漬物は切って出すことはある。根菜類は柔らかくして出すなどして心がけている。 ・医療食、ソフト食、やわらか食は知っているが利用はしていない。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・素材的なものは以前から仕入れている。 ・冷凍食品も必要に応じて利用。
現仕入品	・バイキングや行事食など、品数が多くて手間のかかる特別食の時は、限られた人手と決められた時間の中で調理しなければならず、冷凍食品を使用する。 （冷凍の揚げ物を使ったり豚汁の具の里芋を冷凍にしたりする。おせちには冷凍食品を使う。六角の里芋は冷凍を活用） ・日々の食事は手作りを基本にしているため、冷凍食品を使うことは少ない。 ・ラーメンの麺は以前ゆで麺を利用していたが、利用者からおいしくないという不満が出たので冷凍にしてみたところ、評判がよかった。（うどんやそばは乾めんを利用、冷凍・冷蔵庫が小さいので常温保存できるものの方が使い勝手がいい） ・コロッケや白身魚フライなどフライ自体を食事となるものは、冷凍食品を使わないが、コロッケパンやフィッシュバーガーなどフライ自体を加工して使用する場合は、冷凍食品を利用する。 ・おやつは人手が少ない時は、冷凍のゼリーなどを活用する。
冷凍食品について	
メリット	・手間がかからない。 ・（保存スペースは小さいが）長期保存できる。 ・おいしい。
デメリット	・発注ロットが大きいと使いづらい。 ・新商品でも試してみたいものも、ケースでは試せない。 ・コストが安くなればなるほど、若干の不安はある（冷凍餃子の時のように）。
要望点	・一度で使いきれるロットであれば注文しやすい。 サイズの種類は豊富だが、ロットについてはもう少し選択肢が増えるといい。
冷凍介護食品について	
利用状況	・使用していない。
評価	・試食したことがあり、よくできていると思うが、この施設では必要はない。
要望点	・特になし。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・栄養士がメニューを決めたら、１週間分を食材発注。 ・納品は毎日。 ・法人全体でお付き合いのある業者に発注している。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・20 社と付き合う それぞれの仕入れ業者にどの食材を仕入れるかが決まっている。冷凍食品を仕入れ業者も３社くらいある。 ・最近お付き合いするようになったのは、M社。 メーカーの営業が施設に直接アプローチに来ており、サンプルを作ってもってきてくれたりする。発注個数が多いのがネックとなり、使いづらい。発注個数、ロットについてはメーカーの営業に要望を出しているが難しい。(配送は一般の宅配便で、直接納品してくる) ・法人全体でお付き合いのある業者に発注している。
アプローチの有無	・１年に１回、商品紹介の冊子をもらえるので、それを見ながら検討する。 ・G社は「給食ニュース」を良く出している。 ・N社はよく営業にきていてO市で行われる問屋の展示会に招待されたことがある。展示会にて、新商品を試食したりもした。 ・小分けに出してもらえるものなら、試してみようと思う。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・特になし。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・手作りを基本にしているが、手作りでチャレンジしても上手にできないものもある。 ライスバーガーはイメージ通りにできなかった。 新しいメニューにも挑戦してバリエーションを増やしたい。 ・手作りは、形も不揃いで家庭の雰囲気が出るし、栄養士としてもアピールしていきたいポイント。

施設･団体名 ： 医療施設P

施設･事業内容	医療施設
規模	1, 154 床以上
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	委託している業者と相談して決める
冷凍食品取扱いの理由	①調理が簡単 ②長期保存ができるから ③価格が安いこと

冷凍食品仕入月額	100 万円～500 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	（冷凍食品で重要なカテゴリーは野菜、うどん）
(1)魚介類	取扱いあり→非回答
(2)野菜・果実類	取扱いあり→非回答
(3)肉類	取扱いあり→非回答
(4)フライ・揚物類	取扱いあり→非回答
(5)米飯・麺類	取扱いあり→非回答
(6)菓子・デザート類	取扱いあり→非回答
(7)その他（　　）	取扱いあり→非回答
冷凍食品の仕入額割合	非回答

ヒアリング日　2013 年 1 月 17 日	
ヒアリング対象	女性 57 才
	栄養部、管理栄養士、３年目（それ以前も別病院の管理栄養士として勤務）
	仕入部署の最高責任者

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・病院の中で栄養部は診療協力部門に位置付けられており、管理栄養士６名。 ・管理栄養士は患者の栄養管理と給食部門をみている。 ・材料発注、調理、配膳は業者に委託している。 ・業者の管理栄養士は４人、栄養士 10 人、パート含め調理員は 95 人程度。
調理担当者と調理の流れ	・１日に、700 食×３食程度を提供。 ・朝食は５時から調理開始。 ・700 食が患者の状態に合わせ 200 種類くらいに分類されていく。 １つのメニューも、硬さレベルは５段階、量で５種類、素材の違いで５種類など掛け算。主菜、副菜の組み合わせもあり、莫大なパターンのメニューになっていく。 ・メニューと患者の情報をインプットし、全てコンピューターで管理している。
メニュー決定の状況	・メニュー作成は大型病院独特のやり方がある。 ・４週間 28 日分のメニューを一度作成し、手直ししながら繰り返し２～３年継続するのが一般的。手直しの基準は①新しい病気や栄養的なニーズに合わせる。②食材として流通しなくなったもの、流行らないもの、まずいものも手直し対象。 昔は、ネフローゼ（注）は尿たんぱくが出るのでたんぱく質を多く摂取するようにしていたが、最近はたんぱく質を多くとらせないという考え方に変わったためメニューを見直した。 注）ネフローゼ高度の蛋白尿により低蛋白血症を来す腎臓疾患群の総称。
素材に対する意識と実態	・いい素材は欲しいが、コスト制限のある中で購入している。 ・どんな病気でも患者からもらえる診療報酬上決められている価格があり、基本的には１食 640 円しかもらえず、患者負担額は 260 円と決められている（この病院ではもう少しかけている、食事も商品サービスのひとつというのはこの病院の考え方）。 ・価格と品質のバランスで最適なものを購入する。
介護食品実態	
利用状況と評価	・現在は、刻み、ミキサー、すべて手作りで行っている。 ・たんぱく質が少ない物が必要とか、脂質０のものが必要など、ニーズが多様すぎて既製品では対応できないので全て手で作っている状況。どこの病院も手作りのはず。 ・ホウレン草やコーンのペーストなど冷凍のものもあるが、現在使っている 500g や１kgの大容量ではなく 50g ずつのポーションタイプ（カレールーのような形状）であると便利。そういうペースト食が必要な人は大型病院であっても５人未満。 ・700 食を色々なパターンで調理するため、最後は５食未満に分化してしまう。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・昔から冷凍食品は採用している。 ・野菜、うどんを１番使用している。
現仕入品	・魚は冷凍素材が基本。 ・加工された冷凍食品を基本的に使わない。手作り。 なぜならば、例えば揚げ物メニューの場合、700 食を作っていてもそのまま加工品を食べられる患者は３分の１の人だけ。 他の人は患者ごと 200 パターンに分けていくので１つの種類につき食数が少なくなっていく。一律ではいけない状況。
冷凍食品について	
メリット	・少しずつ使用しても冷凍で保存性がいいので、開けたら使いきらなければならない缶づめより使い勝手がいい、残ってもとっておける。 ・レトルトより日持ちするのでいい。 ・価格が安定しているのでいい。
デメリット	・食感がよくない、冷凍野菜は、葉物は筋っぽい、にんじんはぐにゃっとする。
要望点	・素材の場合は産地が明記されていても、加工された場合、産地が不明になってしまい、自信を持って出せない。目をつぶって出してしまうこともあるが、産地を明確にしてほしい。 ・現場としては、袋を開ける時にはさみを使うがあけにくい、切り取ったビニールの破片が落ちて異物混入になることに気を使う。 ほうれん草の袋が緑だと混入しても気付かない、色が違えば目視でわかる。 透明ビニール、食材と同じ色のビニール、開けにくいビニールは改善してほしい。
冷凍介護食品について	
利用状況	・野菜のペーストは利用している。他は手作りで対応。
評価	・容量、ロットが大きくて最終的には手作りで対応してしまう。 ・50g 程度の容量、５食程度で使いきれるような容量なら活用範囲はある。
要望点	・カロリー、たんぱく質が補強できるものがあると楽。 例えば、たんぱく質や食物繊維が強化されている油揚げがあれば、うどんに乗せるだけで栄養価があがってくれていい（200kcal 増えるとか…）。 ・病院の状況に合うように、量などの区分けが細かく、少ロットで発注できるような冷凍食があれば採用する可能性はある。 例えば、病院で作りづらいもの（手間がかかる、時間がかかるなど）が冷凍食品であればいい、具体的には嚥下や咀嚼に配慮したものがもっとあればいい。 レトルトでの品ぞろえは多いが、冷凍食品の方が保存性が高いのであると役立つ。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・業者が食材を発注しているが、お金は病院が出しているのであくまで代行であり、責任は病院にある。 ・現実的な発注の選択は業者に任せているが、仕入れ業者選択という領域は病院の栄養部の決済で決まっていく。（価格、品質の両面で判断していく） ・発注は１週間分まとめて行い在庫をみて微調整、納入は１日分ずつ２日前にされる。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・仕入れ業者は総合商社、専門など合計 14 社＋α。 ・１か所にせず多く取引することでリスク回避できる。病院は休日がないので、いざという時対応してもらえるようにしておくことが重要と考える。 ・品目によって取引問屋はおよそ決めている。
アプローチの有無	・パンフレット、試食、色々ある。試してみていいものがあれば採用する。今度、ドリンクタイプの栄養補助食品を採用しようと思っている。 ・冷凍食品のアプローチより、病院食的な紹介の方が多い。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・メーカー、問屋に対しては特になし。 ・第３者機関による安全性の基準評価があるといい。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・病院給食とは、その人の生命にかかわる。 ・入院患者には食事の選択の余地はないので、１食だけのことだけでなく、将来的な健康にも影響がある。 ・病院の食事は食べながら栄養指導を行っている側面があり、この病気なら退院後もこういう食材、こういう献立、こういう味付けのものを食べればいいと患者に学習してもらいたい。 ・おいしいに越したことはないが、いやがらず食べてくれる程度であることが重要。 おいしさ、品質は最上位にはない。 ・３年使用したメニューを今年作りなおそうとしている。食の流行、新しい考え方など取り入れていくため、１年かけてメニュー作成していきたい。

施設･団体名 ： 医療施設Q

施設･事業内容	医療施設
規模	115 床
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	施設の現場
冷凍食品取扱いの理由	①調理が簡単・短時間で調理できる ②長期保存できるから ③必要な量を使えるため、廃棄が少ないから

冷凍食品仕入月額	非回答
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…非回答
(2)野菜・果実類	取扱いあり…非回答
(3)肉類	取扱いなし
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…非回答
(5)米飯・麺類	取扱いあり…非回答
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…非回答
(7)その他（　　）	取扱いあり…非回答
冷凍食品の仕入額割合	40％～50％未満

ヒアリング日	2013 年 2 月 5 日
ヒアリング対象	女性 25 才
	栄養課、管理栄養士、勤務歴 1 年
	仕入担当部署の最高責任者

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・入院ベッド 115 床、そのうち整形外科の割合が高い。 栄養管理指導を必要とする入院患者もいる。 ・１食につき、およそ 100 食程度。
調理担当者と調理の流れ	・厨房はＡ社に業務委託。 10 年ほど前から委託するようになった、以前は病床数が半数以下だったので自営でやっていたらしい。 ・業者スタッフ９人（社員１人、マネージャー１人、パート７人、調理士はいない）。 ・5 時 30 分から調理スタート、最終が 20 時で終わる。（３交代） ・人手は足りている。長く勤務している人が多いので、慣れている。 30 年以上の勤務歴を持つ人も多く、定年退職まで頑張る人が多いので、人員の面では、充実している。 基本、100 食を１人が作り、他の人は盛り付けなどの補助。
メニュー決定の状況	・３ヶ月サイクルで固定。 ・前任者からのメニューを継続しているが、利用者の声、人気などを考慮してメニューを手直しすることもある。毎日病棟を回って食事のことを聞くようにしている。 （魚にうろこや皮がついてグロテスクなど、見た目についての不満もある） ・メニューの決定は病院が行っている、年４回の調査からも利用者の声があがってくる。 ・栄養基準が 1600 カロリーでたんぱく 60 グラムを基本にしている。
素材に対する意識と実態	・メニューが決まると、業者が自動的に素材を決める。 ・業者は衛生面の制限が厳しいことや、提携している会社の商品や自社開発の素材があるため、冷凍食品や加工食品を使うことが多い。 ・おいしくなかったとか、評判がよくなかった食材は業者に伝え、改善してもらう。 ・１食にもらえる予算は 640 円程度、食材費などの経費をその中で賄う。 ・ここの医療施設は委託だが、以前いた個人病院（30 床）のところは自営だった。 自営の場合は、食材の仕入れも自分たちで厳選し、基本的に手作りで心のこもったものを作って出していた。委託する場合は、委託会社の方針やルールで決まっていくことが多い。
介護食品実態	
利用状況と評価	・一般食と、治療食に分かれている。（一般食４割、治療食６割） ・治療食は糖尿病食が多く、ミキサー食は 10 人程度。 ミキサー食は成型したりせず、ミキサーにかけたものにとろみをつけて器に流すだけ。 嚥下訓練などに力を入れている病院では、ミキサー食を形にして出している所もあるはず。 ・栄養摂取がしにくい人向けに、必要に応じて栄養補てんドリンクやゼリーを出している。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・業者になってから、冷凍食品の取扱いは多い。 ・半数程度は冷凍、素材のものも、加工品のものもある。
現仕入品	・フライもの、揚げ物は全て冷凍。 ・野菜（いんげん、かぼちゃ、ブロッコリーなど）は冷凍。 魚は冷凍素材で仕入れて、味付け調理は厨房で行う。 ・行事の時は菓子・デザート類も冷凍で仕入れる。普段のデザートはあまりないが、プリンをつけてもらうことはある。 ・納豆も冷凍。冷凍で仕入れることができるものは、だいたい冷凍で仕入れる。
冷凍食品について	
メリット	・衛生面で安心できる。 業者のルールとしても、冷凍食品ならば出せるメニューがある。 ・長期保存できることもメリット。（冷凍庫は大きくないので大量保存は無理だが） ・品質的においしくなっている。 ・１人で調理する必要があったり、効率を考えると冷凍食品は必要（仕方ない）。
デメリット	・手作りには劣る。 手作りの方がおいしく感じる。冷凍食品は見た目も変に綺麗な形になっていて、心がこもっていない感じがする。（冷凍とわかるものが出てくると自分自身も、食べたくないな、と思ってしまう） ・利用者も冷凍が出ると、出来合いのもの、と不満を言うことがある。
要望点	・要望としてはなし。
冷凍介護食品について	
利用状況	・利用なし。
評価	・介護用のやわらか食やユニバーサルデザインフードの存在は知っている。 興味はある、サンプルなどで試すことはある。 いつもドロドロしていて何を食べているかわからないので、きちんと成型されたものなら何の食材かわかる人もいるはず。 ・ミキサー食より量的にもきちんと食べていることが分かり、栄養を取り逃がさない。 ミキサー食はどうしても水分を入れてしまうので、栄養価が明確ではなくなってしまう。 ・冷凍介護食品は治療費ではなく食費となるため、コスト的にも慎重になる。 嚥下訓練や嚥下障害の為に出すものは食費、栄養が足りない時に出すゼリーは補助食となり、医療費から食材費が出る。 ・手作りでやわらか食を作っても上手にできず、味にバラツキも出そうだが、冷凍介護食品を使えばしっかりしたものが出せる。
要望点	・例えば、栄養補てん用ゼリーなど常温品をケースで購入しておいても、必要な患者さんが常にいるわけでなく、結果的に廃棄することもあった。 冷凍であればより長期保存できるイメージもあり、栄養補てんドリンクやゼリーが冷凍であれば使い勝手がいい。 ・食材そのものに栄養補てんしてあるものより、ポンと１つ付けたらそれだけでカロリーが増えたり、たんぱくが増えたりするものがあると良い。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・発注業務は業者が行う。 ・自社開発商品や、提携の関係があるので、仕入れの発注に関して病院側は関わらない。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・業者が一元管理している。
アプローチの有無	・業者やメーカーからサンプルが送られてくることがある。 ・新商品で興味のあるものがあると、業者のスタッフに相談してみたりする。 厨房で使ってみて、使いやすかったらコストも含めて検討する。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・特になし。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・入院患者は、毎日食べなくてはいけないし、食べることが大きな楽しみになっているため、少しでも「おいしい」と感じてもらえるものを出したい。 ・「おいしい」ものなら食べようという気持ちになるし、栄養摂取になる。 おいしくないものは食が進まない。 ・そのために少しずつでも手作りを入れていきたいと思っている。 せめてデザートを手作りにしてみるとか、など。 例えば、ハンバーグなど「手ごね」の必要なものは冷凍でしか扱えない。 （衛生面のルールで業者は手ごねを受けてくれない） ・食べることが大きな楽しみなのに、全員に喜ばれるものを出すことは難しい。 せっかくの楽しみが文句に変わってしまう時は残念に思う。 ・自営の方が、基本的に手作りで冷凍を使わず、患者 1 人ずつの病状により細かく合わせることができ、この点において自営で給食をしている病院と、委託している病院では違いがある。 ・調理スタッフの知識レベルというものも影響が大きい。 現在は調理士がいないため、調理スタッフも治療食の知識のない者がいて、治療食の知識を教えるところから始めないといけない。

施設･団体名 ： 医療施設R

施設･事業内容	医療施設
規模	84 床
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	施設の現場
冷凍食品取扱いの理由	①会社・事業所の方針

冷凍食品仕入月額	50 万円～100 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…100 万円～300 万円未満
(2)野菜・果実類	取扱いあり…100 万円～300 万円未満
(3)肉類	取扱いあり…100 万円～300 万円未満
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…50 万円～100 万円未満
(5)米飯・麺類	取扱いあり…10 万円～30 万円未満
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…10 万円～30 万円未満
(7)その他（　　）	取扱いあり…非回答
冷凍食品の仕入額割合	30％～40％未満

ヒアリング日　2013 年 2 月 7 日	
ヒアリング対象	女性 31 才
	栄養課、管理栄養士、勤務歴８年
	仕入担当部署の最高責任者

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・入院ベッド 84 床。（定員の９割程度の入院数） 昨年９月に移転し新病棟になった。病院は 90 年以上の歴史。 ・１食につき、およそ 55～60 食。 ・栄養科の管理栄養士は２人。
調理担当者と調理の流れ	・厨房はＢ社に業務委託。 ３年前から委託するようになった、以前は自営でやっていた。 （転換した理由については回答なし） ・業者スタッフ８人（栄養士と調理員）。 ・普段の人手は足りているが、行事食など手間のかかる調理の時は足りなくなる。
メニュー決定の状況	・５週サイクルで立てている。 ・基本的に、業者からあがってくるメニューをチェック、手直し完成させていく。 手直しの必要があるのは似通ったメニューの重複や食材の重複。
素材に対する意識と実態	・メニューが決まると業者が自動的に素材を決め、発注する。 ・何か要望がある時は業者に依頼する。 規格の観点から違うメーカーのものにして欲しいなど、変更してもらうことはある。
介護食品実態	
利用状況と評価	・常食が６割、治療食が４割。 ・治療食は糖尿病食、減塩、低脂肪食、たんぱく制限など 嚥下や咀嚼の対応食は５人程度。 患者の状況に合わせて、１食で５～６パターンの展開が求められる。 ・嚥下食はドロドロになってしまい形がなくなってしまうので、たまにトマトのゼリーや魚のムースを使うことがある。日常的に使うというより、時々使用する程度。 なるべくは手作りしようとしているが、厨房の手が足りない時、特別な（行事など）時は使用。（全体的に１～２割程度の使用） ・冷凍ではないが、栄養ドリンクやゼリーも活用している。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・自営の頃から冷凍食品は活用している。 ・委託になってから少し冷凍食品の割合が多くなった（30%→40%くらい増加）。 業者の規定や方針で冷凍食品の取扱い量は増えている。
現仕入品	・野菜、魚、肉は冷凍素材。 ・フライ物も冷凍。 自営の頃はハンバーグやコロッケも手作りしていたが、委託になってからこのようなメニューは冷凍食品を提供するようになっている。調理時間がかかり、人件費というコスト面が１番影響している。 ・麺はゆで麺で、冷凍麺は使用していない。 ・デザートも冷凍クレープのようなものを使用したことがある。
冷凍食品について	
メリット	・業者の規定で使っている。 ・手間がかからない。 ・衛生的に調理できる。
デメリット	・特になし。
要望点	・要望としてはなし。
冷凍介護食品について	
利用状況	・利用あり。 ・嚥下や咀嚼に対応する必要のある患者（５人程度）に対して、時々だしている。 普段はミキサーにかけたものを成型せず、そのまま器に移すだけだが、行事など、きちんと成型したものを出してあげたい時や、他で手がかかる時に使用。
評価	・たまに使用するには便利だが、日常的に使用するのは難しい。 ・まず、コストがかかりすぎて食費の中にしめる割合が高くなってしまう。他の食事もつけなければならないので、一品で食費の６割以上を占めることになるのは厳しい。 ・手作りの方が個々の患者の状態に合わせたものができる。 かたさが１種類しかなく、実際の食事は、求められるかたさが数種類というケースもある。 ・病院の管理栄養士になる前は、特養で６年勤務していたが、その時は、１人で調理までやっており（50 食程度）、朝食時、利用者ごとに焼き魚を焼いたり、ミキサーにかけたりなど、手間がかかって大変だった。 その当時はまだソフト食が充実していなかったが、それでも魚のムースは朝食によく使っていたと思う。行事食なども他に手間がかかる時は使っていた。 （以前から冷凍介護食品を使用してきている）
要望点	・コストの低減。コストが１番の問題になる。 煮ても使える冷凍介護食品があるので、興味があって使ってみたいと思っているが、価格が高くて使えなかった。それなら安いもので手間をかけた方がいいかな、と思ってしまう。 ・かたさの調整ができたり、種類が増えるなど、細かく対応できるものがあればいい。 ・栄養強化ゼリーのようなものが冷凍であってもいい。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・発注業務は業者が行う。 ・大手の委託会社なので全て任せている。 改良や変更の要望があった場合には伝えている。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・業者が一元管理している。
アプローチの有無	・非聴取。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・特になし。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・衛生管理で特に気を使う。 ・食べやすさにも気を使う。食材の大きさ、かたさ、見た目による食べやすさ。 ・治療食が間違って出ないようにすることにも気を使う。 ・色々な人が入院しており、なるべく全員がおいしく食べてくれることが目標。 食べてもらわないといけないので、味の調整など色々改善して、よりよいものにしていきたい。 ・メニューも食材も改善の余地がある。 患者からの評価や声も出てくるので、そういうニーズに応えていきたい。 より個人的な対応が求められているが、対応しきれていない。

施設･団体名 ： 受託事業者Ｘ

施設･事業内容	大人用紙おむつ（介護用品）製造販売 病院内売店事業の受託経営 医材・治療材料売店経営 病院・施設内レストラン、軽食喫茶、メディカル給食・配食受託
規模	病院内レストラン（185 か所） 病院患者給食（18 か所）
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	現在→施設の現場 今後→本社一括
冷凍食品取扱いの理由	①メーカー（ブランド）が信頼できる ②生産国、原材料の産地が明確であるから ③生産国、原材料の産地が信頼できるから

冷凍食品仕入月額	500 万円～1,000 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…300 万円～500 万円未満
(2)野菜・果実類	取扱いあり…300 万円～500 万円未満
(3)肉類	取扱いあり…300 万円～500 万円未満
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…300 万円～500 万円未満
(5)米飯・麺類	取扱いあり…300 万円～500 万円未満
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…50 万円～100 万円未満
(7)その他（パン）	取扱いあり…冷凍パン生地を使用
冷凍食品の仕入額割合	50％以上

ヒアリング日　2013 年 1 月 29 日	
ヒアリング対象　　男性 52 才	
	フードサービス部、次長、東日本エリア運営管理
	仕入担当部署の最高責任者

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・会社設立から 13 年目。 ・主力は介護用品（大人用おむつ）の製造販売、全国何千ヵ所にも出している。 ・フードサービスとして病院内レストラン・カフェ、売店を 180 か所以上。 （レストランは利益率が良くないので、あまりやりたがる業者が少ない、売店とセットで委託することにより収益があがる） ・患者給食を 18 か所。その中で特養などの介護施設給食を一部行っている。 ・ここ５年でフードサービスは業績２倍。 外食産業は厳しいが、こういった業種のフード産業はニーズが大きい。 ・有料老人ホームのような施設との取引はないが、紙おむつ販売によるお付き合いの中で施設から声はかかっている、いずれやることになる。
調理担当者と調理の流れ	・病院ごとに栄養士、厨房・調理スタッフ、配膳サービスなどの人員を配置する。 ・店舗ごとに店長がいる。 ・フード部門全てで 1,600 人（パート含め）の従業員を抱えている。
メニュー決定の状況	・本社、フードサービス部で一元化。 ・本社に２人の栄養士がいる。本社、商品開発部の調理スタッフがメニューを作り、栄養士が栄養管理をするという感じ。
素材に対する意識と実態	・病院内で展開するレストランである限り、安心・安全を気にする人が多い。 業者が行っていても病院がやっていると認識して利用する人が多い。 ・病院の信頼感を損なわないために、産地がきっちりと明確なものを出さないといけない。 ・添加物や甘味料などが入っていないことも明確にし、商品企画（栄養価、アレルゲンなどの表示）を立てることが求められている。 ・病院の日替わり定食は 600 円（職員は 500 円）。食材費は 240 円くらい。
介護食品実態	
利用状況と評価	・魚は必ず骨抜き切り身を採用。 ソフト食のような商品はほとんど使わない。 ・既存の介護食品、ソフト食というものの存在はよく知っているが、使わない。 まず値段が高いし、おいしくない。 ・必要な現場では手作りをしている。 手作りをしている理由は、ニーズが小さいこと（１か所で大量ではない）。 手作りで賄えていること。 コストを考えると委託主である病院側も介護食品を使えとは言えないと思う。 ・大手では、自社で作って使っているものはコスト的にはおさえられるはず。しかし、おいしくない。食欲が出ない。（自身も入院時に食経験あり） とげとげしい色合い、不自然な見た目。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・フードサービス事業を興した当初から取扱いあり。
現仕入品	・素材が中心。 ・手間が省けるので、調理冷凍食品は活用する。 特に、月曜日のランチは冷凍フライ（海老フライ、白身魚のフライなど）が多い、月曜日は前日から仕込みができないので、すぐに作って出せるものが適切。 ・冷凍麺も調理時間もかからず取り扱っている。 ・デザートは患者給食のおやつの時間用に冷凍シュークリーム・ケーキを出す、３０円～４０円くらいのもの。 ・冷凍パン生地を使用。
冷凍食品について	
メリット	・大手メーカー５社に限定して発注することで、安心感、信頼感が担保される。 会社の方針として中小のメーカーの商品は扱わない。 ・大手メーカーの商品であれば、生産国・原材料の産地が明確で信頼でき、病院内レストランに求められている素材として合致する。 ・相場がぶれない冷凍野菜（葉もの、素材）は重宝する。 ・手間が省ける、仕込みがいらないし、手作りするより衛生的で安全。
デメリット	・おいしくないものがある。 ・自社の強みである「手作り感」を出していくには不都合。
要望点	・特になし。
冷凍介護食品について	
利用状況	・一部取扱いあり。 ・肉、魚、野菜のおかず系。
評価	・まだまだ選択肢が少ない、選ぶほどない。試食を紹介されても、だいたい知っているものばかり。 ・いずれ冷凍介護食品を活用する時期がくると思うが、まだ高い。 １個 100 円では取り扱えない、食材費 240 円以内で 100 円は出せない、70 円以下だと考えられる。 ・おいしくない。見た目も不自然、味もよくない、飽きる。 ・人件費を抑制するためにも取扱いを増やしていきたいと思っているが、取り扱える、もしくは取り扱いたい商品が少ない。
要望点	・糖尿病、腎臓病の患者さまに向けて、栄養調整のあるものがあると便利。 ・低たんぱく、高カロリー。低たんぱくを選ぶとだいたいカロリーが下がってしまう。 （該当するものとしてコロッケくらいしかメニューがない）

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・現在までは、ある程度仕入れ業者の括りはあったが、現場が自主的に仕入れを決定していたり、混乱していたので、この四月に業務見直し、業者選定を本社としてきちんと行うことにした。 ・今後は、全国を統一して同じ食材で展開できるようにしたい。決められた業者から、決められた食材をとるということにしていく。 （仕入れは本部で、発注はあくまで現場） ・メニューの５割が「日替わり定食」。 「ハンバーグ定食」の日があるが、今後は、ハンバーグの仕入れを同じメーカーに統一するので、同じ量になるので、栄養価が統一できる。 メーカーまで指定できれば栄養価の統一表示がやりやすくなる。

冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・現在選定中。
アプローチの有無	・現場には行かせない、本社にアプローチしてもらう。不都合な商品があった場合に、現場の責任にはさせられない。 ・試食もするし新商品も検討するが、もっと魅力的な新商品が欲しい。 （同じようなものばかり）
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・特になし。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・病院内レストラン事業に比べ、入院患者への給食は委託料が決まっているのでコスト管理が厳しい。手間のかかることはしたくないし、高いものは使えないなど。 安い委託料でできるのは、自社での製造ラインや物流のある大手になる。 自社の強みを出すには、収益率は悪いけれど手作りを行っていくことである。手作りに対するニーズも大きい。 ・献立作りが大変。 レストランも患者給食並のカロリー表示や栄養価表示が求められる。 タニタ食堂と同レベルのヘルシーメニューを、今後、都内で何か所か展開していく。 ・Ｐ病院のレストランで患者給食を食べられるという試みを始めた。 今後、取材なども増えていくのではないか。 健康定食（高血圧、糖尿病、腎臓病など）を栄養課室長と協働した。 このエッセンスを他でも展開していく。

施設･団体名 ： 受託事業者Y

施設･事業内容	医療施設給食事業 介護施設給食事業 その他（幼稚園給食事業）
規模	全国規模（関東は 120 か所程度） 医療施設（３～４割） 介護施設（６～７割） 幼稚園（１か所）
冷凍食品取扱い有無	あり
冷凍食品仕入決定権	本社で行うことが多い
冷凍食品取扱いの理由	① 価格が安いから ② 長期保存ができるから ③ 調理が簡単、短時間でできるから

冷凍食品仕入月額	500 万円～1,000 万円未満
カテゴリー別仕入れ額	
(1)魚介類	取扱いあり…非回答
(2)野菜・果実類	取扱いあり…非回答
(3)肉類	取扱いあり…非回答
(4)フライ・揚物類	取扱いあり…非回答
(5)米飯・麺類	取扱いあり…非回答
(6)菓子・デザート類	取扱いあり…非回答
(7)その他（　　）	取扱いあり…非回答
冷凍食品の仕入額割合	非回答

ヒアリング日　2013 年 2 月 14 日	
ヒアリング対象	女性 32 才
	栄養部栄養衛生課、管理栄養士、勤務歴 4 年
	仕入担当部署の中間責任者（現場栄養士の統括）

給食業務の実態	
施設と本社の関係、業務範囲	・平成８年設立。 ・全国展開、北海道から九州まで７営業所をもつ（他、分社、事業所あり）。 ・関東地区だけで 120 施設の給食事業の委託を請け負っている。 医療施設が３～４割、介護施設が６～７割（他に幼稚園１か所あり）。 ・介護施設の中身は、特別養護老人施設（特養）、介護老人保健施設（老健）、有料老人ホームがある。特養と老健が多くを占める。 ・各施設から委託された業務を行うため、施設ごとに栄養士、調理士などを配置する。 ・本社の栄養課では、立ち上げ時のメニュー作成と、仕入れ業者の統括（価格と品目）や現場栄養士の統括を行う。 日々の業務としては、施設の現場がメニュー作成や仕入れを行っている。 ・契約ごとに費用の考え方や金額も異なる。 委託費用は大きく２つあり、１食ごとの単価制や、食数に関係なく、１施設一括価格の場合もある。食材費と人件費を分ける場合も含める場合もある。 施設ごとにかける食費もかけられる労務費も異なる。
調理担当者と調理の流れ	・本社に管理栄養士は５名、施設現場ごとに栄養士を配置。 ・詳細な動きは施設ごとに異なり、現場がわかっている。
メニュー決定の状況	・メニューは、施設との契約が成立した時の契約に則った内容で本社で一度にたてる。 契約内容は施設ごとに異なり、食材の傾向、手作り率の傾向、メニューの傾向は施設ごとの内容となる。統一したものはない。 ・大手はプライベートブランドの惣菜があり、エリア一括メニュー（ある一定のエリア内でその業者が担当している複数の施設に対し、同じメニューを提供すること）で低コストを売りにしているようだが、そのような大手と競合して契約をとっていくためには、お客様の細かな要望に応えたり、心をこめて手作りしますといった営業が強みになる。 温めて出すだけのような加工品はおいしくないと思っている施設が多い。 従って、メニューは施設ごとの要望を反映させており、一括したものはない。 ・委託を受ける当初は、本社で作成したメニューに基づき業務を行うが、業務が進んでいくにつれ、現場のニーズをとらえ、メニューをアレンジしていく。 よほど売上が赤字になったり、食材費を見直す必要が出るなど問題がない限り、現場に任せていく（現場に任せる＝施設の要望に沿うようアレンジ対応できるということ）。
素材に対する意識と実態	・食材の選び方も施設のニーズによる。 ・冷凍は使わないで欲しいという契約時の要望があれば、冷凍は使わない。 特に何の要望もない場合は、コスト重視で冷凍食品も活用していく、など臨機応変。 ・施設から食材を変えて欲しいという要望がでなければ、工夫して使っていく。

介護食品実態	
利用状況と評価	・医療施設（病院）では使っていない。 使って欲しいという要望はあるが、病院は、嚥下・咀嚼だけでなく、治療食が細かく分かれていくため、介護食品を使うことのメリットがあまりない。コスト的な障壁もある。 病院では長期利用する人がいないので、食数が定まらず手作り対応が適切。 ・特養、老健、老人ホームでは利用している。

冷凍食品取扱い実態	
仕入れ履歴	・食材で使うことが可能な施設には、冷凍食品を使用。 ・今までは冷凍食品を使える施設の方が多かったが、最近の傾向として、新規契約の場合なるべく生鮮を使用して欲しいといった要望を持つ施設が増えてきている。 地域の栄養士会のような横のつながりで、冷凍食品を使わない契約をしている施設の栄養士の話から新規契約になっていく場合もある。 ・施設側の売りとして手作りをアピールしたいところもあり、そういう施設では使えない。
現仕入品	・魚は骨なしの切り身。 （１件だけ病院で生鮮の魚を使うところがある、急性期医療(注)だからという理由らしい） ・野菜も冷凍品を素材として使用。 ・コロッケなどの揚げ物など、加工品も使える時は使用する。 注）緊急あるいは重症の患者に対する医療のこと。
冷凍食品について	
メリット	・価格が安く、調理に手間がかからないので、労務費の軽減になる。 ・おいしくできているものもある。
デメリット	・小松菜、ほうれん草、アスパラの筋っぽさは不満。 ・また、容量の大きいもの（１キロ入りとか）は大きな施設では使えるが、５食程度しか出さない小さな施設では使いきれずに困る。 小さい施設は冷凍庫も小さく、献立に組み込みにくい。
要望点	・少容量サイズのバリエーションが増えれば使い勝手がよい。 （数百グラム入りの野菜、切り身の少容量パックなど） ・関東で扱っている問屋の中には問屋サイドで在庫をしてもらい、ケースをばらして小ロットで発注できるようなお願いを聞いてくれ、対応をしてくれているところがあるが、全てではない。地方の問屋では対応してもらえるところがない。
冷凍介護食品について	
利用状況	・Ｑ社の魚や肉の形をしたやわらか食。付け合わせ用のトマトゼリーなどを利用。 特に、朝食時や夕食時は厨房スタッフが少ない場合もあり、手間をかけられないので利用する。人員が最も多くなる昼食はなるべく手作りするように設定する。 （ミキサーをかけて、固めるために調理士を１人置くことができない時間枠に利用） ・特養、老健では冷凍介護食品を使うことが主流になってきているようで、ソフト食を提供することを前提で契約する案件も増えている。 最後まで看取る施設は、食べる楽しみも重視するため、ソフト食のニーズがある。 施設から冷凍介護食品使用の有無について指定、要望はない。 手作りするか、冷凍介護食品を使うかは業者の現場が判断している。

評価	・魚の形をしたムースは、食べ飽きる。 本当は、それを素材として焼いたり揚げたりすれば変化が出るのかもしれないが、現場では味を変えるため、あんかけをかけて提供することがほとんど。 （手間をかけずに出したいから利用しているので、それ以上の調理はしたくない） そうすると、いつも同じようなものを出してしまい、飽きてしまう。 ミキサーで手作りした方が、常食のメニューと同じ味、同じ変化を楽しんでもらえる。 ・施設によっては１～２食だけということもあり、手間はかけられない。 ・現場で、施設側の栄養士からは冷凍介護食品に加え、手作りのミキサー食の両方を求められることもあり、二度手間、三度手間になってしまうこともある。 （嚥下のレベルが異なることが影響していると思われる） ・朝食に使いたいことが多いが、朝食 150 円を例にとると、牛乳一本つけて 45 円、それにご飯と汁物をつける。すると、コスト的に出せないこともある。
要望点	・単なる鮭のムース、ではなく、鮭の塩焼き、鰆の西京焼きなど、出すだけでメニューになるものがあれば常食と同等に出せる。 ・メニューのバリエーション、魚などの種類のバリエーションが増えるとよい。 ・価格が手頃になれば使いやすい。

意思決定プロセス	
仕入れ決定の流れ	・仕入れ業者と品目、単価は本社で定めている。 ・発注、仕入れは現場が行っている。 赤字になったり問題があった場合は本社から仕入れ素材のチェックをする。
冷凍食品メーカー・問屋に対する評価	
取引業者	・冷凍食品を扱っている業者だけでも 15 社。
アプローチの有無	・冷凍食品の新商品は本社にアプローチしてくる、一部現場の方にも回っている様子。 ・食のイベントにも参加。そこで取り扱いたい商品があれば価格やロット交渉を本社が行う。
メーカー・問屋に対する評価及び要望点	・問屋に在庫をもってもらい、発注ロットが小さくできれば、利用しやすい。 取引金額の大きさに関係なく、対応してくれる問屋もあり、そういう問屋が全国に増えればもっとやりやすくなる。

給食事業の課題など	
直面していることは何か	・業界自体は施設数など増えている。 新しくできる施設との契約についてはあまり問題ないが、契約更新をする施設に対し、前の業者や競合他社とのコンペから委託契約をとれた場合、どうしても前の業者よりもコストを下げ、品質を上げることが要求される。 従って、売上はあがっても利益率は下がるという状況。 ・施設によって、給食へのこだわりレベル、こだわりポイントが全く異なる。 施設側に、どんな考えや好みの栄養士がいるのかが給食内容や事業業績に影響する。 同じ施設でも、栄養士が変わることで赤字になったり、黒字になったりする。 彩や皿のボリュームにこだわる栄養士もいれば、数字（栄養価）にこだわる人もいる。 自身の嫌いな食材は使わないよう求める栄養士や、黒田式ソフト食（注）を目指して手作りを求めてくる栄養士もいる。施設の要望というより施設側栄養士の要望に応えなければならない。 ・業者に任せることで時間ができ、勉強して“こうしたい、こうして欲しい”という意向が出てきやすくなるのだろう。

	注）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。

■ 添付： インタビューガイド

業務用冷凍食品ユーザー調査 インタビューガイド（2013.1-2 実施）

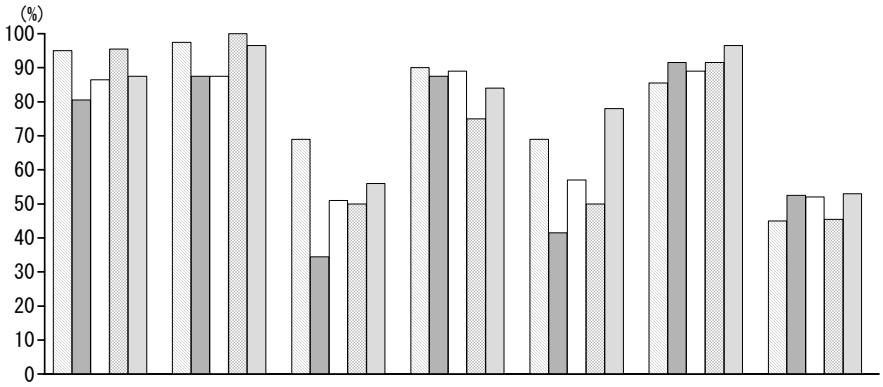
時間	ポイント	質問内容
0:00 （20 分）	★属性情報の確認	**1. 対象者プロフィール** ＊あいさつ／趣旨説明 ＊事務所の業務内容 ‥ ・特引相手、受託業務範囲 ・施設の事業の詳細と規模／利用者の人数／給食の提供数 ＊ご担当者の業務状況‥（立場、職歴など）
	★施設の給食業務の役割分担を把握する 区分 1:容易にかめる 普通の食事に最も近いもので、具材は大きめで普通の食事と見た目の差はほとんどない。 区分 2:歯ぐきでつぶせる 具材はある程度の大きさがあり、見た目のおいしさにも配慮しつつ、かたさは区分 1 より低く設定されている。 区分 3:舌でつぶせる 具材は区分 2 よりやわらかく小さくカットされ、また飲み込みやすいようにある程度のとろみがついている。 区分 4:かまなくてよい 「固形物は小さくても食べづらい」「水やお茶が飲み込みづらい」という人のための区分で、食材をペースト状やゼリー状にしてやわらかく飲みやすく工夫されている。	**2. 給食業務の実態** ・施設と本社の関係、業務範囲はどのようになっていますか →給食に対する担当（意思決定）範囲はどうか →仕入れの意思決定、役割分担はどうなっているか ・調理担当者は何人くらいいらっしゃいますか →調理担当者の１日の仕事の流れ（調理スタートから、完成、納品までの流れ） ・メニューはどのようにして決めているのですか →メニュー策定のスパン、検討から決定までの流れ →メニュー決めに１番影響を与えるのは何か、決定者は誰か →メニューづくりで１番重要なこと、テーマや拘りは何か ・どのような食材を使っていますか（生鮮手作り品、チルド、冷凍食品の利用状況と比率） →素材に対する拘りのその内容と理由 →素材決定までの流れ／決定者は誰か →素材納入頻度や発注システムはどうなっているか （取引問屋／仕入れ権限の役割分担） →介護食品の扱い状況と扱い量 （食材、区分、形態） ・現状の介護食品に対して、どう評価していますか →満足・不満点 →もっとこうであってほしいと思う点
0:20 （20 分）	★冷凍食品のヒストリーと実態を把握する	**3. 冷凍食品取扱い実態** **＊郵送調査のデータを見ながら確認してゆく** ・冷凍食品は扱っていますか／取扱ったことはありますか →どんな食材・メニューを →冷凍介護食品の取扱いの有無は →以前から現在までの、冷凍食品の取扱いの変遷は （カテゴリー変遷、仕入れ量変遷と、変化の理由を詳しく聴取） →冷凍食品の保管場所はどこか／どれくらいの量を保管可能か

（続き）	**★冷凍食品の価値、阻害要因、改善点などを抽出する** **・冷凍介護食品** **・ユニバーサルデザインフード** **・やわらか食** **について、実態とニーズを把握する**	（現在仕入れ者へ）・・・ ・冷凍食品を利用している理由としてどんなことがありますか →理由の中で１番大きなことは何か／冷凍食品のメリットとは →冷凍食品を扱っていて満足しているか、良いところは何か （手間、品質、安全性、価格、保存面、などどんなことが挙がるか ・冷凍食品の仕入れ時に、重要視していることは何ですか ・今後、どんな種類の冷凍食品を仕入れていきたいですか ・今は冷凍食品以外で仕入れている素材を、冷凍食品に変えることはどう思いますか →何がネックになるか／→冷凍食品ではできないこと、良くないことは何か （仕入れ中止者）・・・ ・仕入れを止めてしまったのはどういういきさつがあったからですか →問題はどこにあったのか →他素材に比べて冷凍食品の弱みとは何か →本当は扱いたい、というような気持ちはあるか、その理由は ・今後、どういった変化、どういった冷凍食品があればまた取り扱うと思いますか →再開に必要な要件は何か →再開しやすいのはどういうカテゴリーか （仕入れ未経験者）・・・ ・冷凍食品を扱っていないのは、どういう理由からですか （手間、品質、安全性、価格、保存面、などどんなことが挙がるか） →他素材に比べて冷凍食品の弱みとは何か →本当は扱いたい、というような気持ちはあるか、その理由は ・今後、どういった冷凍食品、情報、意思決定があれば冷凍食品を取り扱うと思いますか →冷凍食品を仕入れるための必要な条件は何か →仕入れしやすいのはどういうカテゴリーと感じるか （全員の方へ）・・・ ・冷凍食品がもっとこうだったらよい（利用したい）と思いますか →改善要望のポイントと方向性はどこにあるか **＊パンフレットなどを提示しながら聴取** ・現状の冷凍介護食品に対してはどう評価していますか →満足・不満点 →改善要望のポイントと方向性はどこにあるか ・冷凍食品を取り扱うかどうか、どの品目を仕入れるかはどこで誰が決めているのですか →どんな会議で、どんな情報をもとに、誰が決めているのか →意思決定の時期（月）やスパン（年何回）は
0:40 （10 分）	**★メーカー及び問屋に対する評価や現状について**	**<u>4. メーカー・問屋に対する評価及び現状視点</u>** ・冷凍食品メーカーや問屋からアプローチを受けることはありますか →営業活動の状況、内容 →紹介、提案の内容 ・冷凍食品メーカー・問屋をどう評価していますか →満足・不満足点 →もっとこういうことをして欲しい／こんな情報があればいいといった要望 ●日々、施設の給食を運営する上で、困っていること、苦労に感じていること、大変なことは何でしょうか →経営面で／現場の声として／将来的なこととして…など

郵送調査結果参考資料

１．冷凍食品　カテゴリー別の取扱い有無（事業体別）（複数回答）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。 集計で無回答を除く



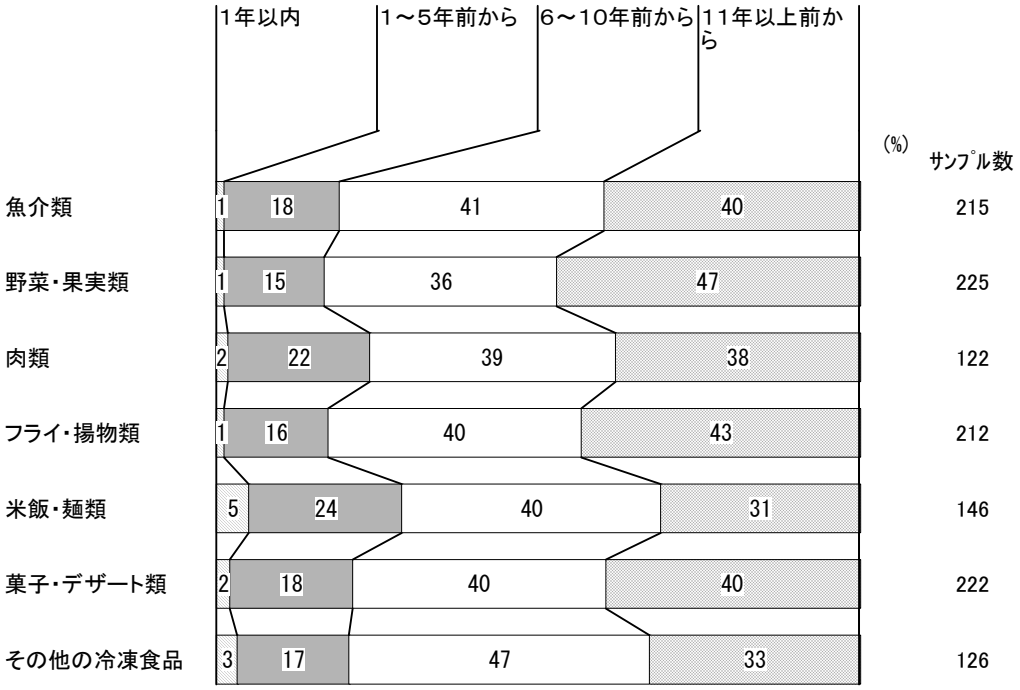
		n	1 魚介類	2 野菜・果実類	3 肉類	4 フライ・揚物類	5 米飯・麺類	6 菓子・デザート類	7 その他冷凍食品
1	給食業務の受託事業者（注）	42	95	98	69	90	69	86	45
2	介護施設　計（自営＋委託）	154	84	88	44	88	50	90	53
3	介護施設（給食業務を自営）	72	81	88	35	88	42	92	53
4	介護施設（給食業務を委託）	82	87	88	51	89	57	89	52
5	医療施設　計（自営＋委託）	56	91	98	54	80	66	95	50
6	医療施設（給食業務を自営）	24	96	100	50	75	50	92	46
7	医療施設（給食業務を委託）	32	88	97	56	84	78	97	53

（%）

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

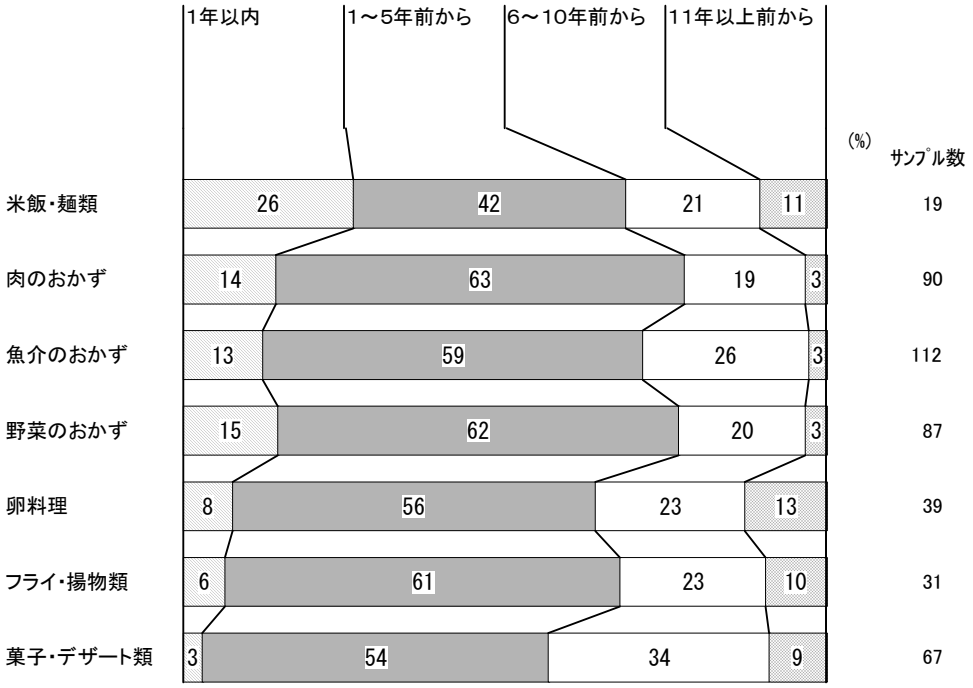
２．冷凍食品　カテゴリー別の取扱い時期

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



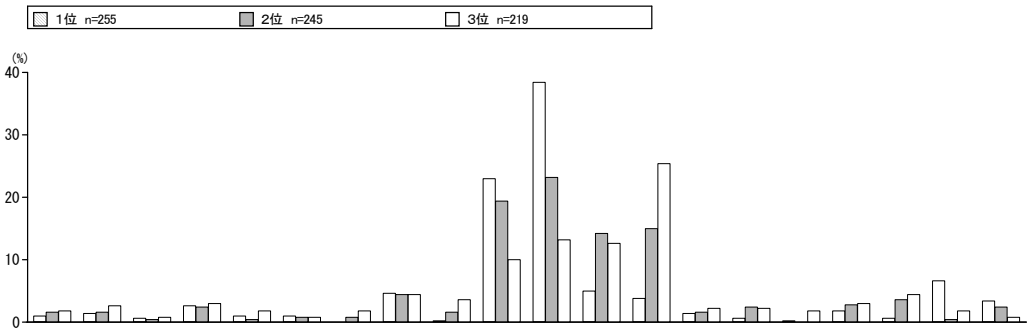
３．冷凍介護食品　カテゴリー別の取扱い時期

※「現在冷凍介護食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



４．冷凍食品　取扱い理由（上位３位までを回答）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



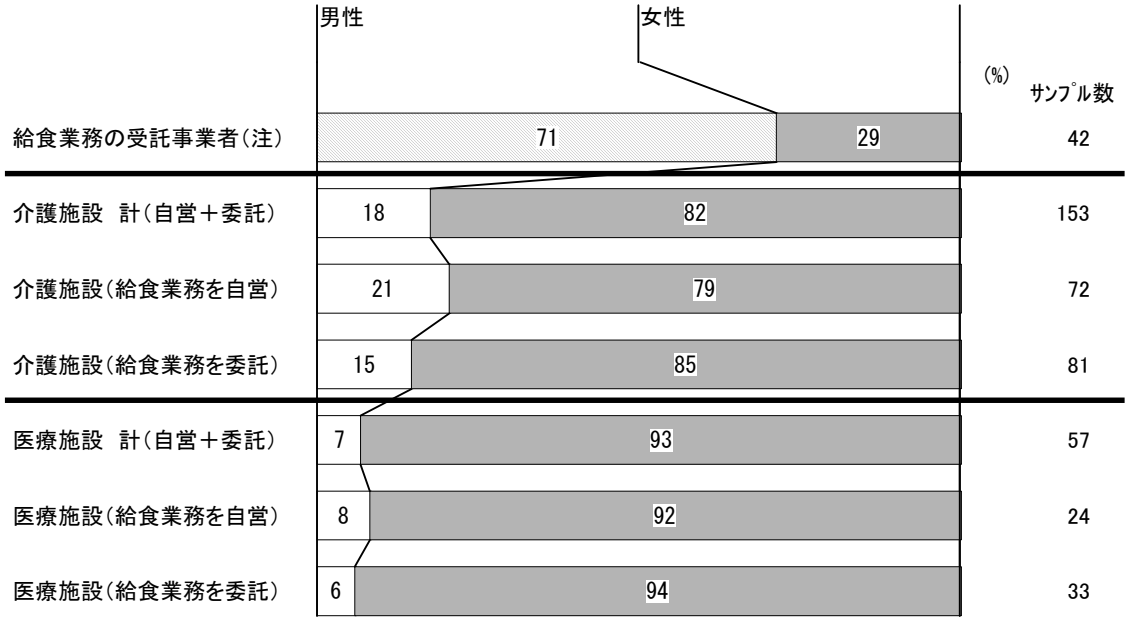
		n	1 できるからメーカー（ブランド）が信頼	2 であるから生産国、原材料の産地が明確	3 できるから生産国、原材料の産地が信頼	4 おいしいから	5 あるから喫食者の好む素材・味付けで	6 いから栄養価がコントロールしやす	7 ョンが多いから内容量（規格）のバリエーシ	8 商品の種類が豊富であるから	9 少ない量でも購入できるから	10 価格が安いから	11 できるから調理が簡単、短時間で調理が	12 が少ないから必要な量を使えるため、廃棄	13 長期保存ができるから	14 あるから食品としての安全性に信頼が	15 生ごみが出ないから	16 が多いから栄養価を調整した商品の種類	17 類が多いから咀嚼障害に対応した商品の種	18 類が多いから嚥下障害に対応した商品の種	19 会社・事業所の方針	20 その他
1	１位	255	1	2	1	3	1	1	0	5	0	23	38	5	4	2	1	0	2	1	7	4
2	２位	245	2	2	0	2	0	1	1	4	2	20	23	14	15	2	2	0	3	4	0	2
3	３位	219	2	3	1	3	2	1	2	5	4	10	13	13	26	2	2	2	3	5	2	1

（%）

■ 郵送調査結果より 回答者属性データ

１．性別（事業体別）

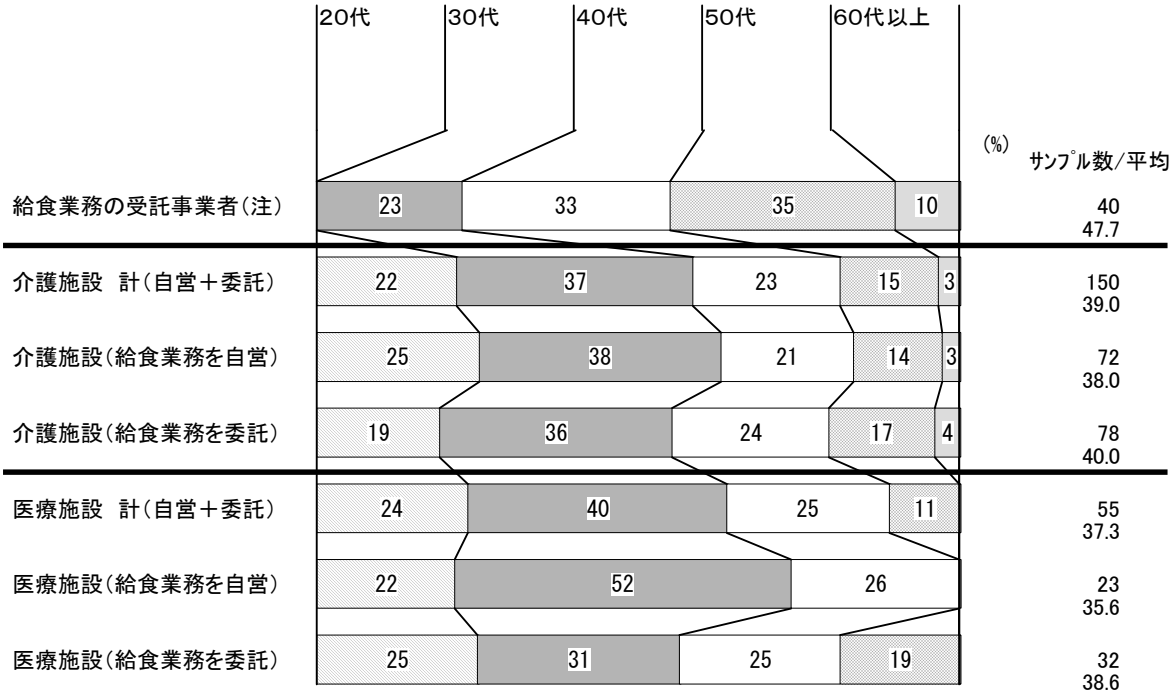
※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

２．年代（事業体別）

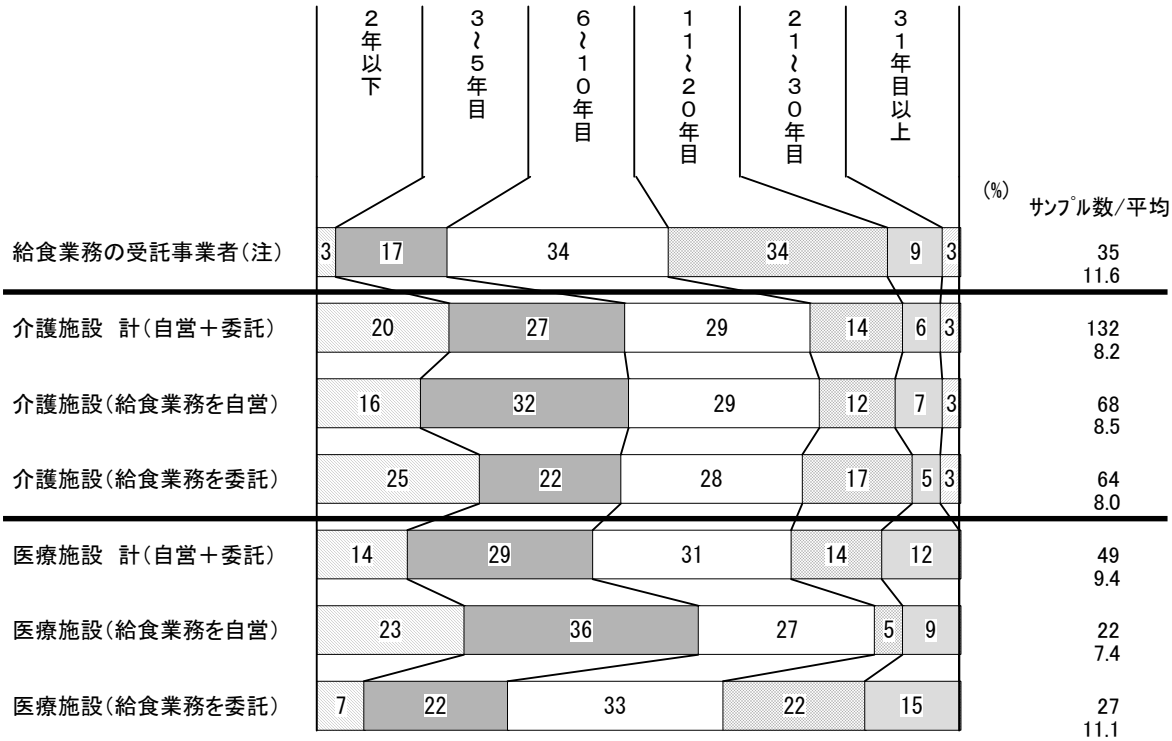
※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

３．仕入れ担当年数（事業体別）

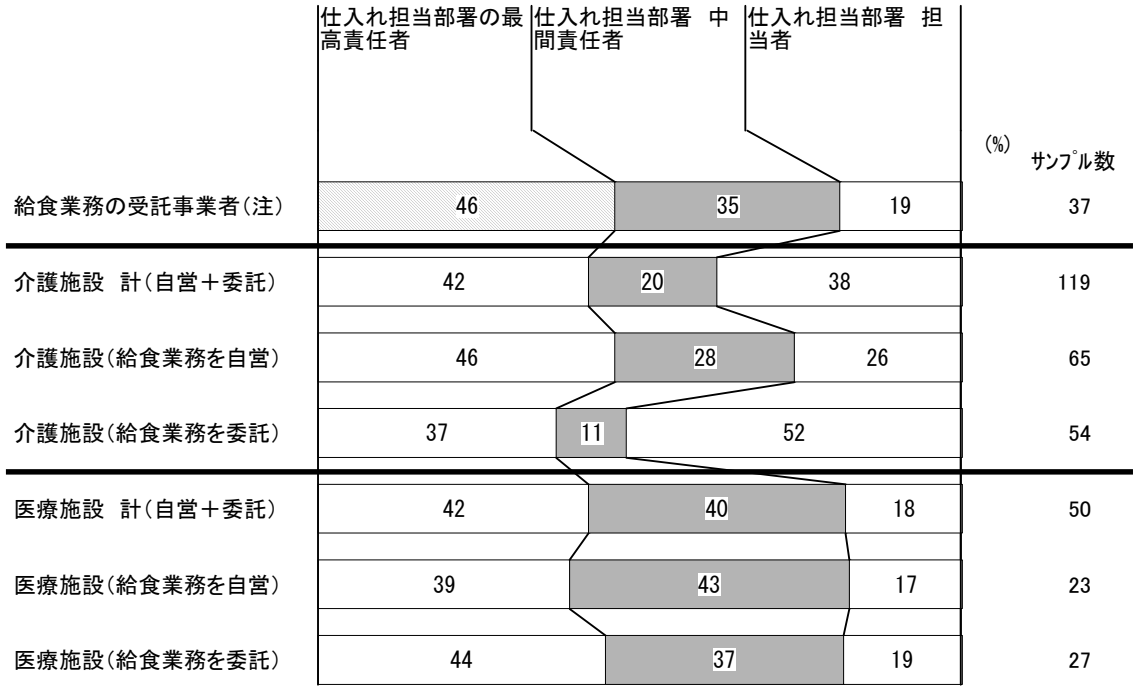
※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

４．役職（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

５．【介護施設、医療施設】　病床数

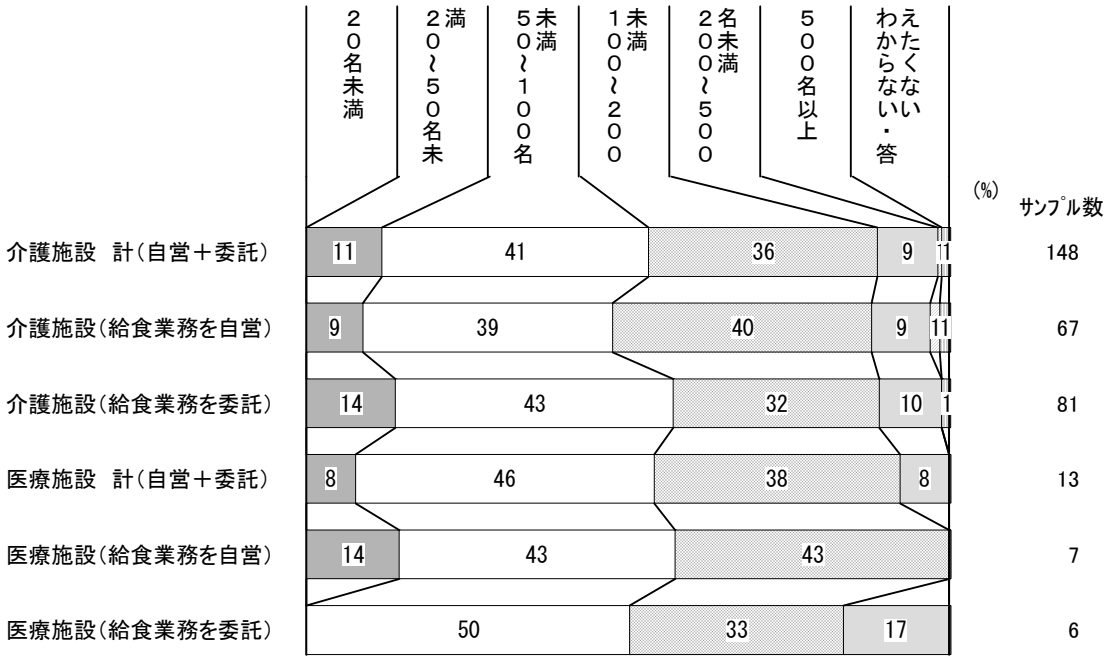
※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

	n=	入院設備は無い	50床未満	50～100床未満	100～200床未満	200～400床未満	400～600床円未満	600～800床未満	800～1000床未満	1000床以上	わからない・答えたくない
介護施設　計（自営＋委託）	13	15	23	31	23	8	0	0	0	0	0
介護施設（給食業務を自営）	9	11	22	44	11	11	0	0	0	0	0
介護施設（給食業務を委託）	4	25	25	0	50	0	0	0	0	0	0
医療施設　計（自営＋委託）	51	2	14	27	18	24	8	0	6	2	0
医療施設（給食業務を自営）	22	5	18	32	18	23	5	0	0	0	0
医療施設（給食業務を委託）	29	0	10	24	17	24	10	0	10	3	0

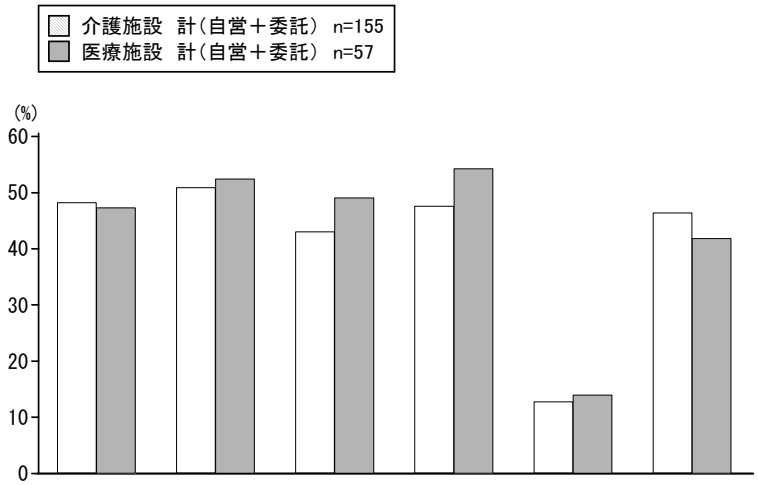
６．【介護施設、医療施設】　利用者数

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



７．【介護施設、医療施設】　利用者向けの食事の外部委託状況（複数回答）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

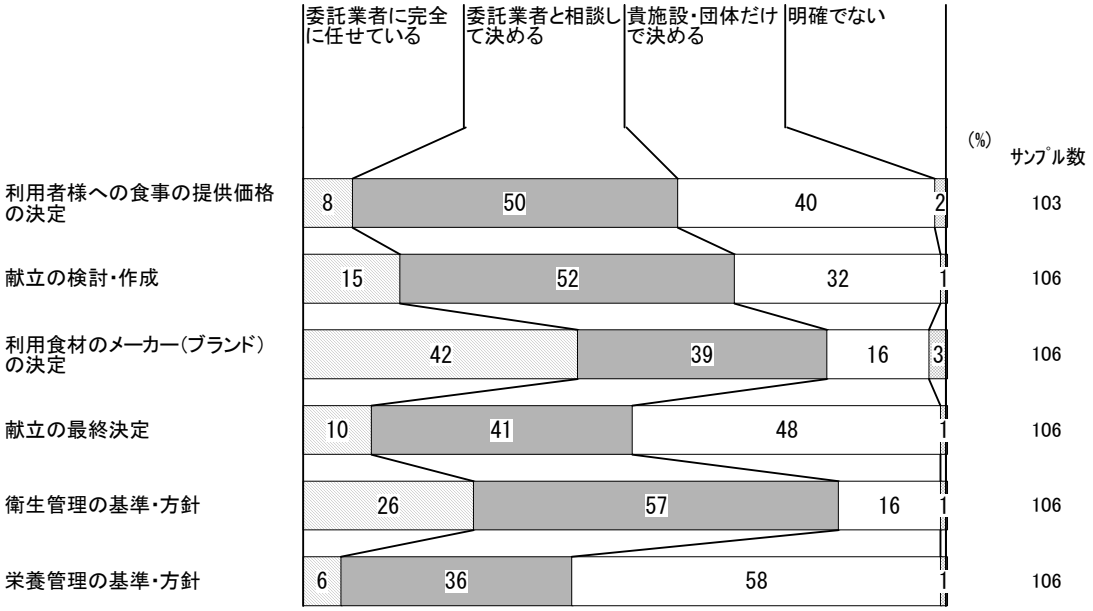


		n	1 食材の仕入れ	2 調理	3 配膳	4 片付け	5 その他	6 外部委託は行っていない
2	介護施設　計（自営＋委託）	155	48	51	43	48	13	46
3	介護施設（給食業務を自営）	72	0	0	0	0	0	100
4	介護施設（給食業務を委託）	83	90	95	81	89	24	0
5	医療施設　計（自営＋委託）	57	47	53	49	54	14	42
6	医療施設（給食業務を自営）	24	0	0	0	0	0	100
7	医療施設（給食業務を委託）	33	82	91	85	94	24	0

（%）

８－１．【介護施設、医療施設】　各業務の決定権について

※「現在冷凍食品の取扱いあり」かつ「利用者向け食事の外部委託あり」の回答者。集計で無回答を除く



８－２．【介護施設、医療施設】　各業務の決定権について

※「現在冷凍食品の取扱いあり」かつ「利用者向け食事の外部委託あり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

		n=	委託業者に完全に任せている	委託業者と相談して決める	貴施設・団体だけで決める	明確でない
利用者様への食事の提供価格の決定	介護施設(給食業務を委託)	77	9	49	39	3
	医療施設(給食業務を委託)	29	3	52	45	0
献立の検討・作成	介護施設(給食業務を委託)	80	19	45	35	1
	医療施設(給食業務を委託)	30	10	67	23	0
利用食材のメーカー(ブランド)の決定	介護施設(給食業務を委託)	80	43	38	16	4
	医療施設(給食業務を委託)	30	43	40	17	0
献立の最終決定	介護施設(給食業務を委託)	80	13	40	46	1
	医療施設(給食業務を委託)	30	3	43	53	0
衛生管理の基準・方針	介護施設(給食業務を委託)	80	29	55	15	1
	医療施設(給食業務を委託)	30	27	53	20	0
栄養管理の基準・方針	介護施設(給食業務を委託)	80	8	35	56	1
	医療施設(給食業務を委託)	30	0	37	63	0

９．２０１２年度　食材全体の月あたり平均仕入れ金額（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

	n=	50万未満	50万～100万円未満	100万～500万円未満	500万～1千万円未満	1千万～5千万円未満	5千万～1億円未満	1億～5億円未満	5億～10億円未満	10億以上	わからない・答えたくない
給食業務の受託事業者（注）	42	2	7	14	14	24	5	12	0	0	21
介護施設　計（自営＋委託）	154	1	4	56	4	5	2	0	0	0	29
介護施設（給食業務を自営）	72	1	3	63	4	6	3	0	0	0	21
介護施設（給食業務を委託）	82	1	5	50	4	4	1	0	0	0	35
医療施設　計（自営＋委託）	56	0	2	30	16	11	0	2	0	0	39
医療施設（給食業務を自営）	24	0	4	38	17	4	0	0	0	0	38
医療施設（給食業務を委託）	32	0	0	25	16	16	0	3	0	0	41

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

１０．２０１２年度　冷凍食品の月あたり平均仕入れ金額（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

	n=	今年度は取り扱っていない	50万未満	50万～100万円未満	100万～500万円未満	500万～1千万円未満	1千万～5千万円未満	5千万～1億円未満	1億円以上	わからない・答えたくない
給食業務の受託事業者（注）	42	0	19	17	10	10	17	2	2	24
介護施設　計（自営＋委託）	155	0	34	14	8	1	0	0	0	43
介護施設（給食業務を自営）	72	0	39	18	7	1	0	0	0	35
介護施設（給食業務を委託）	83	0	29	11	10	0	0	0	0	51
医療施設　計（自営＋委託）	57	0	19	14	14	0	0	0	0	53
医療施設（給食業務を自営）	24	0	29	13	8	0	0	0	0	50
医療施設（給食業務を委託）	33	0	12	15	18	0	0	0	0	55

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

１１－１．２０１２年度　冷凍食品のカテゴリー別月あたり平均仕入れ金額

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

	n=	今年度は取り扱っていない	10万円未満	10万～30万円未満	30万～50万円未満	50万～100万円未満	100万～300万円未満	300万～500万円未満	500万円以上	わからない・答えたくない
魚介類	257	12	18	9	6	2	2	1	0	50
野菜・果実類	257	9	18	11	5	2	2	0	1	51
肉類	257	51	10	4	2	1	0	1	0	30
フライ・揚物類	257	14	25	8	2	1	0	1	0	49
米飯・麺類	257	42	18	2	1	0	0	0	0	36
菓子・デザート類	257	10	30	5	3	1	0	0	0	50
その他の冷凍食品	257	47	15	3	1	0	0	0	0	33

１１－２．２０１２年度　冷凍食品のカテゴリー別月あたり平均仕入れ金額（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

		n=	今年度は取り扱っていない	10万円未満	10万～30万円未満	30万～50万円未満	50万～100万円未満	100万～300万円未満	300万～500万円未満	500万円以上	わからない・答えたくない
魚介類	給食業務の受託事業者(注)	42	5	10	2	12	2	2	5	2	60
	介護施設　計(自営＋委託)	155	15	19	13	5	3	1	0	0	45
	介護施設(給食業務を自営)	72	17	26	17	0	6	0	0	0	35
	介護施設(給食業務を委託)	83	13	13	10	8	1	1	0	0	53
	医療施設　計(自営＋委託)	57	11	19	7	5	0	4	0	0	54
	医療施設(給食業務を自営)	24	4	33	8	0	0	0	0	0	54
	医療施設(給食業務を委託)	33	15	9	6	9	0	6	0	0	55
野菜・果実類	給食業務の受託事業者(注)	42	5	10	12	5	2	0	2	5	60
	介護施設　計(自営＋委託)	155	12	21	12	4	2	2	0	0	46
	介護施設(給食業務を自営)	72	10	32	14	3	3	3	0	0	36
	介護施設(給食業務を委託)	83	14	12	11	5	1	1	0	0	55
	医療施設　計(自営＋委託)	57	4	19	9	5	2	5	0	0	56
	医療施設(給食業務を自営)	24	0	33	13	0	0	0	0	0	54
	医療施設(給食業務を委託)	33	6	9	6	9	3	9	0	0	58
肉類	給食業務の受託事業者(注)	42	29	5	2	7	2	0	2	2	50
	介護施設　計(自営＋委託)	155	56	12	4	2	1	0	0	0	26
	介護施設(給食業務を自営)	72	64	14	3	1	1	0	0	0	17
	介護施設(給食業務を委託)	83	49	10	5	2	0	0	0	0	34
	医療施設　計(自営＋委託)	57	46	7	7	2	0	2	0	0	37
	医療施設(給食業務を自営)	24	46	13	8	0	0	0	0	0	33
	医療施設(給食業務を委託)	33	45	3	6	3	0	3	0	0	39
フライ・揚物類	給食業務の受託事業者(注)	42	10	12	2	7	0	2	2	2	62
	介護施設　計(自営＋委託)	155	12	33	9	1	1	0	0	0	45
	介護施設(給食業務を自営)	72	11	39	14	1	0	0	0	0	35
	介護施設(給食業務を委託)	83	12	28	5	1	1	0	0	0	53
	医療施設　計(自営＋委託)	57	23	14	7	2	2	0	2	0	51
	医療施設(給食業務を自営)	24	25	17	13	0	0	0	0	0	46
	医療施設(給食業務を委託)	33	21	12	3	3	3	0	3	0	55
米飯・麺類	給食業務の受託事業者(注)	42	31	7	0	5	0	0	2	2	52
	介護施設　計(自営＋委託)	155	50	19	3	1	1	0	0	0	28
	介護施設(給食業務を自営)	72	58	19	4	0	1	0	0	0	17
	介護施設(給食業務を委託)	83	42	18	1	1	0	0	0	0	37
	医療施設　計(自営＋委託)	57	33	21	2	2	0	0	0	0	42
	医療施設(給食業務を自営)	24	46	21	0	0	0	0	0	0	33
	医療施設(給食業務を委託)	33	24	21	3	3	0	0	0	0	48
菓子・デザート類	給食業務の受託事業者(注)	42	17	14	0	7	2	0	0	2	57
	介護施設　計(自営＋委託)	155	10	35	6	3	1	0	0	0	45
	介護施設(給食業務を自営)	72	10	39	11	3	1	0	0	0	36
	介護施設(給食業務を委託)	83	11	31	1	2	1	0	0	0	53
	医療施設　計(自営＋委託)	57	4	28	5	5	0	0	0	0	58
	医療施設(給食業務を自営)	24	0	38	4	4	0	0	0	0	54
	医療施設(給食業務を委託)	33	6	21	6	6	0	0	0	0	61
その他の冷凍食品	給食業務の受託事業者(注)	42	55	7	0	0	0	2	0	2	33
	介護施設　計(自営＋委託)	155	45	19	3	2	0	0	0	0	32
	介護施設(給食業務を自営)	72	42	25	6	3	0	0	0	0	25
	介護施設(給食業務を委託)	83	47	13	1	1	0	0	0	0	37
	医療施設　計(自営＋委託)	57	51	12	4	2	0	0	0	0	32
	医療施設(給食業務を自営)	24	58	21	8	0	0	0	0	0	13
	医療施設(給食業務を委託)	33	45	6	0	3	0	0	0	0	45

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

１２－１．食材全体の仕入れ金額に対する冷凍食品の仕入れ金額の割合（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

	n=	取り扱いはない	5%未満	5～10%未満	10～20%未満	20～30%未満	30～40%未満	40～50%未満	50%以上	わからない・答えたくない	平均値
給食業務の受託事業者(注)	42	0	7	10	10	7	17	5	7	38	25.6
介護施設　計(自営＋委託)	155	0	4	13	11	9	7	5	3	48	22.0
介護施設(給食業務を自営)	72	0	6	14	17	14	7	3	1	39	19.1
介護施設(給食業務を委託)	83	0	2	12	6	5	7	7	5	55	25.4
医療施設　計(自営＋委託)	57	0	5	12	11	9	9	4	4	47	21.6
医療施設(給食業務を自営)	24	0	13	13	17	8	8	0	0	42	15.5
医療施設(給食業務を委託)	33	0	0	12	6	9	9	6	6	52	26.9

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

１２－２．食材全体の仕入れ金額に対する冷凍食品の仕入れ金額の割合（給食業務の自営／委託別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

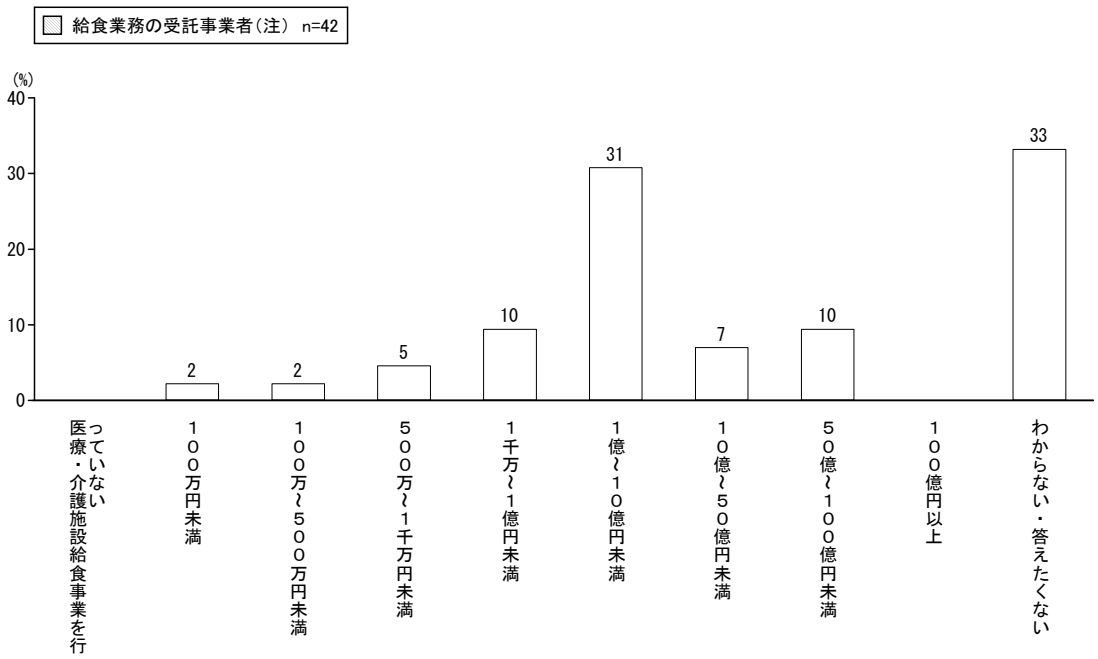
(%)

	n=	取り扱いはない	5%未満	5～10%未満	10～20%未満	20～30%未満	30～40%未満	40～50%未満	50%以上	わからない・答えたくない	平均値
給食業務の受託事業者(注)	42	0	7	10	10	7	17	5	7	38	25.6
給食業務を自営　計(介護＋医療)	96	0	7	14	17	13	7	2	1	40	18.2
給食業務を委託　計(介護＋医療)	116	0	2	12	6	6	8	7	5	54	25.8

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

１３．【給食業務の受託事業者】　２０１１年度の【医療・介護給食事業】の売上高

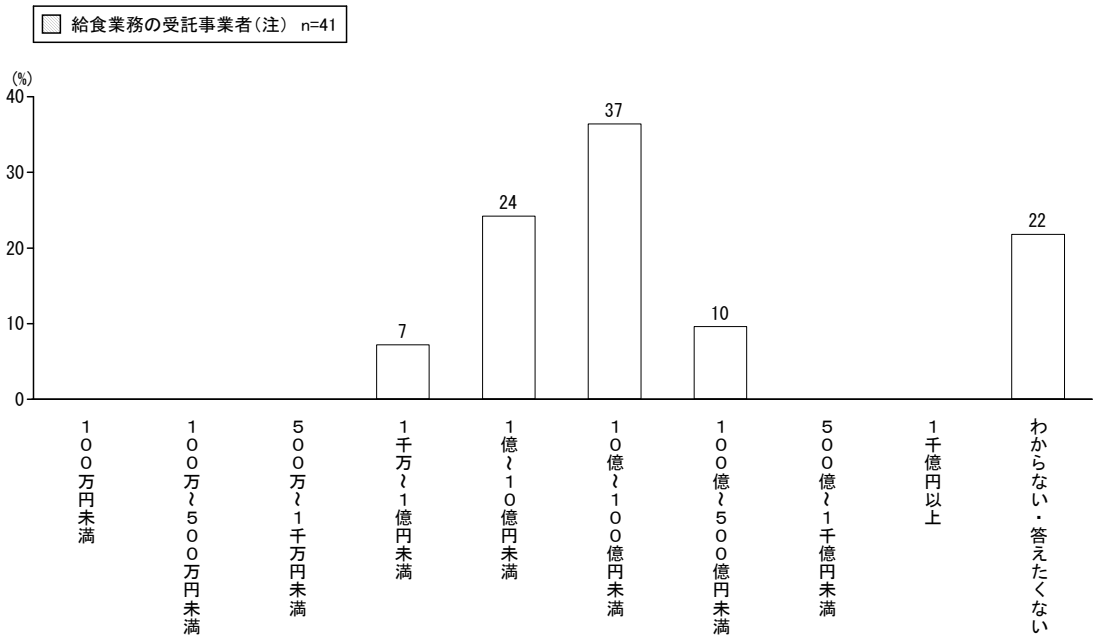
※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

１４.【給食業務の受託事業者】　２０１１年度の【企業全体】の売上高

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く



（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

１５.【介護施設、医療施設】　２０１１年度の【施設全体】の売上高

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

	n=	100万円未満	100万～500万円未満	500万～1千万円未満	1千万～1億円未満	1億～10億円未満	10億～50億円未満	50億～100億円未満	100億～500億円未満	500億円以上	わからない・答えたくない
介護施設　計（自営＋委託）	146	1	1	0	8	5	1	0	1	0	84
介護施設（給食業務を自営）	69	0	0	0	6	6	1	0	0	0	87
介護施設（給食業務を委託）	77	1	1	0	10	5	0	0	1	0	81
医療施設　計（自営＋委託）	51	2	2	0	4	4	0	2	0	0	86
医療施設（給食業務を自営）	21	0	5	0	5	5	0	5	0	0	81
医療施設（給食業務を委託）	30	3	0	0	3	3	0	0	0	0	90

１６．勤務先所在地（事業体別）

※「現在冷凍食品の取扱いあり」の回答者。集計で無回答を除く

(%)

	n=	北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県	茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	新潟県	富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県
給食業務の受託事業者(注)	41	10	0	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	20	7	2	0	0	0	0	0
介護施設　計(自営＋委託)	137	15	1	1	2	1	0	0	1	1	3	2	7	10	5	2	0	3	1	1	0
介護施設(給食業務を自営)	62	8	2	2	0	2	0	0	3	0	6	3	6	13	5	2	0	0	2	0	0
介護施設(給食業務を委託)	75	20	0	0	4	0	0	0	0	1	0	1	7	8	5	3	0	5	0	1	0
医療施設　計(自営＋委託)	52	8	2	0	0	2	0	0	0	0	4	4	4	31	2	4	0	6	2	0	0
医療施設(給食業務を自営)	21	0	5	0	0	5	0	0	0	0	10	10	0	19	0	5	0	0	5	0	0
医療施設(給食業務を委託)	31	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	39	3	3	0	10	0	0	0

(%)

	n=	岐阜県	静岡県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県	奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県	徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県
給食業務の受託事業者(注)	41	2	0	5	0	0	0	15	7	2	2	0	0	0	7	0	0	0	0	2	10
介護施設　計(自営＋委託)	137	0	3	4	0	2	1	9	4	3	2	1	1	1	5	1	0	1	0	0	5
介護施設(給食業務を自営)	62	0	2	5	0	2	0	8	3	3	3	2	2	2	5	3	0	0	0	0	6
介護施設(給食業務を委託)	75	0	4	4	0	3	1	9	5	3	1	0	1	0	5	0	0	1	0	0	4
医療施設　計(自営＋委託)	52	0	0	0	0	0	0	8	2	0	0	0	0	0	4	4	2	2	0	0	6
医療施設(給食業務を自営)	21	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	10	10	5	5	0	0	5
医療施設(給食業務を委託)	31	0	0	0	0	0	0	10	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6

(%)

	n=	佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県
給食業務の受託事業者(注)	41	0	0	0	0	0	0	0
介護施設　計(自営＋委託)	137	1	1	0	0	0	0	0
介護施設(給食業務を自営)	62	0	2	0	0	0	0	0
介護施設(給食業務を委託)	75	1	0	0	0	0	0	0
医療施設　計(自営＋委託)	52	2	0	2	0	0	2	0
医療施設(給食業務を自営)	21	0	0	5	0	0	0	0
医療施設(給食業務を委託)	31	3	0	0	0	0	3	0

（注）一部、食材の販売のみ行う事業者も含む

社団法人日本冷凍食品協会

〒104―0045

東京都中央区築地３丁目１７番９号　興和日東ビル４階

ＴＥＬ　　(03)3541-3003

ＦＡＸ　　(03)3541-3012

<ホームページ>

http://www.reishokukyo.or.jp/