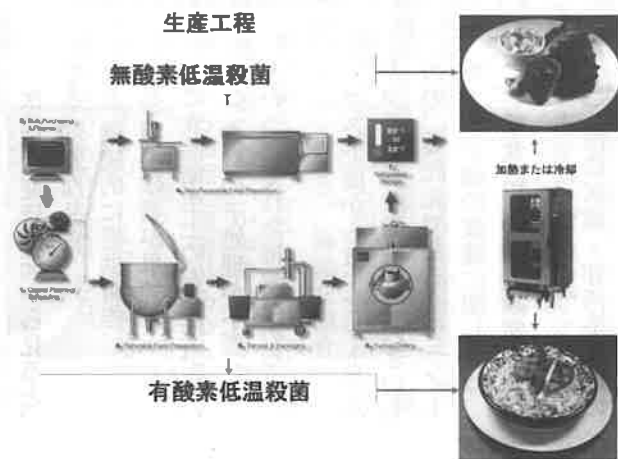


## 品質を保ちつつコストダウン

### クックチルでおいしくて栄養バランスの良い給食を

名東福祉会理事長 加藤久和



今、知的障害者福祉施設は支援費時代を迎え、収入源に対応するため経営のコストダウンを余儀なくされている。なかでも給食部門の外注化は効果的なコストダウン策として有力な候補。しかし、知的障害者や身体障害者にとって、食事は健康的な質の高い生活を実現する上で最も大切なサービス分野。給食サービスは福祉サービスの品質向上の面から「安かろう悪かろう」であってはならない。今月は知的障害者施設における給食サービスの外部委託化について考える。

クックチルシステムはセントラルキッチン(工場)側では様々な機械設備の投資が必要となる。しかし、サテライトキッチン(委託施設の厨房)では冷蔵庫、食器乾燥庫、加熱器、炊飯器、コンテナ、シンク、作業台等、限られた設備でよい。そのため、施設の厨房を小さく設計することが可能となる。グループホーム等、地域の中で小規模の集団生活をする施設で活用できる可能性が高い。

クックチルの方式を图示したものが

今回紹介したい調理システムはクックチル方式だ。クックチルはあらかじめ調理した料理を冷蔵し施設調理現場で再加熱して提供する方式。クックチルというと、あまりなじみがないのではないかと思うが、実はすでに一流レストランでも使用されている方式だ。

### 高品質と低コストを両立できるクックチル方式

図1.この方式は、セントラルキッチンといわれる工場で一括して生産した料理を急速に冷蔵し、0〜3℃の状態(冷凍とは違うので注意)にして施設現場まで輸送する。その後、施設の調理場(サテライトキッチン)で再加熱し、盛りつけて提供するという新しい給食の方式だ。

外部委託方式にはいろいろあるが、コストをある程度抑えながら、品質の高い給食を実現するにはクックチル方式が有利だ。クックチルは21世紀の外部契約型給食システムとして、世界的にも他の方式をリードしている。名東福祉会では、2004年の12月にオープンするレジデンス日進の給食サービスをセントラルキッチン方式で実施することを決定している。

### クックチルの特長

なぜ、クックチルが優れているのか、その特徴を以下に示す。

(1) 食品を80〜90℃でスロー調理しその後急速冷却することにより細菌の成長を抑制できる。従って、最長で45日間の保存が可能となる。



世界の一流ホテルや大学、オリンピックなどですでにクックチルが採用されている。

- (2) 氷温貯蔵のため、冷凍・解凍による食物繊維等の食品細胞の破壊が避けられる。
- (3) 特殊包装により調理したての味を保持できる。

従って、クックチル方式で製造した食品を導入することで以下のようなメリットが期待できる。

- まず、味や食味・栄養素などの品質面から見てみると、
- (1) 栄養素の損失が少ない。
- (2) 冷凍と比較して食味がいい。
- (3) メニューバリエーションが豊富という特徴がある。

- 次に、生産管理面から見ると、
  - (1) 均質な品質、
  - (2) 継続的に提供可能、
  - (3) 現場作業が単純、
  - (4) 食品衛生上の安全性が高い
  - (5) 食材の下処理が不要
- といった優れた特徴がある。
- コスト面からは、セントラルキッチンへの設備投資は大きいものの、委託元であるサテライトキッチン側の設備に関しては、
- (1) 給食設備の初期設備投資が低い。
  - (2) 汚染区域・非汚染区域の

ゾーニングが不要で老朽施設でも対応可能という特徴がある。

- サービスの柔軟性からは
- (1) 給食サービスの時間帯が広がる
- (2) サテライトキッチンの現場人数を増やさずに個別食に対応することができる。

一方、クックチルだからといって、すべての料理がおいしくて栄養バランスがよく、低コストとなるというわけではない。言い換えれば、クックチル

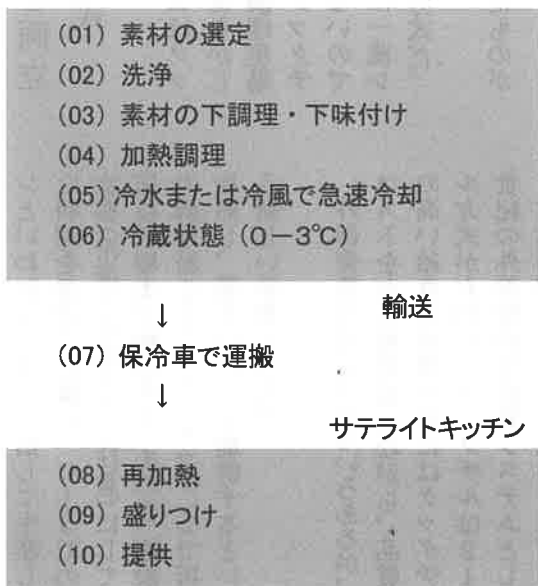
は優れた特徴を持つているが、料理はあくまでもそれを作るメーカーの姿勢と、それを利用する施設の方針によって内容が決まるものだ。

料理は食材選びから食事を食べる人に提供するまでの間の総合的なサービスであり、しかもいずれかの行程で品質が劣化してしまえば、それ以降の行程で、どれだけがんばっても品質を挽回することができない厳しいサービスである。食材が悪ければ、どんなに腕がよくてもおいしくなってくれないし、いい食材をどんなに完璧に作っても、盛りつけに手間取り、温度が冷めてしまつてはおいしさはだいたなしになつてしまう。

### 生活習慣病の予防が課題

これからの給食は生活習慣病を予防し、なおかつおいしい食事を提供することが大切だ。ところが、一般的に人々が「おいしい」と感じる食品はたいていの場合、高脂質・高たんぱくである。

図1 クックチルの行程 セントラルキッチン



### クックチルの歴史

- 1968年 スウェーデンの病院で導入
- 1970年～ フランスの病院・高齢者施設で普及
- 1977年 イギリス政府がクックチルのガイドラインを制定
- 1990年～ 日本の病院・ホテル・レストラン・高齢者施設で導入開始
- 2003年～ 日本の知的障害者施設・グループホームに広まる？

これまで、施設の給食は「おいしいこと」が優先されてきた。おいしいことは大切である。しかし、それだけでは知的障害者分野で、良質な生活支援を行えない。もし、施設側が「おいしさ」だけを追求すれば長期間の間には肥満や高脂血症などの生活習慣病を招く。知的障害者の場合、同じ食事であり、同じ運動量であるのに太りやすい(基礎代謝が低い)という人が多い。知的障害者にとつて「食」は最大の楽しみであると同時に、肥満や糖尿病、心臓疾患など、生活の質を劣化させる大きな要因ともなる。

戦後50年の福祉ケアの実践報告を調査しても、知的障害者の人が肥満にならないようにケアを行っていることは重要である。健康なからだづくりをめざしながら、なおかつおいしい食事づくりを行うことをメーカーも施設も目指さなければならぬ。

### メイトウ・ワークスの給食に導入してみても

社会福祉施設においては、看護師や栄養士の配置義務は平成15年4

月からなくなる。しかし知的障害者の栄養ケアに関する課題は現代社会福祉サービスの大きな課題でもある。

配置義務をなくしたといつても、各施設で栄養ケアを行わなくとも良いというわけではない。背景にはフードサービスの技術的進歩や派遣労働の改革によって、外部から優秀なノウハウを導入することが可能になったことが大きい。フードサービスの栄養管理能力に関する技術的進歩を認めたということである。むしろ、アウトソーシングによって人材や高度の技術を活用できるようになったということだ。問題は、どんな目的を持ち、どんなアウトソーシング先を選択するのかということである。

メイトウ・ワークスは定員37名、職員は14名の通所授産施設だ。毎日、地域の家庭から利用者は通所して施設にやってくる。極端な偏食のため、食べ物を食べられなかったり、重度身体障害のため、かみ砕いたり飲み込んだりする機能に障害がある人もいる。こういった栄養ケアに答えていくためには、きちんとした栄養管理ができる委託先である必要がある。

名東福祉会が平成16年4月オープン

ンをめざして建設中の知的障害者入所更生施設レジデンス日進への導入を前に、メイトウワークスの給食は平成14年の12月から、クックチル方式に切り換え、導入試験を行っている。給食の委託会社から派遣される人は1名。この人たちの管理は委託会社が行う。毎月の献立は委託先の管理栄養士が行う形態だ。

先に述べたように、クックチルは大きな可能性を持っているものの、クックチルだからといって、理想的な給食サービスが実現するわけではない。よりよい給食をつくりあげるには、サービスの目標を掲げ、目標に向かってたゆまぬ改善を行うことが必要だ。

メイトウ・ワークスでは法人の他施設の職員や家族会の方たちが参加しての試食会を実施したり、毎月1回、派遣会社の管理栄養士を交えて給食会議を実施するなど、継続的な改善活動を行いながらよりよい食事サービスを実現していくことになった。

### 食事の品質とは

これまで、ややもすると給食サー

ビスの外部委託は悪いイメージがあった。理由としては給食サービスの外注化はコスト削減には効果があるものの、

- (1) 融通が利かない
- (2) 品質が低下する
- (3) 食の情緒的な面で不利益があるなどの欠点があったからだ。できれば自前調理が望ましいが、財政的な理由でやむなく外部委託を導入するというイメージがつきまとった。

サービスのコストダウンを図ることは必要だが、利用者のニーズに応じたきめの細かいサービスができなくなる可能性がある問題である。外注化を実施する場合でも、給食サービスの品質を落とすことがあってはならない。私たちの施設における給食サービスは

- (1) 味・品温・盛りつけが適切
- (2) 食事時間が適切
- (3) 利用者の嗜好性に合致
- (4) 多様な食材と栄養バランス
- (5) 新鮮な食材
- (6) 季節感のある旬の食材
- (7) パターン化されていない献立
- (8) 適度な行事食の配分

などの条件を満たしていなければならぬ。これらの品質がクリアされていくことが必要である。



## 衛生管理・安全管理がゆきとどいているか

衛生管理のチェックに関しては、衛生管理をシステムとしてチェックすることが重要だ。結論からいって、クックチル方式は現場作業が少なく、生来的に食品衛生上のリスクが少ないシステムである。それは以下の理由による。

- (1) 調理員の衛生管理技術でばらつきがない
- (2) 献立内容によって衛生管理品質

にばらつきが少ない  
 (3) 調理環境によって衛生管理品質のばらつきがない

集団給食では、国によって定められたガイドラインに従って食の安全性が確保されていることが重要である。最近ではいわゆる胃腸風邪でも食中毒扱いされる時代になった。利用者が施設を選ぶ時代になった今、食中毒事故に関する風評は施設経営を揺るがす大きなリスク要因だ。

一般に、外部委託業者の食品衛生に関する意識は施設で自前調理を行っている職員よりも際だって高い。衛生関連項目に関しては、外注化で問題となることはほとんどない。クックチル方式ならば衛生管理上の問題はほとんどない。

## 個別の栄養ケアニーズに答えること

いくら「選択」「自己決定」が尊重されても、食べたいものを食べたいだけ自由に選択・摂取できるシステムが主流になっていいわけではない。しかし、福祉施設の給食に求められるのはあいかわらず「おいしさ」や「個人の

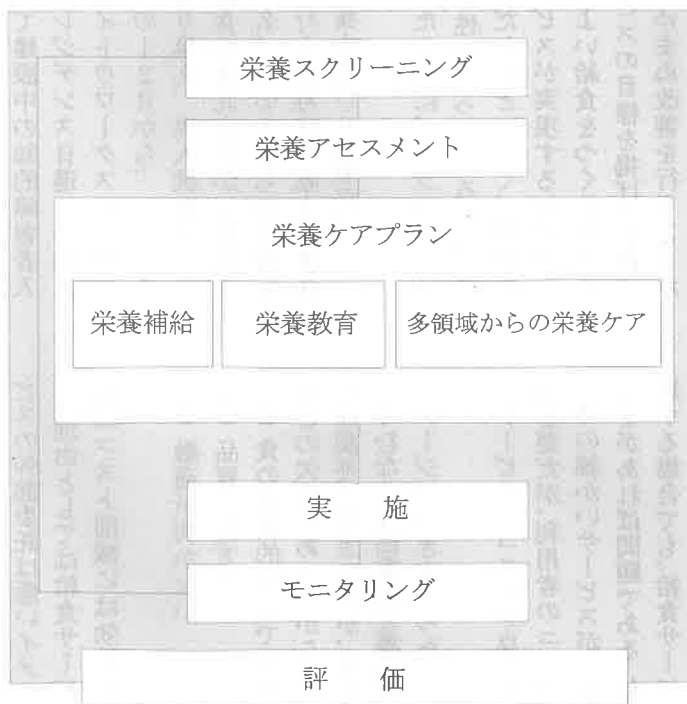
嗜好性」が強調されすぎているのではないだろうか。このままでは日本の健康診断の調査結果が示す以上に、知的障害者の利用者は、肥満、高血圧、高脂血症、高血糖という死の四重奏に向かつて進んでいくしかない。

いわゆる糖尿病・がん・心臓疾患など、生活習慣病が年々増加し、高齢化の進展とも重なって、医療費の高騰を招いている。今後、高騰する医療費を抑制するためには、国民レベルで疾病の一次予防を徹底するしかない。それ

を受けて、日本でも「健康日本21」プロジェクトがスタートしている。

その成否の鍵を握っているのが食事と運動。特に給食サービスを提供する施設の果たす役割が大きくなってきている。給食サービスを通じて栄養的なケアを実施することが地域福祉時代の福祉施設の使命でもある。

- (1) 栄養ニーズのスクリーニング
- (2) 栄養ニーズのアセスメント



栄養管理サービス (杉山みち子)

- (3) 栄養ケアプランの立案
- (4) ケアプランの実施
- (5) モニタリングと評価

を実施し、それらの活動を通して給食サービス全体が適切に改善され続けることが必要となる。具体的には、利用者の健康状態と生活強度を分析して、それぞれ適切な喫食量を提供できる体制を整えることだ。

20年前までは集団給食は施設の都合に合わせて提供されてきた。ここ10年は、地域福祉時代を迎え、選択メニューなど食の分野でも自己決定支援が強調されるようになってきた。これからは、利用者の栄養状態をアセスメントし、個々にふさわしい栄養ケアプランを立案したうえで利用者に必要な情報を提供し、意志決定してもらおう「インフォームド・デシジョン（情報提供と自己決定）」が求められるようになる。

これからは限られたコストの中でどれだけ利用者が満足できる個別のケアが実現できるのか、その柔軟性や対応力が問われる。

## 外部委託の形態によるコ

### ストの検討項目

給食サービスに品質とケア技術が求められるとはいえず、外注化に切り換える場合、導入される外注システムの給食コストを厳密に検討する必要がある。外注化を考える場合、以下のような給食生産コスト全体を吟味しておかなければならない。

- (1) 派遣人件費
- (2) 管理委託費
- (3) 設備費
- (4) 材料費
- (5) 消耗品費
- (6) 光熱水費
- (7) その他関連費用

外注の場合、人件費は下がるが、管理委託費は給食の規模によっては下がらないかもしれない。契約の際、各社を比較して吟味すべきだ。管理委託費は契約内容によってばらつきがでそう。十分な比較検討が必要な項目である。

設備費については注意を要する。外注の業者によっては特定の設備の入れ替えが必要な場合があり、非常に高コストになる場合もある。施設が老朽化

していて、もともと設備の入れ替えが必要な場合は特に問題がないが、新しく設備を入れたばかりというところで設備の入れ替えが必要ならたいへん大きなコストとなる。

材料費の吟味が必要だ。相場よりも高額な取引を行っていた場合には、外部委託化の効果を過大に評価してしまおう。外部委託業者の提供する献立の内容でお買い得かどうかが変わってくる。旬の食材を使えばおいしくて栄養価も満たされるし、価格も安い。そうした季節感のある献立を提案してくれているかどうかを検討すべきだ。

使用される消耗品や光熱水費のコストは、外部委託のシステムによって大きく変わってくる。全面委託方式はそれほど光熱水費は変化しないが、クックチル方式を採用すると、大幅に光熱水費を節約することができる。

最も大切なのは外部委託業者がどういうミッションを掲げ、どんな姿勢でサービスを提供してくれるかだ。外部委託会社といってもいったん契約が締結され、派遣が始まれば身内と同じである。法人と目的を同じくして歩むことができるパートナーなのかどうかは、個別のコスト比較よりも重要だ。

### 地域福祉時代にふさわしい給食サービス

これまで、ややもすると、「通所施設でいくらがんばっても家庭の食生活が乱れていては何もできない。」という認識があった。給食提供者が望ましい給食を提供できない場合のいいわけとしてこの言葉を使うとしたらやはり問題が残る。給食サービスで望ましい食事を提供したうえで、家庭や地域生活の場においても望ましい食事を食べることができるよう支援していく。そういった姿勢がこれからの給食サービスに求められている。

給食サービスに求められる品質をクリアし、低コストでありながら利用者の満足を得るためには、栄養士が活用できる給食サービスの外部委託を検討することが急務となってきた。



# 出そろった支援費単価

厚生労働省案では  
小規模で障害者ケアに関する  
専門性の高い施設が有利に

WORKS編集部

## ●入所更生施設 10人の場合

区分A	467,200円
区分B	451,000円
区分C	434,900円

## ●入所更生施設 30人以上40人以下

強度行動障害加算※

区分A	323,700円	150,200円
区分B	296,100円	177,100円
区分C	256,200円	227,800円

## ●通所授産施設 21人以上40人以下

区分A	176,600円
区分B	165,800円
区分C	155,100円

## ●通所更生施設 21人以上40人以下

区分A	170,800円
区分B	160,300円
区分C	139,000円

知的障害者施設における支援費単価(丙地)  
(ひと月につき)

平成15年2月末の段階で、知的障害者施設等の支援費単価案が出そろった。今回際だっているのが小規模施設に対する単価設定が高いこと。単価の上では10人の知的障害者入所施設から単価設定されている。今後、小規模の入所施設が増加する方向にインセンティブをつけているわけだ。

支援費単価についてはこれから見直しが行われるだろうが、  
(1) 障害が重い人や重複障害者に対する配慮  
(2) 地域での自立に向けた自活訓練

に対する対応  
(3) 強度行動障害に関する加算が認められることになった。

問題は強度行動障害に対する施設の種別が限定されること。強度行動障害は入所施設にしか認められていないように読める。

通所施設やグループホームにおいても、環境設定によっては、強度行動障害を受け入れることが可能である。現実には、強度行動障害がある人たちが地域の中で生活しているし、その対応力を強めるような政策にすることが現実には地域福祉を推進する。強度行動障害へ加算は通所の施設でも認められる必要がある。

また、強度行動障害の加算が継続支給されるのか、行動の状態が改善されれば支給がストップするのか、いろいろと疑問が残る。今後も継続的に注目していきたい。

※強度行動障害の定義 以下の表で合計点数が20点以上であると市町村が認めたもの

行動障害の内容	1点	3点	5点
強度の自傷行為	週に1回以上	1日に1回以上	一日中
強度の他害行動	月に1回以上	週に1回以上	一日に頻回
激しいこだわり	週に1回以上	一日に1回以上	一日に頻回
激しい器物破損	月に一回以上	週に一回以上	一日に頻回
睡眠障害	月に一回以上	週に一回以上	ほぼ毎日
食事に関する強度の障害	週に一回以上	ほぼ毎日	ほぼ毎食
排泄に関する強度の障害	月に一回以上	週に一回以上	ほぼ毎日
著しい多動	月に一回以上	週に一回以上	ほぼ毎日
著しい騒がしさ	ほぼ毎日	一日中	絶えず
パニックへの対応が困難			困難
他人に恐怖感を与える程度の粗暴な行為があり対応が困難			困難

## 成人式をしていただいて

天白ワークス家族会 山田久枝

一月十五日、天白ワークスで息子宗範の成人式をしていただきました。話をいただいたときは、思ってもみないことだったのでびっくりしましたが、とてもうれしかったです。本人は初めてのスーツ、ネクタイ、革靴で少し戸惑っているようでしたが、外見は立派な二十歳でした。抱えきれないほどの記念品と心温まるお祝いの言葉をたくさんいただきました。

一歳七ヶ月の頃、テレビで「名前を呼んでも振り向かない子供たちがいる」というのを見て「もしかして、でもまさか」と思いました。それまではとても順調に首も座り、寝返りも打ち、歩いてくれていたのですから…。そういえば何の言葉も発していないのに気づき、保健婦さんに相談しました。わけもわからないまま福祉センターで集団遊びをさせたりしていましたが、新聞で「テレビに子守りをさせて

いるからだ」と読み、家中で子供が起きている間はテレビをつけられないようにしました。「母親が原因の母原病だ。小学校入学までに直さないと普通の人間にはなれない」とまで言われ、すごく悲しく落ち込んでしまいました。

やがて母原病ではなく、脳の一部に障害がありどうすることも出来ない自閉症であるということを知りました。それでも何とかしなければと保育園に通い、神経科にも行き、発達相談室では言語訓練もしました。徐々にあきらめも着いてきましたが、それまでは子供に辛く当たったり、どうしてこんなことが出来ないのかとイライラしたりして、悪いことをしたと反省しています。

養護学校高等部を卒業して、一年間家でゴロゴロして過ごしましたので、運動不足で太ってしまいました。何かを始めなければと思っていた矢先に所長さんよりお電話をいただき、渡りに舟と天白ワークスの仲間に加えていただきました。まだ昼食を食べなかつた

り眠れない日も時々ありますが、一日の生活にリズムが出来てきて、それなりに楽しくやっているように思います。

ワークスでは、サッカーのパスを得意げにやっているのを見せていただき、こんな一面もあつたのかと改めて気づきました。家族会の会長さんが「皆通ってきた道だもの、気持ちも良くわかる。これからは肩の力を抜いて、いっしょに楽しくやりましょう」とおっしゃってください「ああそうだ。ここにいる人達は、私が経験したこととは全て解つて下さる先輩であり、これから困つたことがあつても相談できる人達なのだ」と思いました。やさしい指導員さんやお母さん方にめぐり逢えて、よかつた。これからは一歩離れてこの子を見守つてやりたいと思います。

たくさんのお祝いとお祝いの言葉は、二十年間頑張ってきた私へのプレゼントだと思つて、全て私が頂くことにしました。ありがとうございました。

## 名東区障害者生活支援センター「アクセス」

当センターでは、名東区在住の障害をお持ちの方のご相談に応じ、自立と社会参加のお手伝いをいたします。お気軽においで下さい。  
センター長 加藤奈々枝



場所 メイトウワークス内  
〒名古屋市名東区勢子坊2丁目1303  
電話 (052) 702-2863  
FAX (052) 701-2079  
メールアドレス m-works@se.starcatt.ne.jp

Access

# BUSINESS

# NEWS

## ●第12回家族会合同研修会開催

平成15年2月25日(火)、名東福祉会家族会主催の第12回合同研修会が名古屋市障害者スポーツセンターで開催されました。今回のテーマは地域福祉時代の福祉サービスと家族の役割。「入所施設」「居宅支援」「グループホーム」という分科会に分かれての研修でした。全体会では支援費時代を迎え、施設と利用者が共同でよりよいサービスを作っていかなければならないことが確認されました。そのためには、家族会としても、今ほしいサービスを施設に提案していくことが大切であるという結論となりました。名東福祉会としても、コストダウンに努めながら、新しい時代にふさわしい、新しいサービスを開発していく計画であることが理事長より提案されました。

## ご寄贈・後援会入会

### ◎後援会費 納入者

山田 清美様  
横地 雅子様  
鈴木 智雄様

### ◎寄附者

寺西 とめ様  
山本 明子様  
岩城 賢様  
林 章様

ありがとうございました。

後援会費郵便払込番号0880-8-9556  
社会福祉法人名東福祉会メイトウ・ワークス  
(通常払込料金加入者負担)

## 編集室

●先回に引き続き成人式を迎えたお母さんの文章を読ませていただき、改めて思ったことがあります。今までワークスで多くの方の成人式に参加させていただきましたが、私も含めて親御さんの意識がそれを機に少しずつ変わり始めて行くような気がするということです。

・子供の障害に悩み苦しみ一生懸命手を尽くしてもどうにもならないと感じた時、諦めとも開き直りとも違うある種の悟りみたいなものが生まれてくるのでしょうか。子供の全てを受け入れ一緒に生きて行こうと思えるようになるまで20年、成人式が一つのきっかけになるのだとしたら、障害者の成人式は親にこそ必要なセレモニーといえるかもしれませんね。(山)

●社会福祉法人きらら会が経営する高齢者施設「せんねん村」の理念は「サービスの質を上げればコストは下がる」。ルールは「知りません」「できません」「分かりません」は禁句。どんなときでも「何とかしましょう」「大丈夫です。ご安心下さい。」といいましょうというもの。「必ず声かけ、気を配り、笑顔で挨拶どなたにも」というスローガンもあります。わかりやすく、誰でも好感が持てるルールです。ここでは、訪問客、ボランティア・研修生・納入業者・行政の人もお客様だそうです。いいですね。(久)

### 社会福祉法人 名東福祉会

〒465-0055 名古屋市名東区勢子坊2-1303  
メイトウ・ワークス

〒465-0055 名古屋市名東区勢子坊2-1303  
TEL 052(702)2863 FAX 052(701)2079

### 天白ワークス

〒468-0023 名古屋市天白区御前場町327  
TEL 052(804)5487 FAX 052(804)5416

### デイケア はまなす

〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-911  
TEL 052(704)7551 FAX 052(704)7552

### こいけホーム

〒465-0047 名古屋市名東区小池町468-1  
TEL 052(777)8385 FAX 052(777)8385

### 天白ホーム

〒468-0021 名古屋市天白区平針字大根ヶ越  
141-3

TEL 052(807)1578 FAX 052(807)1578