

## 病院食の材料費上昇を抑制するための取り組み

岩沼菜穂子<sup>1)</sup> 関口美登里<sup>1)</sup> 糸井克弥<sup>1)</sup> 星野郁子<sup>1)</sup> 美原盤<sup>2)</sup>

1) 公益財団法人脳血管研究所 美原記念病院 栄養管理部

2) 公益財団法人脳血管研究所 美原記念病院 院長

[はじめに]病院食の材料費(食材費)の高騰は、病院運営にとって大きな課題となっている。病院食には「安心・安全でおいしい食事」が求められ、当院ではおいしい食事提供の一環として調理の手間を惜しまない手作りの料理や年24回の行事食を提供しており、患者からの満足度は高い。また、病院食は給与栄養目標量を満たすように食品構成表が作成されているため、食材量を減らすことはできない。一方、食材費・光熱水費は年々増加しているにもかかわらず食事療養費は1食640円に据え置かれ、増加した費用は病院の負担となっている。そこで、食材の仕入れや献立内容を工夫することで、食材費上昇を抑制するための取り組みを実施した。

[取り組み内容]①単価の高い食材の使用頻度を減らす。②一部の野菜類や魚を冷凍品へ変更する。③生鮮食品が市場価格に応じて価格変動するため、値動きを毎週確認して早い段階で献立に反映させる。

[方法]令和3年4月から令和4年3月まで(取り組み前)と、令和4年4月から令和5年3月まで(取り組み後)について、1食あたりの食材費、患者の食事満足度について検討した。

[結果]食材費は、取り組み前306.3円、取り組み後299.3円であった。満足度調査で「満足～やや満足」の回答は、取り組み前89.3%、取り組み後91.1%で変化はなかった( $p < 0.05$ )。

[考察]食事療養費において食材費相当分として1食260円が設定されていることから、当院の食材費はもともと高めである。その中で、食材そのものや献立などを見直すことで食材費の上昇を抑制し、満足度を維持することができた。しかし、食材費に限らず光熱水費の高騰も加味すれば、病院運営において患者への食事提供の経済的負担は大きい。早急な食事療養費の見直しが望まれる。