

テーマ：自苑給食について 社会福祉法人高山八寿会 特別養護老人ホーム八光苑

皆さん、初めまして。私は県老協次世代委員 特別養護老人ホームたんぽぽ苑の久世（きゅうせ）と申します。私は社会福祉法人高山八寿会様の自苑給食についてインタビューさせていただきました。

テーマ選定の背景

今回、社会福祉法人高山八寿会様の「自苑給食」についてスポットを当て、発表しようと思った経緯はたんぽぽ苑がある神岡町内のスーパーの閉鎖、調理職員確保の困難さ、物価高騰といった理由から、去年10月まで行っていた自苑給食をやめ、クックチルに切り替えざるを得なくなったことがきっかけでした。

利用者家族の「施設に入ったら食べることにしか楽しみがない」という言葉を受け、自苑給食を続けている施設がどのような工夫をし、利用者に寄り添った食事を提供しているのかを知りたいと考えました。

さらに、地域の特色や現状（人口減少、店舗減少など）についても理解を深め、利用者の充実した生活や、地域の方が働く場所をどのように確保していくかについても考えたいと思いました。

インタビューに伺ったときは、八光苑の敬老会当日で、行事食がふるまわれていました。赤飯やお刺身は地元の業者に外注されたとても豪華で華やかな食事でした。



お刺身は「おめでたい日だから入居者様に食べてもらいたい！！」と介護職員からのリクエストがあり、採用されたそうです。

行事食を食べられていた入居者様に感想を聞くと「お刺身が大好きで、おいしいです。」「3食とてもおいしい。食事が楽しみです。」と、とてもいい表情で答えてくださいました。



利用者さんに感想を聞く様子

入居者様の満面の笑顔ときれいなツヤツヤな肌からも、栄養面に十分考えられたおいしい食事を食べられているのだと感じました。



佐藤施設長に高山八寿会として、自苑給食についての思いを伺いました。

Q.自苑給食のあり方、理想を教えてください

A.馴染みの職員が毎日温かいご飯を作り、「今日の味付けはいい塩梅やったな」とか「ちよっと味が濃かったな」など、家庭でもよくある光景が理想です。

Q.自苑給食への思いを教えてください

A.利用者の状態に合わせ、その日だけであったり、食事の途中であっても臨機応変に対応できる体制や、地域柄利用者の家族や地域の皆様から野菜等をいただくことがあります。新鮮な状態の内に献立に組み入れることができるなどのスピード感は自前でなければなかなか難しいことだと思います。喜んでいただける食事提供には臨機応変に対応できる体制が必要だと感じています。



佐藤 施設長

Q.自苑給食を継続していくに当たり、工夫している事はなんですか？

A.野菜などいただいた場合には、それらを有効に使い注文調整を行い、フードロスが出ないように心掛けるなど経営にも優しい努力をしています。

Q.現在の課題はありますか？

A.とにかく人材確保が難しいです。現状は何とか回っていますが、求人を出しても応募がない状況から考えると、今後は調理においても外国人採用を考えなければならないのでは、と考えております。



佐藤施設長、お忙しい中ご対応いただきありがとうございます。地域との関わりを築きながら、フードロス削減のために発注調整をすることも自苑給食だからこそその強みだと感じました。

たんぽぽ苑 久世と管理栄養士 洞口から八光苑 管理栄養士 岩腰さん、丹生川苑 管理栄養士 大岡さんへ八寿会の自苑給食について質問をさせていただき、情報共有を行いました。

Q. 自苑給食にすることで利用者さんにどんなメリットがあると考えますか？

岩腰さん：利用者さんの体調の変化、嗜好、食事形態に対して柔軟に対応できることだと思います。

大岡さん：おいしくなかった。といった声があったときに「どれがおいしくなかった」「何が嫌いだった」と管理栄養士が入居者さんに声をかけて聞くようにしています。すべてを還元できるわけではありませんが、検討できることがメリットだと思います。

久世：好き嫌いがある方で嫌いな食材を除き、摂取量が上がることも身体にとってプラスになりよいことですね。

Q. 施設内での情報共有と連携はどのようにしていますか？

岩腰さん：介護職員が記録ソフト「絆」に記入した利用者の情報（例：体調変化、嗜好、食事形態）は、厨房のミーティングで伝えています。これにより、介護士、看護師、栄養士が連携し、「食べられなかった」「形態が悪いのではないか」といった問題について話し合い、提案しやすい環境が整っています。また、「違うものが出せないか」といった柔軟な対応が可能となっています。

洞口：たんぽぽ苑でも朝のカンファレンスで多職種と情報共有をして検討をしています。食事の時間にミールラウンドを行います。その場で食事の姿勢や嚥下状態について看護師や介護士と意見交換をしたりしています。



管理栄養士 岩腰様



インタビューの様子

Q.献立作成で大切にしていることは何ですか？

岩腰さん：イベントや行事を積極的に取り入れています。月に1回程、季節のおやつを提供しています。ノンアルコール飲料やジュースも一緒に提供することもあります。

大岡さん：ノンアルコールはいいね。丹生川苑でも出してみようかな。

久世：たんぽぽ苑でも、7月・8月に居酒屋と言って夕食後に軽食を食べてもらいノンアルコール飲料を飲んで楽しめる行事をしました。

Q.行事食の献立決定はどうしていますか？

岩腰さん：介護職員の意見も組み取りながら献立を決めています。

Q.食材はどこから仕入れをしていますか？食材の価格高騰を感じますか？

岩腰さん：八光苑は現在、生野菜は久々野の商店若松さんから仕入れています。個人商店が3店舗あるため順番に仕入れをしています。価格の差はあまり変わらないように感じます。商店さんが頑張ってくれているのだと思います。

大岡さん：丹生川苑は駿河屋から仕入れをしています。発注する食材が同じでも1割ほど月によって上がったように感じます。大手と商店では価格も違うんでしょうね。

洞口：たんぽぽ苑はスーパーが閉鎖後、地元にある他のスーパーマーケットへ発注できないか話をしましたが掛け売りが難しかったり、時間指定の配達が難しかったりで結びつくことができませんでした。

久世：やはり、地元の八百屋さんや商店は融通を利いて対応して下さりありがたいと改めて感じました。

Q.食事の提供数と調理職員の体制を教えてください。

岩腰さん：八光苑は入所 80 名 短期入所 14 名の計 94 名ですが、現在は合わせて 80 名分ほどを 1 日調理職員 4 人体制で作っています。早番、日勤、遅番で対応しています。正規職員 6 名契約職員 1 名です。

大岡さん：丹生川苑は入所 30 名 短期入所 30 の計 60 名分を調理職員 2 名体制で作っています。正規職員 1 名 契約職員 5 名です。細かく役割分担をして工夫をしながら行っています。



Q.職員確保の現状について教えてください。

岩腰さん：八光苑は介護士の募集はかけていますが、現在調理員は安定しているためかけていません。

大岡さん：丹生川苑は職員募集をしています。職員が 1 人やめると次を探すことが大変です。365 日休みなしですし、朝早いシフトなどは敬遠されがちです。求人ポスターを巡回バスに貼ってもらったり、家族に紹介を頼んだり、市民広報や新聞広告も出したり、工夫をしています。

Q.最後に管理栄養士としての思いと今後の展望を教えてください。

岩腰さんと大岡さん：「利用者さんにとって食事が唯一の楽しみなので、食事で楽しんでもらいたい」岩腰さんは続けて「週 1 回の喫茶もそうですし、生きる楽しみを味わってもらいたいです。もっと行事食を取り入れたいですし、岐阜県は果物が有名なので、地元の農家さんの果物を使いたいです。それが直営だからこそできることだと思うので、

調理員には負担をかけるかもしれませんが、色々やって、少しでも長生きしてもらえたら嬉しいです。」と語られました。

久世：自苑給食で、入居者さんに食事を通して元気に楽しく生活をしてほしいという思いが伝わってきました。

洞口：うちの施設は1年くらい前から調理済み食品に変わってしまったのですが、一番変わったのは、調理員さんのモチベーションかと思います。調理員も栄養士もプライドを持って仕事をしていましたが、時代の流れには勝てず仕方なくそうになってしまいました。美味しいものを届けることもそうですが、一緒に働く仲間のモチベーションを維持することも大切にしていきたいと思います。今できることを模索しながら・・・ですね。

インタビューを終えて

八光苑さんの様子を見て、自分たちが作った食事を出す時の調理員さんの顔は、「頑張って作ったよ、美味しく食べてね」という気持ちがすごく伝わってきて、やっぱりこれだな！と感じました。八光苑さんが本当に羨ましいです。

短い時間ではありましたが、今回“食事”にスポットを当て取材をさせていただき、ありがとうございました。

入居者様の「おいしい」「ごはんが楽しみです」と言われる姿を見て、食事が毎日の楽しみであり、生きがいだと感じました。その楽しみと生きがいのために管理栄養士や調理職員が日々、考え調理をしてくれていると感じました。



すてきな管理栄養士さんと調理職員さんでした。
ありがとうございました。

対応職員

八光苑 管理栄養士 岩腰詩文様

丹生川苑 管理栄養士 大岡理絵様

インタビュアー

特別養護老人ホーム たんぽぽ苑

生活相談員 久世 寿之

管理栄養士 洞口美彩紀