

病院における給食運営形態とデザート調理の関係

筒井 和美¹・田村 朝子²・荒井富佐子

(¹愛知教育大学、²新潟県立大学)

Relation of Food Service Administration and Dessert Cooking in Hospital

Kazumi TSUTSUI¹, Asako TAMURA² and Fusako ARAI

(1 Aichi University of Education, 2 University of Niigata Prefecture)

Key Words : Specific food service facilities 特定給食施設、hospital mass food 病院給食、food service administration 給食運営、dessert デザート、questionnaire survey アンケート調査

1. 緒言

特定給食施設の中の病院では、医療の一環として、疾病の治療及び健康回復、他の疾患の予防などを目的として給食が提供されている。これまで、病院給食は、疾患別にエネルギー、たんぱく質などの栄養成分を調整し、集団を対象とした最良の栄養補給を提供することを中心に行ってきたが、近年は、入院時食事療養制度の改正（平成22年）や健康増進法の制定（平成14年）¹⁾により、患者のQOL（生活の質）の維持・向上を目指した、患者個々に対応した栄養管理が求められるようになり、選択食や個別食の導入により、食事サービスの質が向上している。しかし、一方では、経費や人件費の削減等の理由で給食を外部委託化する病院も多くなっているのも事実である^{2,3)}。

これまで、病院給食に関して、給食内容や栄養管理を論じた研究報告^{4,5)}はあるが、食材費や経営及び運営について報告されたもの^{6,7)}は非常に少ない。

既報⁷⁾では、特定給食施設のひとつである病院の給食に注目し、新潟県内の医療機関を対象にアンケート調査を行い、給食運営と食材費の関係を明らかにした。例えば、直営施設では、病床数が増えると、食材費が低くなる傾向に

あったが、献立作成をはじめとする全ての栄養業務を委託している施設に比べると高く、患者の嗜好に沿った食事提供ができる環境が整っているものと推察された⁷⁾。病院給食におけるデザート費（果物、乳製品、栄養補助食品など）については、この委託施設に比べて食材費に占めるデザート費の割合は低く抑えられており、一方、委託施設では使用食材とデザートの購入経路が異なるものと推察された⁷⁾。病院給食では、主菜を中心とした栄養管理が一般的であるが、提供デザートの費用からも給食形態や患者のQOL向上との関連性について考察できたことから⁷⁾、本研究では、病院給食の具体的なデザートの種類、提供目的、調理方法に注目してアンケート調査の結果を整理し、給食の運営形態とデザート調理の関係について考察した。

2. 方法

前報⁷⁾に準じ、平成21年12月、新潟県内の医療機関133施設に対し、「病院給食におけるデザート提供の実態」についてのアンケート用紙を郵送し、回答をFAXにより得た。アンケート用紙には、以下の5つの質問項目を記載した。1. 病院の経営主体と場所（所在市町村）、2. 給食の運営形態（直営、委託等）、3. デザ

トの種類と提供理由、4. デザートの提供頻度、5. 直近の1週間におけるデザートと調理方法である。また、回答については各医療機関の栄養管理部門の責任者に依頼した。なお、本研究では、給食の運営形態の中で、委託を献立作成の有無により2つに分類した。「委託①」は献立作成を病院で行っている施設、「委託②」は献立作成を業者に委託している施設とした。

3. 結果と考察

1) アンケートの回収施設数

新潟県内の医療機関 133 施設に対し、72 施設よりアンケートを回収し（回収率 54.1%）、無回答の 1 施設を除く 71 施設の回答を有効回答（有効回答率 98.6%）として集計した⁷⁾。71 施設における病院給食の運営形態は、全体 71 施設中、直営 42 施設（59.2%）、委託① 14 施設（19.7%）、委託② 15 施設（21.1%）、その他 0 施設（0.0%）で、委託①と委託②は計 29 施設（40.8%）であった⁷⁾。

2) デザートの種類と提供目的

表 1 に、給食の運営形態毎に給食で提供しているデザートの種類の集計結果を、表 2 に、各種デザートを提供している目的についての集計結果をそれぞれ示した。

その結果、表 1 より、有効回答のあった 71 施設中、デザートとして提供されているものの種類は、「果物」71 施設（100.0%）、「乳製品」67 施設（94.4%）、「栄養補助食品」55 施設（77.5%）、「菓子」63 施設（88.7%）で、これら 4 種類のデザートの提供平均は 64.0 施設（90.1%）であった。

給食の運営形態別にみると、「果物」は給食の運営形態に関わらず、直営、委託①、委託②の全ての施設で提供されていた（100.0%）（表 1）。「乳製品」についても、果物と同様に、直営は 42 施設中 38 施設（90.5%）、委託①は 14 施設中 14 施設（100.0%）、委託②は 15 施設中 15 施設（100.0%）と高い割合で提供されていた。次に、「栄養補助食品」は、直営 32 施設（76.2%）、委託① 11 施設（78.6%）、委託② 12 施設（80.0%）で、給食の運営形態に関わらず 76%以上の提供があった。また、「菓子」の提供は、直営 36

施設（85.7%）、委託① 14 施設（100.0%）、委託② 13 施設（86.7%）で、給食の運営形態に関わらず、高い割合を示した。

これら食品の主な提供目的については、有効回答のあった 71 施設中、果物と乳製品は「e 食品構成上」が 64 施設（90.1%）と 54 施設（80.6%）で、栄養補助食品は「d 特定栄養素の摂取」46 施設（83.6%）、菓子は「f 患者の嗜好」37 施設（58.7%）と回答する施設が最も多かった（表 2）。これは、果物が主菜や副菜としての利用が少ないこと、加熱調理の多い主菜や副菜で損失したビタミン類等を補充できる等の理由が考えられ、1日の食事の中で昼食や夕食に必ず果物を組み込んで献立作成している施設が多いことが推察された。また、乳製品も、果物と同様に当初から献立に組み込まれていることが推察でき、患者の栄養管理上、必要不可欠なデザートとして扱われていることがわかった。栄養補助食品の利用については、病院給食の主菜や副菜で十分な量が確保しにくい微量栄養素の摂取や、疾患や病状等による栄養素の強化や調整が主たる理由であると考えられる。菓子は、果物や乳製品のように、食品構成上、必要不可欠な栄養素として給食提供されることよりも、長期入院や厳しい栄養制限をしている患者への楽しみのひとつとして、クリスマスやお彼岸といった行事食として提供されている可能性もあると思われた。また、小児科を診療科に持つ病院では、おやつとして提供されていることも推測された。

3) デザートの提供頻度

表 3 に、病院給食におけるデザートの提供頻度の集計結果を示した。

その結果、一般治療食及び特別治療食のいずれにおいても、デザートの提供頻度は 1 日 1 回が最も多く、有効回答の 62 施設中、前者は 43 施設（69.4%）、後者は 35 施設（56.5%）となっていた。また、1 日 2 回以上（毎食と 1 日 2 回）の提供頻度の施設は一般治療食計 12 施設（19.3%）、特別治療食計 26 施設（42.0%）となった。特別治療食の提供頻度が高いのは、対象者の中に、主菜や副菜を通した栄養補給が困難な患者が含まれており、デザートから少して

表1 病院給食における提供デザートの種類

	施設数(%)			
	全体 n=71	直営 n=42	委託①* n=14	委託②** n=15
果物	71 (100.0)	42 (100.0)	14 (100.0)	15 (100.0)
乳製品	67 (94.4)	38 (90.5)	14 (100.0)	15 (100.0)
栄養補助食品	55 (77.5)	32 (76.2)	11 (78.6)	12 (80.0)
菓子	63 (88.7)	36 (85.7)	14 (100.0)	13 (86.7)
平均	64.0 (90.1)	37.0 (88.1)	13.3 (94.6)	13.8 (91.7)

*委託①: 献立作成を病院で行っている施設、**委託②: 献立作成を業者に委託している施設

表2 病院給食における各デザートの提供目的

	複数回答(%)			
	全体 n=71	直営 n=42	委託①* n=14	委託②** n=15
果物				
a 衛生上安全	9 (12.7)	5 (11.9)	2 (14.3)	2 (13.3)
b 簡便	9 (12.7)	4 (9.5)	5 (35.7)	0 (0.0)
c 安価	12 (16.9)	9 (21.4)	3 (21.4)	0 (0.0)
d 特定栄養素の摂取	18 (25.4)	9 (21.4)	3 (21.4)	6 (40.0)
e 食品構成上	64 (90.1)	39 (92.9)	13 (92.9)	12 (80.0)
f 患者の嗜好	36 (50.7)	22 (52.4)	9 (64.3)	5 (33.3)
g その他	5 (7.0)	2 (4.8)	2 (14.3)	1 (6.7)
乳製品				
a 衛生上安全	16 (23.9)	10 (26.3)	3 (21.4)	3 (20.0)
b 簡便	16 (23.9)	10 (26.3)	2 (14.3)	4 (26.7)
c 安価	10 (14.9)	8 (21.1)	0 (0.0)	2 (13.3)
d 特定栄養素の摂取	23 (34.3)	15 (39.5)	2 (14.3)	6 (40.0)
e 食品構成上	54 (80.6)	32 (84.2)	11 (78.6)	11 (73.3)
f 患者の嗜好	29 (43.3)	21 (55.3)	5 (35.7)	3 (20.0)
g その他	2 (3.0)	1 (2.6)	1 (7.1)	0 (0.0)
栄養補助食品				
a 衛生上安全	21 (38.2)	12 (37.5)	6 (54.5)	3 (25.0)
b 簡便	19 (34.5)	11 (34.4)	3 (27.3)	5 (41.7)
c 安価	1 (1.8)	1 (3.1)	0 (0.0)	0 (0.0)
d 特定栄養素の摂取	46 (83.6)	28 (87.5)	8 (72.7)	10 (83.3)
e 食品構成上	15 (27.3)	10 (31.3)	1 (9.1)	4 (33.3)
f 患者の嗜好	7 (12.7)	6 (18.8)	1 (9.1)	0 (0.0)
g その他	7 (12.7)	4 (12.5)	1 (9.1)	2 (16.7)
菓子				
a 衛生上安全	9 (14.3)	4 (11.1)	3 (21.4)	2 (15.4)
b 簡便	22 (34.9)	10 (27.8)	7 (50.0)	5 (38.5)
c 安価	9 (14.3)	5 (13.9)	1 (7.1)	3 (23.1)
d 特定栄養素の摂取	10 (15.9)	6 (16.7)	3 (21.4)	1 (7.7)
e 食品構成上	14 (22.2)	9 (25.0)	3 (21.4)	2 (15.4)
f 患者の嗜好	37 (58.7)	23 (63.9)	8 (57.1)	6 (46.2)
g その他	23 (36.5)	12 (33.3)	7 (50.0)	4 (30.8)

*委託①: 献立作成を病院で行っている施設、**委託②: 献立作成を業者に委託している施設

も必要不可欠な栄養素を確保することを目的に提供されているのではないかと考えられた。アンケートでは、具体的なデザートの種類と提供頻度について問わなかったが、いずれの給食の運営形態においても、特別治療食の場合、純食材費に占めるデザート費の割合が、一般治療食のそれに比べて高かったのは⁷⁾、このようなデザートの提供頻度の多さの外、栄養補助食品の使用によるものと考えられる。また、いずれの給食の運営形態においても、デザートは両治療食で1日1回程度提供されている施設が多く、提供頻度については給食の運営形態にはほとんど依存しないことが明らかになった。

4) デザートの調理方法と種類

表4に、病院給食における提供デザートの調理方法についての集計結果を示した。

その結果、複数回答627のうち「市販品そのまま」486(77.5%)が圧倒的に多くっており、1週間に提供されたデザートの中で、病院で調理されたデザートに該当するものは「市販品を加工」42(6.7%)、「病院調理」99(15.8%)となり、非常に少ないことがわかった。これは、当然のことながら、給食の献立が、主たる栄養素の摂取を主菜や副菜から摂取するように立案されており、栄養素の不足分や微量栄養素をデザート等で補うことが多いことから、デザートに主眼をおいた栄養管理ではないことが第一の理由であると考えられる。また、デザート提供のため、調理作業量が増加すると、人件費や食中毒発生リスクが増加するため、これらを考慮して、市販品をそのまま利用することが多くなっていると考えられる。

「市販品そのまま」を選んだ複数回答486を、給食の運営形態別にみると、直営は382中296(77.5%)、委託①は125中95(76.0%)、委託②は120中95(79.2%)となり、委託②が最も多かった。委託②は、ほとんどの場合、委託会社が、会社全体でデザートを購入し、施設毎に配分する食材の購入システムをとっているため、食材費を低く抑えることが容易であることが考えられる。

一方で、「病院調理」を選んだ複数回答99について、給食の運営形態別にみると、直営は複

数回答382中63(16.5%)、委託①は125中20(16.0%)、委託②は120中16(13.3%)と順に低くなっていた。直営や委託①の施設では「病院調理」が多い傾向にあるのは、これら施設が献立作成や調理などの栄養業務を担っているため、主菜とは異なるデザートについても種類や調理法の選択がしやすい環境にあることが考えられる。

さらに、市販品そのままのデザートの種類、市販品加工済みデザートの種類、病院で調理されたデザートの種類をそれぞれ表5、表6、表7に示した。

その結果、市販品そのままを用いたデザートでは、複数回答486のうち、「a果物」228(46.9%)、「q栄養補助食品」66(13.6%)、「dゼリー」55(11.3%)の提供が多く(表5)、特に、果物では、調査期間が冬季であったことから、みかん(うんしゅうみかん)、柿(おけさ柿)、洋梨(ル・レクチェ)等が用いられていた。

給食の運営形態別では、これら「a果物」「q栄養補助食品」「dゼリー」の合計は、直営199(67.3%)、委託①71(74.7%)、委託②79(88.4%)の順に高くなり、直営施設が最も低くなった。しかし、直営施設では、複数回答296のうち、「k焼き菓子」20(6.8%)、「o乳酸菌飲料」17(5.7%)、「gヨーグルト」15(5.1%)など、多種類のデザートが提供されており、中には「lスナック菓子」3(1.0%)の利用もみられた。直営施設では、給食を委託している施設に比較して、豊富なデザートを揃えており、患者の嗜好に対応したデザート提供がなされている傾向にあることがわかった。

市販品加工済みデザートの種類については、複数回答42のうち、最も多かったのは「cフルーツポンチ」15(35.7%)で、次に「gヨーグルト」14(33.3%)であった(表6)。

給食の運営形態別にみても、「cフルーツポンチ」と「gヨーグルト」については、直営で複数回答23中10(43.5%)と4(17.4%)、委託①では複数回答10中4(40.0%)と2(20.0%)、委託②は複数回答9中1(11.1%)と8(88.9%)となっていた。「cフルーツポンチ」と「gヨーグルト」の合計は、給食の運営形態に関わらず、全ての施設において60%以上を占めていた。

表3 病院給食におけるデザートの提供頻度

	施設数(%)			
	全体 n=62	直営 n=36	委託①* n=13	委託②** n=13
一般治療食				
毎食	1 (1.6)	1 (2.8)	0 (0.0)	0 (0.0)
1日2回	11 (17.7)	6 (16.7)	2 (15.4)	3 (23.1)
1日1回	43 (69.4)	23 (63.9)	11 (84.6)	9 (69.2)
1週間に4-5回	2 (3.2)	1 (2.8)	0 (0.0)	1 (7.7)
1週間に3回	4 (6.5)	4 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)
1週間に2回	1 (1.6)	1 (2.8)	0 (0.0)	0 (0.0)
1週間に1回	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
特別治療食				
毎食	4 (6.5)	3 (8.3)	1 (7.7)	0 (0.0)
1日2回	22 (35.5)	12 (33.3)	3 (23.1)	7 (53.8)
1日1回	35 (56.5)	20 (55.6)	9 (69.2)	6 (46.2)
1週間に4-5回	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
1週間に3回	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
1週間に2回	1 (1.6)	1 (2.8)	0 (0.0)	0 (0.0)
1週間に1回	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

*委託①: 献立作成を病院で行っている施設、 **委託②: 献立作成を業者に委託している施設

表4 病院給食におけるデザートの調理方法

調理方法	複数回答(%)			
	全体 n=627	直営 n=382	委託①* n=125	委託②** n=120
市販品そのまま	486 (77.5)	296 (77.5)	95 (76.0)	95 (79.2)
市販品を加工	42 (6.7)	23 (6.0)	10 (8.0)	9 (7.5)
病院調理	99 (15.8)	63 (16.5)	20 (16.0)	16 (13.3)

*委託①: 献立作成を病院で行っている施設、 **委託②: 献立作成を業者に委託している施設

表5 病院給食における市販品そのままのデザートの種類

市販品そのまま	複数回答(%)			
	全体 n=486	直営 n=296	委託①* n=95	委託②** n=95
a 果物生・すりおろし・缶詰	228 (46.9)	113 (38.2)	55 (57.9)	60 (63.2)
b コンポート	1 (0.2)	1 (0.3)	0 (0.0)	0 (0.0)
c フルーツポンチ	3 (0.6)	2 (0.7)	1 (1.1)	0 (0.0)
d ゼリー	55 (11.3)	37 (12.5)	10 (10.5)	8 (8.4)
e プリン・ムース類	29 (6.0)	17 (5.7)	5 (5.3)	7 (7.4)
f 寒天類・杏仁豆腐	2 (0.4)	1 (0.3)	0 (0.0)	1 (1.1)
g ヨーグルト	19 (3.9)	15 (5.1)	1 (1.1)	3 (3.2)
h アイスクリーム	1 (0.2)	1 (0.3)	0 (0.0)	0 (0.0)
i 和菓子	12 (2.5)	8 (2.7)	3 (3.2)	1 (1.1)
j パン類	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
k 焼き菓子	24 (4.9)	20 (6.8)	3 (3.2)	1 (1.1)
l スナック菓子	3 (0.6)	3 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
m 行事デザート	3 (0.6)	1 (0.3)	1 (1.1)	1 (1.1)
n 一般飲料	21 (4.3)	11 (3.7)	8 (8.4)	2 (2.1)
o 乳酸菌飲料	19 (3.9)	17 (5.7)	2 (2.1)	0 (0.0)
p その他の飲料	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
q 栄養補助食品	66 (13.6)	49 (16.6)	6 (6.3)	11 (11.6)

*委託①: 献立作成を病院で行っている施設、 **委託②: 献立作成を業者に委託している施設

表6 病院給食における市販品加工済みデザートの種類

市販品を加工	複数回答(%)			
	全体 n=42	直営 n=23	委託①* n=10	委託②** n=9
a 果物(生・すりおろし・缶詰)	3 (7.1)	3 (13.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
b コンポート	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
c フルーツポンチ	15 (35.7)	10 (43.5)	4 (40.0)	1 (11.1)
d ゼリー	1 (2.4)	1 (4.3)	0 (0.0)	0 (0.0)
e プリン・ムース類	2 (4.8)	1 (4.3)	1 (10.0)	0 (0.0)
f 寒天類・杏仁豆腐	4 (9.5)	2 (8.7)	2 (20.0)	0 (0.0)
g ヨーグルト	14 (33.3)	4 (17.4)	2 (20.0)	8 (88.9)
h アイスクリーム	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
i 和菓子	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
j パン類	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
k 焼き菓子	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
l スナック菓子	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
m 行事デザート	1 (2.4)	0 (0.0)	1 (10.0)	0 (0.0)
n 一般飲料	1 (2.4)	1 (4.3)	0 (0.0)	0 (0.0)
o 乳酸菌飲料	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
p その他の飲料	1 (2.4)	1 (4.3)	0 (0.0)	0 (0.0)
q 栄養補助食品	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

*委託①: 献立作成を病院で行っている施設、**委託②: 献立作成を業者に委託している施設

表7 病院給食における病院で調理されたデザートの種類

病院調理	複数回答(%)			
	全体 n=99	直営 n=63	委託①* n=20	委託②** n=16
a 果物(生・すりおろし・缶詰)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
b コンポート	9 (9.1)	6 (9.5)	2 (10.0)	1 (6.3)
c フルーツポンチ	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (6.3)
d ゼリー	34 (34.3)	26 (41.3)	4 (20.0)	4 (25.0)
e プリン・ムース類	27 (27.3)	13 (20.6)	11 (55.0)	3 (18.8)
f 寒天類・杏仁豆腐	7 (7.1)	5 (7.9)	0 (0.0)	2 (12.5)
g ヨーグルト	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
h アイスクリーム	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
i 和菓子	7 (7.1)	3 (4.8)	2 (10.0)	2 (12.5)
j パン類	2 (2.0)	2 (3.2)	0 (0.0)	0 (0.0)
k 焼き菓子	5 (5.1)	4 (6.3)	1 (5.0)	0 (0.0)
l スナック菓子	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
m 行事デザート	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
n 一般飲料	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
o 乳酸菌飲料	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
p その他の飲料	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
q 栄養補助食品***	7 (7.1)	4 (6.3)	0 (0.0)	3 (18.8)

*委託①: 献立作成を病院で行っている施設、**委託②: 献立作成を業者に委託している施設、***: 栄養補助食品を用いたゼリー

表7より、病院で調理されたデザート99（複数回答）のうち、最も多かったのはゼリー類（「dゼリー」と「q栄養補助食品」の合計）41（41.4%）、次に「eプリン・ムース類」27（27.3%）であった。「dゼリー」には果物や野菜などの飲料や牛乳を用いたゼリー、「eプリン・ムース類」にはかぼちゃやバナナ等の野菜や果物の甘味を生かしたプリンが挙げられていたが、地産地消を意識した米粉、おけさ柿などの食材を用いた手作りデザートはみられなかった。

病院で調理されたデザートの総数（dゼリー、「eプリン・ムース類」、「q栄養補助食品」の合計）を給食の運営形態別にみると、直営では複数回答63中43（68.2%）、委託①では複数回答20中15（75.0%）、委託②では複数回答16中10（62.6%）となり、高い割合でゼリーやプリン・ムース類を提供していることがわかる。

このように、病院給食のデザートには市販品を用いることが圧倒的に多いことがわかったが、病院でデザートを調理し提供する必要がある場合は、委託施設に比べて直営施設の方が、給食の運営上、栄養管理がしやすい環境にあるため、調理済みデザートを提供しやすいと考えられる（表5、表7）。これは、一般に直営施設では管理栄養士の人数が多いため、管理栄養士1人当たりの担当患者数が少なくなることから、各患者に随時対応したきめ細かい給食の変更ができる環境が整っているためであると考えられる。また、既報では献立作成や調理などの給食業務を担っている直営施設は、委託②に比べ、病床数が多い傾向にあり⁷⁾、また、病床数が多い施設ほど管理栄養士の配置数が多い傾向にあるため⁸⁾、病院調理によって純使用食材費に対するデザート割合（8.9%）を抑えやすくなっているものと思われた。

なお、本論文の限界は、アンケートの際、病院の診療科や具体的なデザートの種類を調査項目に含めなかったため、病状とデザート種類の関係やデザートと調理方法などについて詳細に考察することが困難であったことである。診療科によって対応する食事の提供方法が異なり、デザートの調理方法がさまざまであると推測されることから、今後は、アンケート項目のさらなる検討を行い、給食の運営形態とデザート調

理の関係について考察する必要があると考えている。

4. 要約

新潟県の医療機関における病院給食のデザート調理は、給食の運営形態により異なっていた。献立作成や調理などの給食業務を担っている直営施設では、市販品をそのまま提供されることが多いデザートにおいて、特に、ゼリーやプリン・ムース類などを病院で調理して提供する傾向にあった。これは、直営施設が一般に管理栄養士が多く配置され、栄養管理や患者に適した給食変更がしやすい環境が整備されやすいためであると考えられた。

謝辞

本研究のアンケート調査にご協力くださった新潟県内の医療機関の方々に感謝申し上げます。また、調査データの入力にご協力くださった、新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科 1期生 不二崎理恵さんに御礼申し上げます。なお、本研究の一部は、平成21～22年度 新潟県立大学教育研究推進事業費の助成を受けて実施したものです。ここに付記して謝意を表します。

利益相反

本研究について、利益相反の事項はない。

参考文献

- 1) 「健康増進法」、厚生労働省、2013年6月28日最終改定
- 2) 小松信隆、大友弘美、阿部真紀、中川幸恵、関谷千尋、福田由布湖、坂本理和子、小嶋裕美：委託業者を組み入れた栄養管理とNSTの構築、札幌社会保険総合病院14、51-54（2005）
- 3) 斎藤長徳、菅原静子、藤田修三：効率的な栄養管理を行うための給食経営管理に関する研究、青森保健大雑誌8、99-104（2007）
- 4) 片岡徹也、住吉和子、川田智恵子：自己申告による入院患者の病院食の摂取量とその関連因子に関する研究、岡山大学医学部保健学科紀要14、37-45（2003）
- 5) 岡村吉隆、中森裕香、濱野敦子、他：病院給食における食事摂取基準による栄養管理 - 不足しがち

な栄養素について－、千里金蘭大学紀要4、1－13
(2007)

6) 赤尾 正、菊崎泰枝、藤原政嘉:特定給食施設(病院)における人件費率、食材料費の実態、生活科学研究誌5、45－50(2006)

7) 筒井和美、田村朝子、稲村雪子、荒井富佐子:特定給食施設(病院)の給食運営と食材費の関係、人間生活学研究4、107－112(2013)

8) 藤田 睦、小柳津 周、松本悠子、山崎敬子、桐谷公子、高木道代、松崎宣子、穂積 元:給食数と管理栄養士及び栄養士に関する調査(第1報)－病院給食の場合－18、153－158(2007)