

**科学研究費助成事業 研究成果報告書**

平成 28 年 6 月 10 日現在

機関番号：17101

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2011～2015

課題番号：23500881

研究課題名(和文)高齢者のための訪問給食サービスにおける献立の改善とその仕組みに関する研究

研究課題名(英文)Research on Improving the Menus of Meal Delivery Service for the Elderly

## 研究代表者

秋永 優子 (AKINAGA, Yuko)

福岡教育大学・教育学部・教授

研究者番号：70167948

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,800,000円

研究成果の概要(和文)：高齢者訪問給食サービスの献立の改善を目的とし、まず、13自治体の担当者に聞き取り調査を実施した。栄養基準については、設定している自治体の場合、エネルギーのみ、さらに数種の栄養素についてなど様々で、数値を示していない自治体の場合、高齢者福祉施設の食事を利用するなど3通りがみられた。福岡県内全自治体を対象に基礎調査を実施したところ、サービス実施上のねらいとして、ほとんどが栄養バランスのとれた食事提供をあげたが、献立や実物のチェックはほぼされていなかった。そこで、献立評価方法を検討し、「栄養・食品構成」「食材・生産」「料理の味」の観点からなる、日常的に手軽に実施可能なチェックシートを提案した。

研究成果の概要(英文)：The purpose of this research was to improve the menus of meal delivery services provided by local governments for the elderly. At first, hearing survey was conducted of 13 local government officers in charge of the service. As for the nutritional standard was numerically defined by some governments, but not by others where the menus of nursing home are used. Next, basic investigation was conducted of all local governments in Fukuoka Prefecture. Most of the local governments aimed to offer well-balanced meal, but not checked the menus and the real meal. Therefore a check sheet easily routinely was proposed as menu evaluation method which was consisting of the viewpoints of "nutrition and food configuration", "food materials and production", "taste of the dishes".

研究分野：食物学

キーワード：高齢者 訪問給食サービス 配食サービス 献立 自治体

## 1. 研究開始当初の背景

(1) 高齢社会を迎えたわが国では、「食」をめぐる著しい環境の変化の中において、高齢期の食生活の充実が一つの課題となっている。高齢者の良好な食・栄養状態の確保は、生存に不可欠な最も基本的なニーズであり、生活の質低下防止の観点からも重要である。生涯にわたって健全な食生活を実現するために、食事サービスの充実が求められている。

(2) 厚生労働省も高齢者の食事を地域社会でサポートすることの重要性を認め、2002年から「食」の自立支援事業」をスタートさせたが、その後制度の見直し・改正が次々に行われ、その時々で食事サービスの位置づけや名称も変わってきた。2006年改正介護保険法が施行され、介護保険の一部に組み込まれ、低栄養の確認された「特定高齢者」のための介護予防として「地域支援事業」に位置づけられた。自治体ごとに、新規に「訪問給食サービス」として事業を立ち上げ、参入希望の事業者へ委託し、受益者負担を拡大させた形は拡大しつつあった。そのような中、実施方法や献立内容について分析した研究は、まだ見られない状況であった。

## 2. 研究の目的

研究代表者が訪問給食サービスを請け負う事業者から依頼されて給食献立の作成に携わった際、自治体に提出している献立と実際に提供されている食事内容が乖離の見られる事例や、毎月の献立が「健康で長生きを維持する食事」<sup>1)</sup>に適したものとなっているかどうかのチェックはなされていない状況も見受けられていた。運営に関わる団体が多い場合、効率化が図れる反面、情報の共有が難しくなったり、サービスの方向が一致しない可能性や、民間企業が主導で運営する場合、責任の所在が不明瞭になる可能性<sup>2)</sup>も指摘されていた。また、サービスの大規模化や営利の追求によってサービスの質が落ちないように、業務担当者への教育・監督機能、利用者へのモニタリング機能を設けることも必要とされた。献立においても適宜点検・改善される仕組みが不可欠であり、研究代表者らが取組んできた学校給食等における献立改善の手法<sup>3)、4)、5)、6)</sup>と成果<sup>7)</sup>を生かして、高齢者のための訪問給食サービスにおける献立の改善に取り組むことを目的とした。

## 3. 研究の方法

### (1) 予備調査

高齢者のための訪問給食サービス(以下、配食サービスと称す)が実施されている自治体を対象として、2012(平成24)年2月から2013(平成25)年3月に4都府県に所在する13自治体に聞き取り調査を行った。これらの自治体は、実施状況がある程度異なっていることが事前に把握でき、訪問可能などである。事前に質問事項を連絡した上で訪問し、配食サービスの担当者に直接ヒアリングを

行った。各自治体で実施している配食サービスに関し、次の項目等について調査した：食事区分、最大利用可能回数/週、エネルギーおよび栄養素量(たんぱく質・塩分量・その他)の基準、料金(利用者負担額・公費支出額・業者の受取り額)、利用者による配食業者選択の有無、自治体による配食業者の選定方法、配食サービス事業の目的、その他、課題等

### (2) 基礎調査

対象地域は福岡県内全60市町村で、2014(平成26)年3月に、アンケート調査を行った。事前に質問事項を連絡した上で訪問し、配食サービスの担当者に調査票を送付し、前年度実績について記入回答後、返送してもらった。各自治体で実施している配食サービスに関し、次の項目等について調査した：サービス実施上のねらい(栄養バランスのとれた食事提供、利用者(高齢者)の栄養状態改善)、負担金額、食事区分、利用可能回数/週、栄養量の基準の有無と項目、献立構成に関する指定の有無と項目、自治体等による献立ならびに実物チェック、業者間の交流、業者への献立や食事内容面の研修、高齢者に対する食生活指導、課題と考えられること等。

## 4. 研究成果

### (1) 予備調査結果から

予備調査として13自治体への聞き取り調査を実施した。

配食される食事は、昼食または夕食を利用者が選択するようになっている自治体や、昼食か夕食のどちらかのみで固定されている自治体のほか、昼食と夕食の両方を利用者が選択できる自治体もみられた。

エネルギーおよび栄養素量に関しては、設定している自治体と、特に数値は示していない自治体とがあった。設定している場合は、エネルギーのみ、さらに数種の栄養素についてなど、様々であった。エネルギーを設定している自治体では、いずれも、1食あたりのエネルギー量を規定しており、450kcalから650kcalの間に分布していた。利用者がどの業者を選択しても、同じエネルギーのものが提供できるように、チェックし指導する自治体、エネルギー、たんぱく質、塩分量の規定に加え、副食の品数や、野菜の種類や量など、仕様を細かく定めた自治体、エネルギー量を規定するほか、味付けはなるべく薄く、主菜の肉と魚は交互、旬の野菜を取り入れ、同じ食材が続かないように等、食事内容へのきめ細かい配慮をしている自治体もみられた。中には、日本人の食事摂取基準(2010年版)の高齢者(70歳以上)の身体活動レベルの内容を基準として、エネルギー、たんぱく質、脂肪エネルギー比率、カルシウム、鉄、塩分について設定し、そのほか、献立に季節感を取り入れることや、地元産の農産物を使用することなども指示している自治体もあった。

自治体として数値を設定していない場合

は、3通りに大別された。1つ目は高齢者福祉施設の食事を配食として利用、2つ目は社会福祉協議会の栄養士が献立作成したものを利用、3つ目は高齢者の食事として適切なものを提供するよう指示し、業者の裁量に任せる方針である。

利用者負担額に関しては、1食あたりを一律に設定している自治体が9つあり、最低額は300円、最高額は550円であった。ほかには、選択する食事区分や配食業者により利用者負担額が異なる自治体もあった。公費から支出される1食あたりの金額は、90円の自治体から620円の自治体までであった。業者が受取る金額は、基本的には利用者負担額と公費負担額を合算した値となる。一食当たり700円から800円前後のところが多く、低い場合は500円台、高い場合であってもほぼ1000円以内であった。なお、その中には配達経費として、基本的には見守り・安否確認のための経費も含まれている。

配食業者については、広く公募して配食業者を選定する場合と、社会福祉法人等に自治体が直接依頼する場合があった。配食サービスの目的について、見守り・安否確認と食の確保・食生活改善を並列してあげる自治体が多かったが、見守り・安否確認にシフト移行している自治体も見られた。

このように、自治体によって様々であることの要因の一つには、配食サービスの実施が自治体に任せられた形で推移していることや、介護保険制度の見直し・改正に伴い、その時々で位置づけが変わってしまったことがあげられよう。そのため、他地域の実施状況を知りたいと話す自治体担当者もみられた。

今回の調査を行った直後にも地域支援事業が見直し、介護保険法改正が行われ、配食サービスは市町村の判断によって実施される介護予防・日常生活支援総合事業の中の生活支援サービス事業として位置づけられることになった。そのため、配食サービスに大手民間業者をはじめ新規参入が相次いだ。食事の宅配サービスでは、多くは高齢者を意識し、「健康志向」のメニューを売り物にすると報じられている。「食べ続けられる」「おいしい」食事であるかは確認できない。多様な業者の参入を保障しつつ、品質面でのばらつきをなくすような仕組みが重要<sup>8)</sup>である。

ほとんどの自治体の配食サービスの担当者は、高齢者への食事指導について関知しておらず、他の部署での実施についても把握されていなかった。

## (2)基礎調査結果から

福岡県内60自治体を対象として配布した基礎調査では、46ヶ所、76.7%の自治体担当者から回答を得た。

配食サービス実施上のねらいとして、約93%の自治体が栄養バランスのとれた食事提供をあげた。これは、先に行った自治体へのヒアリングによる予備調査で、食の確保・食生活改善から見守り・安否確認に、目的の比

重がシフトする傾向が見られたのとは異なっていた。また、基礎調査結果では約81%の自治体が、利用者である高齢者の栄養改善も目的としていた。業者から献立表を提出させているところも多かった。しかし、自治体による献立チェックや実物のチェックはなされていなかった。栄養量の基準については、約42%の自治体に設定されていた。設定の項目がエネルギー量のみか、エネルギー量と塩分だけのところが多かった。高齢者福祉施設の食事を配食として利用している業者も増えていた。

一方、業者間の交流や、業者への献立や食事内容面での研修がなされているのは、ともに約12%にすぎず、業者間の差を解消するための指導の必要を感じている自治体もあった。

高齢者に対する食生活指導については、約37%の自治体で行われていたが、実施部署は高齢者支援課、保健福祉課、健康づくり課など様々であった。一斉に行う栄養指導から、実際に調理しながらのアドバイスや食生活カウンセリングを保健センターで実施するというきめ細かい指導をしている自治体もみられた。

利用者の割合に注目すると、最も多い自治体では1号被保険者数のうち17.4%の人が、次いで多いところでは10.8%の人が、配食サービスを利用していた。配食サービス利用者による利用回数を自治体ごとに算出したところ、一ヶ月の利用回数の1人当たりの平均が20回以上である自治体が12ヶ所みられた。なお、このうち、上位5ヶ所の自治体では、昼食および夕食の両方の配食を利用者が選択することができるようになっていた。配食サービス実施の目的としては、12自治体ともに、「栄養バランスのとれた食事提供」および「利用者である高齢者の栄養状態の改善」の両方をねらいとしていた。他方、配食する食事内容に対する栄養量の基準は、「ある」と回答した7ヶ所のうち、たんぱく質を含んでいたのは3ヶ所だけであった。また、食事内容に対する栄養量の基準がないところはいずれも、献立構成の指定も特になされていなかった。栄養量の基準に対して献立のチェックを行っている自治体は、1ヶ所であった。

## (3)献立評価票の検討・作成

これらを踏まえ、配食サービスの実態に則した献立評価のあり方について検討した。本研究者がこれまでに取組んできた学校給食や幼稚園給食の献立評価と異なり、配食サービスには様々な業者が提供者として参入している。だからこそ献立の評価自体の必要性が高い一方で、手作りでおいしい食事作りに努めている零細業者でも容易に記入・算出できるように、極めて簡易な評価法であることも必要である。

そこで、複数の自治体の仕様書と食品使用量報告書を参考にして、1人1日当たりの重量を記入する形で、配食サービス献立評価票

の作成を行った。食事摂取基準に基づいて、年齢別・性別・身体活動レベル別に示されている4つの食品群別の摂取量の目安を利用した。さらに、利用者に必要な十分な栄養量が提供されることを保障し、かつ、食べ続けられる食事として「おいしいと感じられる」ものであることが重要であるため、これらを満たす献立評価票となるよう検討した。ミネラル等栄養成分や味が抜け落ちていると指摘されている一次・二次加工食品等の使用数量の把握や、素材からだしをとった料理や旬の野菜・果物の使用数量について把握できるものにした。

これらを「栄養・食品構成」、「食材・生産」、「料理の味」の3つの観点でくくり、厳密に数値を記入・算出して行うことよりも、日常的に手軽に実施できることを重視し、献立評価はチェックシート式と位置づけた。献立の質を多角的な観点から改善することに取組むことをめざすものとした。すでに入手した市町村の献立を例として用い、「栄養・食品構成」の記入は困難ではないことが確認できた。

#### (4)まとめ

高橋ら<sup>9)</sup>の研究において調査対象の38.9%が配食サービスを利用していた地域では、栄養状態の低下を防ぐ要因として配食サービスの利用が一つの重要な要素となっていると考えられた。高齢者を支援するサービスネットワークの構築のためには、全てのサービスを一律に提供するのではなく、地域や生活環境の違いや、高齢者を取り巻く環境の現状やニーズを把握し、効果的なサポートを提供することが必要とされている。高齢者の健康を支える要因は、栄養状態、身体状況、社会的要因、精神的健康度など多岐にわたり、それぞれが関連を持つ。諸機関が連携しつつ、在宅生活を安定させ、高齢者の健康を維持し向上させていくために、在宅高齢者に対して効果的に栄養・食事サービスを確保・提供することは非常に重要な課題となっている。

心身両面をサポートできる充実した配食サービスを提供するために、本研究においても、今後、さらに検討と改良を重ね、各自治体、各地域の事情を踏まえた、実際の現場で使用しやすいものとして、配食サービス献立評価のチェックシート利用の仕組みを提案していく。あわせて、高齢者は粗食を心がけ、肉を減らした方がいいと思ひ込む等の知識不足の影響で、栄養不良をおこす人が多いという実態を踏まえ、低栄養を回避するために行う食育の方法について、フードモデルを活用して検討している。

#### <引用文献>

- 1)湯川晴美：都市部在住の健康高齢者における食物摂取状況に関する長期縦断研究、栄養学雑誌、Vol.62、72～81(2004)
- 2)立松麻衣子他：社会福祉協議会による毎日型配食サービスの地域別検討と類型化、日本

家政学会誌、Vol.57、249～257(2006)

3)秋永優子他：学校給食における献立評価の意義と評価項目の検討、長崎大学総合環境研究、10(1)、1-10(2007)

4)秋永優子他：食育基本法の趣旨を踏まえた学校給食献立改善のための評価の視点と試み、日本食育学会誌、3、149-157(2008)

5)秋永優子他：学校給食の質的改善のための給食献立評価の基準および評価票の提案、長崎大学総合環境研究、11(2)、27-38(2009)

6)精須海圭子他：幼稚園給食改善のための献立評価票の提案と評価の試み、幼少児健康教育研究、20、23-30(2014)

7)秋永優子他：献立評価による学校給食の改善と効果検証の試み、日本食育学会誌、3、157-168(2009)

8)高齢者生活支援研究会：これからの配食サービス、かもがわ出版、168(2004)

9)高橋志乃他：都市部ならびに農村部における地域在宅女性後期高齢者の栄養状態と生活環境についての検討、日本家政学会誌、67、99-107(2016)

#### 5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕(計2件)

1 精須海圭子、阿曾沼樹、下村久美子、本田藍、中村修、秋永優子：高齢者配食サービスの実態に関する自治体担当者への聞き取り調査結果、日本家政学会誌、査読有、66、615-622(2015)

2 本田藍、秋永優子、下村久美子、阿曾沼樹、精須海圭子、中村修：給食評価のあり方に関する研究、総合環境研究(長崎大学環境科学部)、査読有、14(2)、41-49(2012)

#### 6. 研究組織

##### (1)研究代表者

秋永 優子 (AKINAGA, Yuko)  
福岡教育大学・教育学部・教授  
研究者番号：70167948

##### (2)研究分担者

中村 修 (NAKAMURA, Osamu)  
長崎大学・水産・環境科学総合研究科(環境)・准教授  
研究者番号：10222168

下村 久美子 (SHIMOMURA, Kumiko)  
純真短期大学・食物栄養学科・教授  
研究者番号：00369828

阿曾沼 樹 (ASONUMA, Miki)  
福岡教育大学・教育学部・教授  
研究者番号：40452700

キ須海 圭子 (KISUMI, Keiko)  
九州女子大学・家政学部・講師  
研究者番号：20601412