



社会福祉法人 正和会の食品ロス削減への取組み

「急速凍結」を活用し食べ残しゼロへ

高齢者ひとりひとりに寄添った新しい食事提供方法で食品ロス削減の取組み

2022年2月25日

社会福祉法人 正和会

小田 智輝

目次

- ・目次 (P2)
- ・法人概要(P3)
- ・介護業界の課題(P4)
- ・取組み内容(P5～P6)
- ・成果(P7)
- ・当法人の取組みのポイント(P8～P9)
- ・今後の展開(P10)
- ・最後に(P11)
- ・お問い合わせ先(P12)

企業概要



・名称 社会福祉法人正和会(ショウワカイ)

・代表者 理事長 古賀和代

・住所 兵庫県川西市清和台東4丁目5番26号

・事業内容 特別養護老人ホームの運営

・法人理念 我が家のようにくつろぎを

・運営施設 やわらぎの里清和台、東谷、ふらす館、西多田

※入居定員480名、デイサービス利用者120人/日 提供食数 約1600食/日

介護業界の課題



- ・食材費の値上がり
- ・老々介護
- ・高い離職率
- ・介護難民
- ・要介護者の更なる増加
- ・「介護」のイメージが悪い
- ・長時間労働
- ・低い労働生産性
- ・高齢者の多様化 ⇨ 高齢者がワガママに
- ・2025年問題
- ・介護以外の経費(給食、清掃等)のコスト増

多くの課題・解決法は、**人手不足**に起因

多くの介護事業者は目の前の課題が山積しており、食品ロス削減等の社会課題の解決やSDGsへの貢献まで手が回っていない。

取 組 み 内 容

～ テ ー マ ～

人手不足を補い、食品ロス削減を達成する
新たな仕組みの構築が必要



“

「急速凍結」を活用し食べ残しゼロへ

”

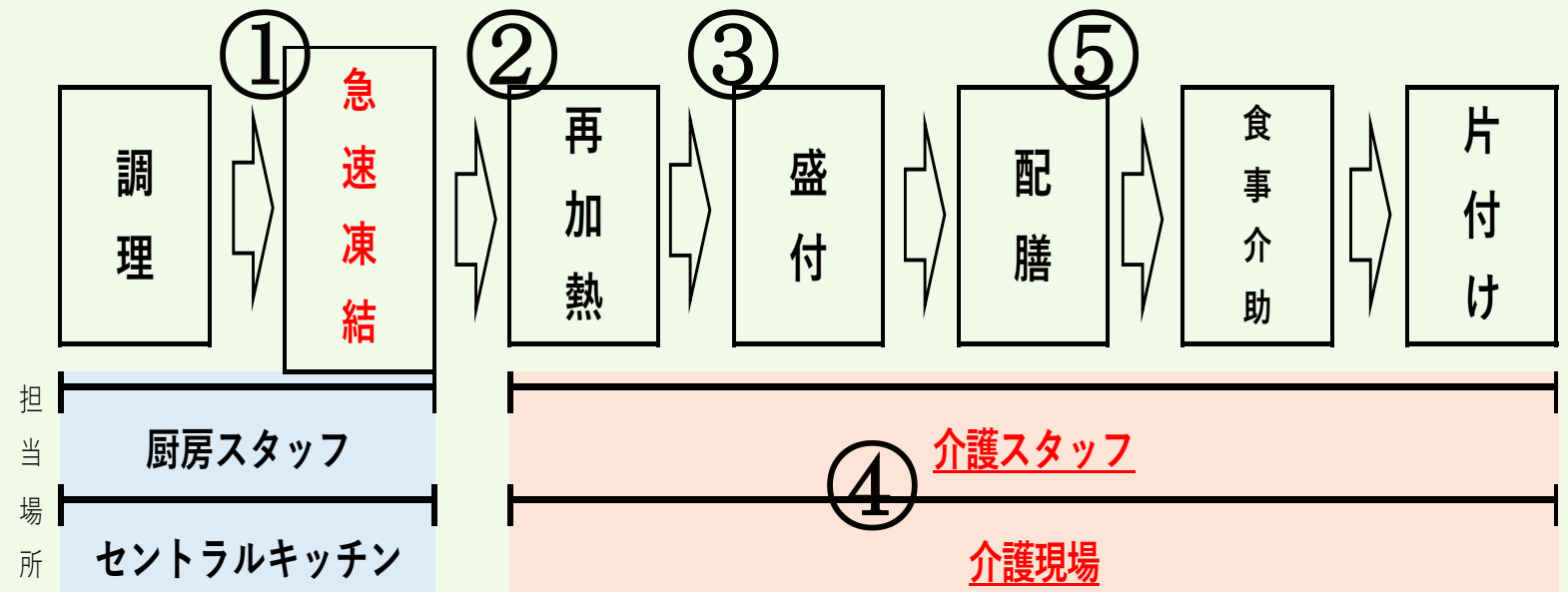
高齢者ひとりひとりに寄添った新しい食事提供方法で
食品ロス削減の取組み

取組み内容

～概要～



- ・① 食事はセントラルキッチンにて一括調理、急速凍結
- ・② 各施設では冷凍された食事を解凍、再加熱して提供
- ・③ 提供は介護職員により10人のご入居者様毎に実施
- ・④ 最も身近な存在の介護職員による配膳でご入居者様の健康や趣味嗜好等に応じた適切な量・メニューの調整
- ・⑤ ご入居者様の目の前で盛付、炊飯することで食欲増進、健康維持、食べ残し削減にもつながっている



成果



・食品ロスの削減

～食べ残しや提供されずに廃棄される食品ロスが5年前対比で**約30%削減**

～新型コロナによる小中学校の一斉休校で、消費の場を失った地域農産物を一括購入、急速凍結することで**地域農産物の長期保存が可能**にし大量廃棄の危機を回避。

・労働環境、人手不足の改善

～従来、厨房職員は365日朝から夜までの勤務が必要だったが、本取組によりセントラルキッチンでの平日昼間の勤務のみになり**労働環境改善**。人員の厨房から介護現場への異動等で介護現場の人不足、業務負担軽減。

・従業員の食品ロス削減にかかる意識の向上

～介護職員が一貫して盛付から食事介助、片付けを行うため食事を捨てることへの抵抗感が高まり**食品ロス削減への意識が向上**。従業員より喫食率UP 残食率DOWNのアイデアがでるようになる。

ポイント

・食品ロス削減と業務効率化の両立

～本取組みにあたり食品ロス削減による材料費の削減、急速凍結技術による業務整理・効率化を実現。**給食提供にかかるコストが削減**されたことによりセントラルキッチン整備、急速凍結機技術導入にかかった設備投資、数千万円を数年で回収可能。

・最新の急速凍結技術の活用

～**味にも見た目にも妥協せず美味しい食事**を提供するため、ベンチャー企業ながら最新の凍結技術を持つ凍結機メーカーと協調し本取組みを構築した。

・個々人に合わせた食事提供による喫食率の増加

～ご入居者様を一番身近で見ている介護職員による適時適量の食事提供により喫食率UP、残食率DOWN、食品ロスが削減される。



ポイント



○目標 食品ロス削減 喫食率UP、残食率DOWN率

↳ ○課題① 大量調理、大量提供を行う従来の給食提供方式
ではきめ細やかな対応が難しい

↳ ○解決① ご入居者様に一番身近な介護職員が食事提供を行えば
ご入所者様に最適できめ細やかなサービスが可能

↳ ○課題② 介護職員による食事提供は作業の煩雑性、複雑性、
人手不足により既存の仕組みでは実現が難しい。

↳ ○解決② 最新の急速凍結技術を導入により介護職員の作業負担
を軽減するとともに、味や見た目も妥協せず食事提供可能。

↳ ○課題③ 急速凍結技術を導入するには設備投資が必要。

↳ ○解決③ 「急速凍結」＝「食材の時間を止める」
食品ロス削減、業務効率化により給食提供
にかかるコスト削減が可能。導入にかかる原資捻出。

今後の展開



- ・医療、福祉業界へ当法人の取組みを広げる

～当法人のような悩みを抱える医療、福祉業界の法人に当法人の取組みを広げるため、施設見学の積極的な受入、凍結・運営ノウハウの提供。

- ・「冷凍」を軸にすべての産業に急速凍結の活用方法を普及。

～当法人は経験で、より早く再現性高く冷凍することで、業務効率化・ロス削減を実現できることがわかった。食品、飲食、物流、医療etc…業種問わず同取組を普及させる。

～2022年2月、グループ法人により大阪府豊中市に凍結技術の活用、普及の拠点となる最新の急速凍結機を導入した施設を開設。

医療、福祉業界に留まらず幅広い事業者が急速凍結を体験、実食、活用できる体制が整った。

最後に



2015年の国連サミットを機に企業は事業を通じたグローバル課題の解決、サステナビリティへの貢献が一層求められています。しかし、SDGsの目標は大きな規模が多く、当法人のような中小・零細規模の法人では成果や貢献が見えにくいとともに、日々の事業運営への対応により必要性は感じているものの具体的な取組みには至れない現状があります。

当法人では今回紹介させていただいた食品ロス削減の取組みを通じ、急速凍結技術を活用することで、介護業界の慢性的な課題である人手不足の解消と食品ロス削減を両立できる仕組みづくりが出来ました。微力ながら社会福祉の一部を担う法人として、この経験から得たノウハウを広め、介護業界・社会福祉の向上、食品ロス削減の一助となれるように活動していきます。

社会福祉の向上、食品ロス削減の推進のためぜひ一度、当法人にお越しいただき、取組みを肌で感じて頂けたら幸いです。

お問い合わせ

- ・名称 社会福祉法人正和会
- ・住所 兵庫県川西市中央町7番18号ララグランデ7階
- ・TEL 072-758-1500
- ・FAX 072-758-0550
- ・MAIL t-oda@plusone-group.co.jp
- ・担当者 小田(オダ)