

# 救うのか、見過ごすのか、医療現場における食品ロス削減への挑戦

(独立行政法人 国立病院機構 まつもと医療センター)

医療現場における食品ロス削減は、施設運営や患者さんの栄養管理上においても非常に重要な視点として、「命に携わる医療者は、命ある食べ物を大切に♥」と取組を実施。院内で発生する食品ロスについて、現状把握から始め、食品ロス削減の取組を実施。食品ロス削減の習慣化や地域への情報発信をすることで行動の継続を実現。

## 1. 医療現場での食品ロスの把握

### 始動

2017年9月、病院食の質の向上、高騰する材料価格の抑制を図ることにした。同時に、当院が位置する松本市が食品ロス削減に力を注いでいることを知る。

### 当時の食品ロス発生状況

◆廃棄総量(野菜クズ・残食等)  
※液体類は除く(2017年4月分)

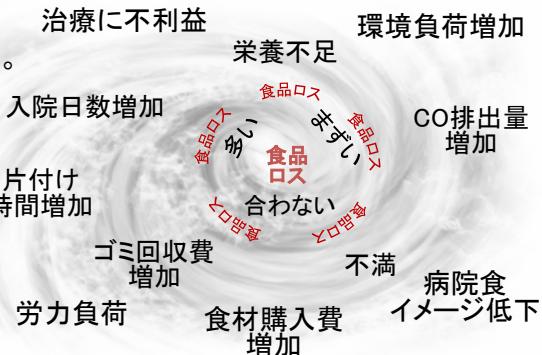
1か月当たり  
約6t 発生



## 2. 病院の食品ロスの負の連鎖

食品ロスを見つめ直すことで、  
病院運営向上の課題が明確となる。

- 栄養管理面
- サービス面
- 経営面
- 労力面
- 環境面



独立行政法人 国立病院機構  
まつもと医療センター

### 病院食概要

長野県松本市と塩尻市の中間に位置する総合病院。

「治す医療」から「支える医療」まで、そして、こどもから人生の最終段階まで患者さんの人生に寄り添った医療を展開しています。

標榜診療科 : 22診療科 内科、消化器内科、循環器科、血液内科 等

総病床数 : 458床 一般病床437床(うち重症心身障がい児(者)100床)  
結核病床 21床

1回の食数  
食事の種類  
栄養管理科員  
職員数

約307食(令和元年度平均 9月末時点)

94食種(一般食16食種、治療食78食種)

施設職員 管理栄養士5名(内非常勤1名)  
事務職員3名(内非常勤1名)

給食業務 管理栄養士2名、栄養士6名  
受託職員 調理師12名、調理補助等18名



2019年10月30日の  
食品ロス削減全国大会  
(徳島大会)でパネル  
出展しました。

## 4. 食べ残し削減に対する取組の例

### ①盛り分け対応

従来は、業務の簡易性、計算上の栄養量を重視して、普通食は普通盛りのみでの対応であった。

現在は患者さんの摂取状況を考慮し、ご飯やお粥、麺類、おにぎり等も、盛り付け量を細分化し提供を行っている。



システム改修

### ②おいしい食事を作る

#### ◆実技講習

既存調理機器の能力を最大限に活用  
おいしく・効率よく



機器メーカー講師

#### ◆だしの変更

顆粒だし中心から、  
“鰹と昆布”出汁に  
おいしさ>手間・費用



出汁割合検討会

### ③サービス拡充

#### 食品ロス削減により食材料費抑制

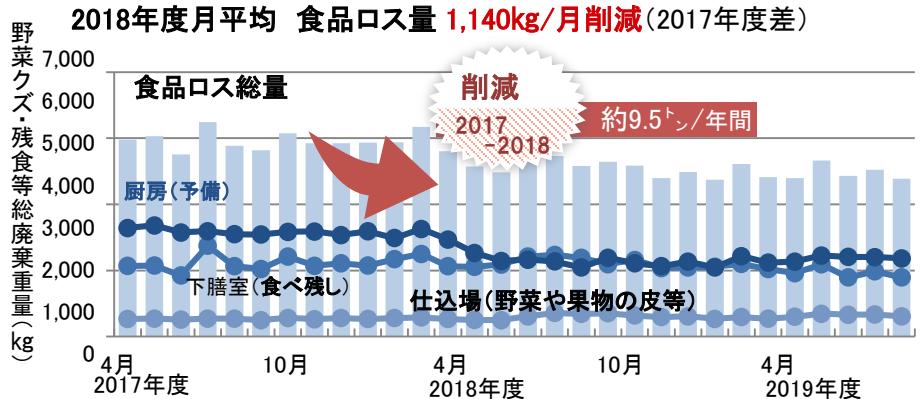
1人1食当たりの食材料費  
2年間(2016-2018年)で-28.3円/食  
その分を食事サービスへ還元

食事を楽しんでいただき、更なる食品ロス削減につなげる



そば打ち実演

## 5. 食品ロス総重量の推移



## 7. 地域への情報発信

地域の方から御依頼いただき、公民館や学校にて食品をムダにしない上手な保存などについて講演を実施。また、病院祭等では食品ロス削減の啓発を行っている。



高齢者の方へお話



野菜くずの出汁



残食215杯で200g

## 6. 繼続するための取組

努力を続けるのは難しい → 習慣化することが大切

医療従事者には食事を提供する立場と消費する立場がある。私生活においても食品ロスに取り組むことで院内の食品ロス削減にも自然と心がけることができる。

### 松本市『残さず食べよう！30・10運動』施設に申請



2019年7月 施設認定

“提供する側”と“食べる側”的両方の立場で認定取得。



## 8. 医療現場に広めていく

医療現場における食品ロス削減は、施設運営や患者さんの栄養管理上においても非常に重要な視点である。当院は、今後も更なる食品ロス削減に取り組んでいく。

ひいては、当院単独の取組にとどまらず、医療現場における食品ロス削減、環境負荷低減を目指して行く。

命に携わる医療者は  
命ある食べ物を大切に♥

