

令和 4 年 5 月 31 日

独立行政法人地域医療機能推進機構
うつのみや病院「うつのみや病院入院患者及び付属介護老人保健施設利用者等の給食委託業務」
の実施状況報告について

I. 事業の概要

1. 概要(目的)

うつのみや病院入院患者の患者給食の提供により、チーム医療の一端を担い治療に貢献できる栄養管理を行うこと、患者満足度の向上を図りながら地域に根ざした安心して信頼されるおいしく心のこもった食事サービスの提供を行うことを目的としている。

また、うつのみや病院附属介護老人保健施設（以下「老健」という。）では、受託者が利用者一人ひとりの状態に適した食の提供と栄養ケアマネジメントを通じ、栄養状態の維持・改善していくこと、日々の楽しみを提供することを目的としている。

2. 契約期間

令和 2 年 4 月 1 日から令和 5 年 3 月 31 日までの 3 年間

3. 受託事業者

日清医療食品株式会社

4. 契約金額

412,230,960 円（税抜）

※契約金額については、管理費（定額）と予定食数（前年度実績）に対しての材料費の合計による見込額である。

5. 受託事業者決定の経緯

(1) 競争参加者

4 者（4 者より競争参加資格の申請があり審査により 4 者を合格とした。
うち新規競争参加者 2 者。）

(2) 入札及び開札日

令和2年1月22日

(3) 入札結果

落札（予定価格の範囲内1者。）

(4) 入札経過

1回目の開札結果は競争参加者4者ともに予定価格の制限に達した価格の入札がなく、直ちに再度の入札を実施した。再度の入札は、2者が辞退し、応札した2者のうち1者が予定価格の範囲内であったことから、契約の相手方とした。

II. 確保されるべき業務の質の達成状況及び評価等

1. 確保されるべき業務の質に対する評価

実施要項において定めた確保されるべき業務の質に対する評価は以下のとおりである。

確保されるべき業務の質	評 価
指定された食事開始時間までに食事を提供すること。	食事提供時間が大幅に遅れたといった事例はなく、おおむね開始時間までには食事提供ができていることから、業務の質は確保されている。
当院から指定された食数を提供すること。食数不足を0とすること。	現在まで指定された食数が提供され、食数不足は0回であることから、業務の質は確保されている。
受託者の責めに帰する食品衛生事故を発生させないこと。	現在まで受託者の責めに帰する食品衛生事故は発生していないことから、業務の質は確保されている。

2. 献立に関する履行の状況

(1) 栄養管理における各種調査の結果

「嗜好調査」(令和2年8月実施)

日頃の食事について意見を聴取し、今後の献立作成等に反映することを目的として実施された。

<調査結果>

Aパターン「対象：普通食提供者」<回答40名/対象59名>(単位：名)

評価	回答数	満足	やや満足	やや不満	不満			
	39	12	18	6	3			
良い点	回答数	味付け	ボリューム	献立内容	食事の温度			
	37	14	8	8	7			
悪い点	回答数	味付け	ボリューム	献立内容	食事の温度			
	30	12	6	8	4			
詳細 悪い点	味付け	回答数	濃い	やや濃い	ちょうど良い	やや薄い	薄い	
		35	1	1	26	7	5	
	ボリューム	回答数	多い	やや多い	ちょうど良い	やや少ない	少ない	
		37	2	4	27	4	0	
	献立内容	回答数	満足	やや満足	やや不満	不満		
		37	20	9	5	3		
食事の温度 (温かい食事)	回答数	良い	悪い					
	38	34	4					
食事の温度 (冷たい食事)	回答数	良い	悪い					
	36	31	5					
つ 主 い 食 て に	ご飯の硬さ	回答数	やわらかい	ちょうど良い	硬い			
		34	2	28	4			
	おかゆの硬さ	回答数	やわらかい	ちょうど良い	硬い			
		16	1	14	1			
つ 汁 い 物 て に	味付け	回答数	濃い	やや濃い	良い	やや薄い	薄い	
		36	1	4	24	7	1	
	具材の硬さ	回答数	柔らかい	やや柔らかい	良い	やや硬い	硬い	
		34	2	2	26	4	1	
分量	回答数	多い	やや多い	良い	やや少ない	少ない		
	35	1	3	24	7	0		
肉 つ い て に	味付け	回答数	濃い	やや濃い	良い	やや薄い	薄い	
		32	1	1	21	9	1	
	肉の硬さ	回答数	柔らかい	やや柔らかい	良い	やや硬い	硬い	
		29	0	3	19	7	3	
分量	回答数	多い	やや多い	良い	やや少ない	少ない		
	31	1	1	27	2	2		
魚 つ い て に	味付け	回答数	濃い	やや濃い	良い	やや薄い	薄い	
		33	1	0	26	6	1	
	魚の硬さ	回答数	柔らかい	やや柔らかい	良い	やや硬い	硬い	
		27	0	1	21	5	2	
分量	回答数	多い	やや多い	良い	やや少ない	少ない		
	30	0	2	26	2	2		
野 菜 料 理 つ い て に	味付け	回答数	濃い	やや濃い	良い	やや薄い	薄い	
		33	2	2	18	11	4	
	野菜の硬さ	回答数	柔らかい	やや柔らかい	良い	やや硬い	硬い	
		33	1	4	23	5	1	
分量	回答数	多い	やや多い	良い	やや少ない	少ない		
	35	2	5	24	4	2		

Bパターン「対象：減塩食提供者」〈回答 26 名/対象 38 名〉（単位：名）

つ 食 現 い 事 在 て に の	評価	回答数	満足	やや満足	やや不満	不満	
		24	14	9	1	0	
	良い点	回答数	味付け	ボリューム	献立内容	食事の温度	
		24	8	4	5	7	
	悪い点	回答数	味付け	ボリューム	献立内容	食事の温度	
		10	6	1	2	1	
詳 悪 細 い 点 点	味付け	回答数	濃い	やや濃い	ちょうど良い	やや薄い	薄い
		23	1	1	16	5	1
	ボリューム	回答数	多い	やや多い	ちょうど良い	やや少ない	少ない
		22	1	1	18	2	0
	献立内容	回答数	満足	やや満足	やや不満	不満	
		17	8	5	4	0	
	食事の温度 (温かい食事)	回答数	良い	悪い			
		26	24	2			
	食事の温度 (冷たい食事)	回答数	良い	悪い			
		20	17	3			
つ 主 い 食 て に	ご飯の硬さ	回答数	やわらかい	ちょうど良い	硬い		
		23	0	22	1		
	おかゆの硬さ	回答数	やわらかい	ちょうど良い	硬い		
		13	0	13	0		
肉 つ つ いて 理 ね	味付け	回答数	濃い	やや濃い	良い	やや薄い	薄い
		19	0	0	16	3	0
	肉の硬さ	回答数	柔らかい	やや柔らかい	良い	やや硬い	硬い
		18	0	2	12	4	0
	分量	回答数	多い	やや多い	良い	やや少ない	少ない
		16	0	3	9	4	0
魚 つ つ いて 理 ね	味付け	回答数	濃い	やや濃い	良い	やや薄い	薄い
		19	0	0	17	2	0
	魚の硬さ	回答数	柔らかい	やや柔らかい	良い	やや硬い	硬い
		21	0	1	15	5	0
	分量	回答数	多い	やや多い	良い	やや少ない	少ない
		18	0	2	14	2	0
野 っ 菜 つ 料 いて 理 ね	味付け	回答数	濃い	やや濃い	良い	やや薄い	薄い
		23	1	1	15	6	0
	野菜の硬さ	回答数	柔らかい	やや柔らかい	良い	やや硬い	硬い
		23	0	5	15	3	0
	分量	回答数	多い	やや多い	良い	やや少ない	少ない
		21	1	2	14	4	0

※Bパターンは減塩食を提供している方を対象にしているため、汁物について除外している。

「残食調査」

日々の食事の残食を調査することで集団の嗜好等を把握し、残食の多い傾向のある献立の改善を行うため実施されている。

従前、全体量の測定を行っていたが、令和4年2月以降は、主食、副食別々に測定することにより、より細やかな調査ができるよう調査方法の変更が受託事業者から提案され承認した。

「喫食調査」

病棟で行っている喫食調査以上に個別で調査が必要な患者の喫食量を調査することにより、個別に喫食量の改善、栄養状態の改善を図るために実施する調査であるが、該当者がいなかった。

「患者満足度調査」（令和2年11月実施）

当機構全体で毎年度行っている調査となり、病院食や治療食に係る各調査項目における満足度の結果については下記のとおりであった。

<調査結果>

(単位：点)

調査項目	令和元年度		令和2年度		増減	
	病院	老健	病院	老健	病院	老健
食事のメニュー	3.90	4.24	3.82	4.67	▲ 0.08	0.43
食事の味	3.79	4.42	3.62	4.52	▲ 0.17	0.10
食事の量	—	4.27	—	4.42	—	0.15
食事の温度	4.22	4.25	3.95	4.39	▲ 0.27	0.14
食事の見た目	3.96	—	3.99	—	0.03	—
配膳・下膳時間	4.24	4.43	4.20	4.63	▲ 0.04	0.20
合計	20.11	21.61	19.58	22.63	▲ 0.53	1.02

※満足度調査の各項目への回答について、「満足」を5点、「やや満足」を4点、「どちらでもない」を3点、「やや不満」を2点、「不満」を1点としたときの、項目ごとの平均点を「満足度」として上表に示している。

(2) 各種調査結果からの改善提案

嗜好調査においては、悪い点として「味付け」が上位にあげられる状況が見られ、良い点悪い点の詳細でも、味付けが「ちょうど良い」との回答が半数を占めたが、「やや薄い」との回答も次点で多く、味付けが安定しない状況と見受けられた。

上記を踏まえ、嗜好調査時は普通食・減塩食とも塩分30%カットの減塩醤油を使用していたが、普通食を提供している患者にとってはやや物足りない味付けになっていると考えたため、以後、濃口醤油と減塩醤油を適宜使用した献立展開を行い、治療食とのメリハリがつくような味付けで提供できるように献立を工夫していきたいとの提案が受託事業者からあり、栄養管理委員会で承認し変更を行った。※参照：<変更事例>

このほか、献立内容に関しても「やや不満」・「不満」との回答も見られ、悪い点の2番目に挙がる結果となったことについて、受託事業者の献立が35日サイクルとなっており、同一曜日に同じ献立となる状況であったことに着目し、特に老健のデイサービスの利用者は利用する曜日が決まっている状況を考慮し、献立の入替を行い同一曜日に同じ献立にならないよう変更したいとの提案が受託事業者からあったため承認した。

残食調査においても、受託4月後(令和2年8月)に行われた嗜好調査の結果に基づき行った味付け内容の変更による献立の工夫や、献立サイクルの変更により、残食は減少傾向が続いていると報告されているため、改善が図られていると評価している。

また、患者満足度調査については、病院においては昨年に比べて平均点が若干低下しているが、老健においては全項目において上昇しており、全体の満足度は向上していることから、業務の質は確保されていると思料される。

なお、老健で提供する食事については、従来は受託事業者の施設で調理を行い、病院まで運搬されたものを院内で温め盛りつけし配膳していたが、受託事業者の変更に伴い、院内で調理し盛りつけを行い、温冷配膳車を用いて老健施設に運搬するよう改善したことから、出来立ての料理を提供することが可能となり、満足度の上昇に繋がったと考えられる。

しかしながら、満足度調査における病院の「食事の温度」の項目が減少しているため、温度が下がりにくい献立を増やしていくことについて受託事業者から提案があり、協議を行っているところである。

<変更事例>

改善前の献立内容	<ul style="list-style-type: none">・米飯・切り干し大根の炒め煮 ＜減塩醤油(塩分30%カット)使用＞・納豆 ＜減塩醤油(塩分30%カット)使用＞・味噌汁・牛乳
----------	--



改善後の献立内容	<ul style="list-style-type: none">・米飯・切り干し大根の炒め煮 ＜濃口醤油使用＞・納豆 ＜減塩醤油(塩分30%カット)使用＞・味噌汁・牛乳
----------	--

3. 業務委託を病院と老健を一括契約にしたことによる効果

(1) 嚥下食の提供について

これまでは「きざみ・みじん・極みじん（あん和え）」という食形態で提供していたが、この食形態は咀嚼障害の対応であり、嚥下障害に関して配慮できていない食形態であったが、老健が従前より要望していた摂食嚥下障害の食事が提供できるようになった。

(2) 治療食の継続について

病院から老健への転所の際、同じ食事を提供できることにより、施設移動後も治療食の提供が継続できるようになった。

(3) 栄養剤の継続使用について

経腸栄養剤について、老健においても病院と同様に6種類の経腸栄養剤の使用が可能となり、入所者個人に合わせた栄養剤・栄養量を提供することができるようになった。

また、病院から老健への転所の際にも同じ栄養剤を継続して使用することにより、適切な栄養管理ができるようになった。

III. 経費に関する評価

1. 契約金額での比較

<経費（見込額）比較>

（単位：円／税抜）

うつのみや病院	前回契約 契約期間 H30. 4～R2. 3	現行契約 契約期間 R2. 4～R5. 3	増減	削減率
一年あたりの 契約金額 (平均額)	147,559,656	137,410,320	▲ 10,149,336	▲ 6.9%

<評価>

契約金額の前回契約と現行契約の比較では、6.9%（約1,015万円）の減額となった。

また、契約金額が大きく減少した要因は、従来委託事業を病院及び健康管理センターと老健を別契約にしていたが令和2年度分より一括契約にしたことによる効果と考える。

2. 従前の業務における経費（実績額）との比較

令和元年の経費（前回契約）と令和2年の経費（現契約）の比較は下記のとおり。

<経費（実績額）比較>

（単位：円／税抜）

	令和元年度		令和2年度		増 減		削減率	
	材料費	管理費	材料費	管理費	材料費	管理費	材料費	管理費
病院+健診	37,718,681	59,747,412	35,254,192	63,720,000	▲ 2,464,489	3,972,588	▲6.5%	6.6%
老健	24,901,451	23,976,000	24,907,012	7,080,000	5,561	▲ 16,896,000	0.0%	▲70.5%
合計	62,620,132	83,723,412	60,161,204	70,800,000	▲ 2,458,928	▲ 12,923,412	▲3.9%	▲15.4%
総合計	146,343,544		130,961,204		▲ 15,382,340		▲10.5%	

<食事提供数>

（単位：食）

	令和元年度	令和2年度	増 減
病院+健診	139,477	132,024	▲ 7,453
老健	95,456	89,298	▲ 6,158
（おやつ）	35,885	33,148	▲ 2,737
合計	270,818	254,470	▲ 16,348

<一食当たりの金額>

（単位：円）

	令和元年度	令和2年度	増 減
材料費	62,620,132	60,161,204	▲ 2,458,928
提供数（食）	270,818	254,470	▲ 16,348
1食単価	231.2	236.4	5.2

<評価>

実績額の前年度比較については、単年度で10.5%（約1,540万円）の費用削減となっているため、相当の経費削減効果が得られたものと思料する。

なお、引き続き令和3年度も全体的な費用削減割合を維持予定であり、2年間で約3,000万円とインパクトのある削減見込みとなっている。

食事の提供については、材料費が前回契約に比べ1食当たり5.2円増加しており、令和2年度の食事提供数に対して費用算出すると約130万円の費用

増となるものの、管理費の削減額が単年度で約 1,300 万円となり、材料費（1食単価）の増加以上に管理費が減額されていることから、食事の満足度を向上させつつ、費用全体の削減が達成できているものと評価している。

また、材料費全体提供数の減は、コロナ対策により健診部門の食事提供を取りやめたことに加え、入院患者の減少も影響している。要因としては、コロナ感染拡大時の患者の受診控えや緊急性が低い患者の手術の延期や中止が挙げられる。

3. 新型コロナウイルス感染症の感染拡大及びその防止措置の影響について

新型コロナウイルス感染症の影響として、令和2年4月より健診部門の食事提供を行っていないので、受託事業者に契約金額の減額の申し入れを行ったが、受託事業者としては継続的な運営の面及び感染対策費用について従前より増加している点等から減額対応は困難との回答があったため、減額等の措置は講じていない。

新型コロナウイルスについての感染対策については、受託事業者において対応していることから、減額困難との回答は妥当であると考えられる。

IV. 受託者の創意工夫及び改善実施事項

献立に関して、受託者側から食事の際に季節感を感じてもらうため、行事食の提供の提案を受け、1月1日におせち料理、3月3日にちらし寿司等の提供を行った。

また、「残食調査」において、従前は全体量の調査を行っていたところ、より細やかな調査ができるよう主食、副食別々に測定する調査方法に変更する提案があり承認した。（令和4年2月以降実施分より）

V. 評価の総括

確保されるべき業務の質の達成状況及び経費に関する評価ともおおむね満足できるものであり、本事業については、安全で安定的な給食の提供及び経費削減という目的を達成できたものと評価している。

また、入札等調達業務の透明性、競争性及び公正性の確保については、競争の導入による公共サービスの改革に関する法律（平成18年法律第51号）に示されたプロセスに基づき、情報の公開、パブリックコメント等部外からの意見聴取及び官民競争入札管理委員会における審議等の手順を踏むことにより、民間競争

入札開始前と比較して向上できたものとする。

特に入札参加者4者のうち2者が新規参加者であったことから、入札実施要項により、新規参入者にも本事業の内容を分かりやすく案内できたものと思料する。

このほか、実施期間中に受託事業者が業務改善指示等を受けることや、業務に係る法令違反行為等はなかった。

なお、本事業の実施状況については、当機構契約監視委員会において外部有識者のチェックを受ける予定である。

VI. 今後の事業

当院では上記結果から総合的に判断して良好な結果が得られていることから、「市場化テスト終了プロセス及び新プロセス運用に関する指針」（平成26年3月19日官民競争入札等監理委員会決定）Ⅱ. 1. (1) に基づき、市場化テストを終了し、当院の責任において実施することとしたい。

なお、終了プロセス後も、公共サービスの質、実施期間、入札手続及び情報開示に関する事項を踏まえたうえで、引き続きサービスの質の向上維持及びコストの削減を図っていくこととしたい。