給食経営管理のいまとこれから

―持続可能な栄養管理のために

特集にあたって

昨今の報道にみるように，特定給食施設では長引く物価高騰，慢性的な労働力不足の影響を受け，安定した食事の提供そのものが危機的な状況にある．医療施設において，食事は医療の一環と位置付けられるが，入院時食事療養費は大幅な赤字運営となっており，制度の維持と持続可能な栄養管理のためには給食経営管理の合理化・効率化が必須である．近年は栄養専門職の努力と成果によって，診療報酬改定の都度，病棟での入院患者に対する栄養管理業務への加算項目が整備され，治療効果を高める栄養療法・栄養管理の充実や医療安全の強化が図られてきた．それに合わせ，栄養管理の主体である食事（給食）には，対象に応じた栄養補給を担保する品質管理がますます求められる．

今回の特集は「給食経営管理のいまとこれから―持続可能な栄養管理のために」と題し，令和元～3年度厚生労働行政推進調査事業費補助金研究「特定給食施設における適切な栄養管理業務の運営に関する研究」（研究代表者：市川陽子）として行った，効率的・効果的な給食業務の運営に関する検討の一部を紹介する．ハード面からの効率化について髙橋孝子先生に，ソフト面からの効率化について神田知子先生に，調理済み食品利用による経済的効果について奥薗美代子先生に，栄養基準量の集約について赤尾　正先生に，献立の提供栄養量の妥当性の検証例を来原晶子先生に，そして入院時食事療養費や人的資源からみた病院経営の現状と課題について宇田　淳先生に，それぞれご執筆いただいた．さまざまな視点から給食経営管理を見直し，持続可能な栄養管理に向けた方策を考える資料としていただければ幸いである．

静岡県立大学食品栄養科学部
市川陽子