

平成25年度QC活動

安く！おいしく！へ  
チャレンジ！

社会福祉法人 致知会

救護施設真和館

<サークル名>

☆おみだいどころ☆

# 救護施設 真和館 概要

法人名 : 社会福祉法人 致知会  
 施設名 : 救護施設 真和館  
 所在地 : 熊本県阿蘇郡西原村大字鳥子3072番

法人設立 : 平成17年10月11日  
 施設開設 : 平成18年4月28日

入所定員 : 50名  
 部屋数 : 1人部屋15室 2人部屋20室  
 ユニット : 1階9人×2ユニット  
 2階8人×4ユニット  
 職員数 : 26名

## 入所者の状況

平成26年 4月 1日現在

	身体障害	知的障害	精神障害	重複障害			生活障害	合計	(内アルコール依存症)
				身体と精神	知的と精神	身体と知的と精神			
男	6	7	37(16)	5	7	1	3	40	(23)
女	1	0	14(8)	1	0	0	0	14	(4)
計	7	7	51(24)	6	7	1	3	54	(27)

※精神障害の( )内は統合失調症者数

## <チーム構成>

- 潮谷 賢一郎
- 興梠 千 昭
- 村上 たみ子
- 河上 麗子
- 佐藤 友佳
- 渡辺 政士

## <サークル名の由来>

熊本城の台所名を頂き、ひらがなで

「おみだいどころ」としました。

## <意気込み>

「即！行動！！」

楽しく取り組もう！



# <テーマの選定>

**生活保護費の引き下げ！**

**消費税の値上げ！**

**食品の値上げ！**

**様々な条件に負けない**

**質の良い食事を提供！**



**安く！おいしく！へ  
チャレンジ！**





# <攻め所の明確化>

項目	ありたい姿	現在の姿	ギャップ	攻め所
生鮮食品	価格が安く、 美味しい 食材である	価格が高い 食材の納品 がある	価格変動が 激しい	値段を確か めてから買 う
	新鮮である	新鮮でない ときがある	一定の鮮度 を保って いない	新鮮な旬の 食材を選ぶ
冷凍食品	安くて価格が 安定している	価格が一定 である	業者間で 値段が違う	価格が安く おいしい業 者の食品を 選ぶ
	安全で手間 がかからない	安全である が、おいしさ、 栄養に問題 がある	一部の商品 に関して、 解凍する 手間がかか る	早めに解凍 し、おいしい ものを選択 する

※攻め所選定シート

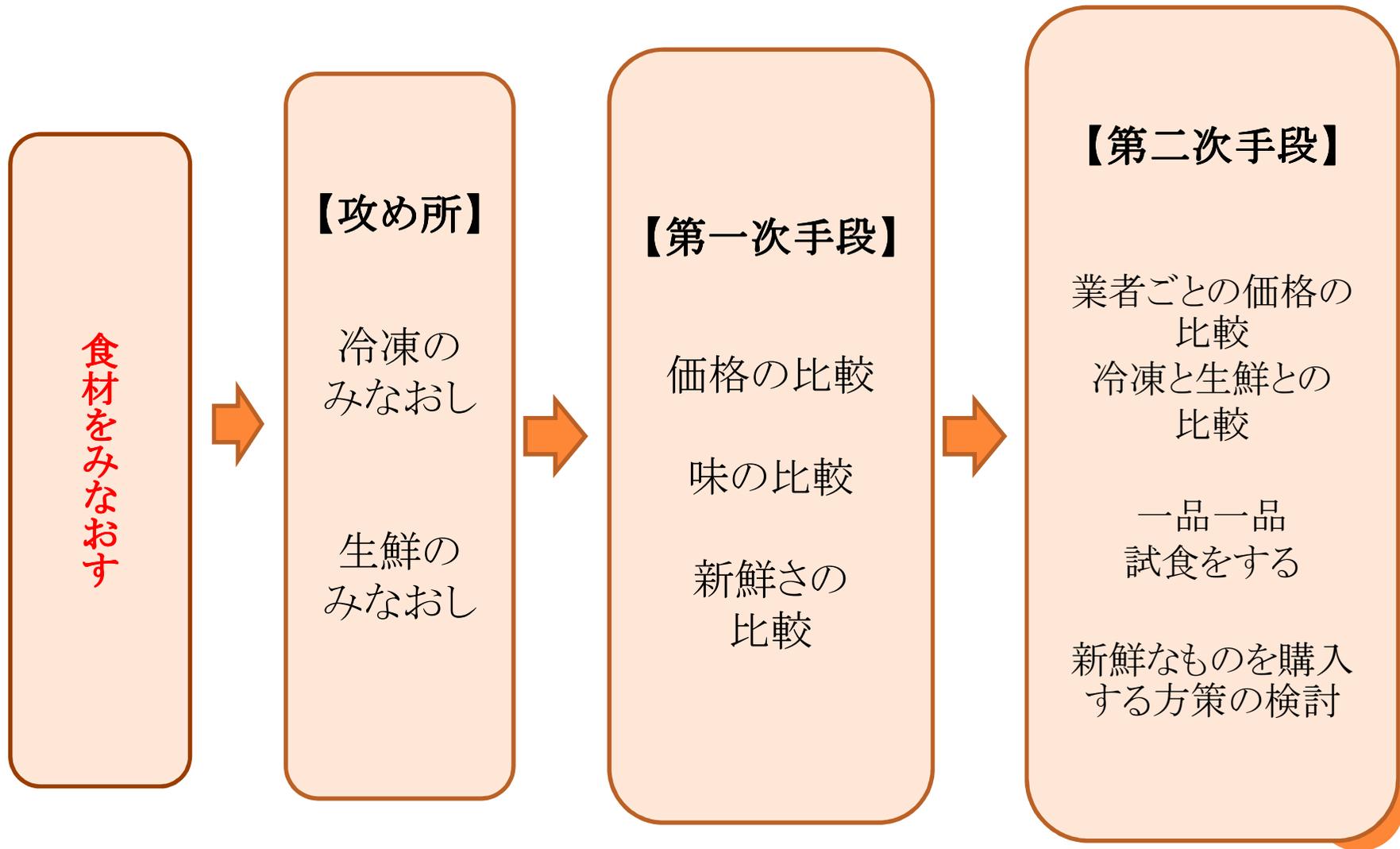
## < 目標の設定 >

何を	いつまで	どうする
食材を	平成26年 3月末まで	みなおす

①価格 ②美味しさ ③新鮮さ の追究！



# < 方策の立案 >



## < 生鮮冷凍の価格の比較 >

### □ 魚類（1切あたりの価格）

種類		冷凍A社	冷凍B社	生鮮C社
鮭	60g	107円	×	平均 160円～180円 ほど
	70g	×	112円	
	80g	143円	115円	
さわら	80g	116円	95円	
さば	80g	107円	105円	
赤魚	80g	160円	130円	
太刀魚	80g	144円	×	
さんま	60g	88円	×	
ホキ	80g	86円	93円	
メルルーサ	80g	140円	118円	

冷凍食品が安い！

## < 生鮮冷凍の価格の比較 >

### □ 肉類（1kgあたりの価格）

種類	冷凍A社	生鮮D社
鶏もも	500円	1080円
豚バラ	1100円	1480円
豚バラ(酢豚用)	1100円	1480円
豚小間	800円	980円
豚ももスライス	920円	1080円
豚ミンチ	690円	780円
合挽き肉	1100円	980円
牛小間	1030円	980円
牛バラスライス	1300円	980円
牛ももスライス	1280円	980円

鶏肉と豚肉は冷凍が安く、牛肉は生鮮が安い！



## < 生鮮冷凍の価格の比較 >

### □ 野菜類 (500gあたりの価格)

種類	冷凍A社	冷凍B社	生鮮E社
オクラ	320円	209円	469円
里芋	×	125円	147円
ピーマン 緑	×	×	140~340円
ピーマン 赤	×	×	217円~1031円
ピーマン 黄	×	×	475円~750円
ピーマンミックス	210円	×	×
にら	165円	×	400円~800円
ほうれん草	250円	×	375円~875円

冷凍食品が安い！



## < 生鮮冷凍の味の比較 >

### □ 肉類

鶏肉

	煮もの	揚げ物	焼きもの	炒め物	汁物
冷凍	○	○	○	○	○
生	○	○	○	○	○

豚肉

	煮もの	揚げ物	焼きもの	炒め物	汁物
冷凍	○	○	○	○	○
生	○	○	○	○	○



## < 生鮮冷凍の味の比較 >

### □ 魚類

	種類	煮物	揚げ物	焼き物
冷凍	たら	○	○	○
	さば(ノルウェイ産)	○	○	○
	さば(日本産)	×	×	×
	鮭	—	○	×
	さわら	○	○	○
生鮮	たら	○	○	○
	さば	○	○	×
	鮭	—	○	○
	さわら	○	○	○



## <生鮮冷凍の味の比較>

### □ 野菜類

	種類	煮物	炒め	汁物
冷凍				×
				○
				○
生鮮	ピーマン	○	○	○
	アスパラ	○	○	—
	ほうれん草	○	○	○

冷凍食品の方が安いことが判明(牛肉以外)!



## < 冷凍食品の効果の確認 >

価格の変動がなく、しかも生鮮より安く、味の良い物もある！

### ●使う場合の利点●

- 魚の骨が無いなど、安全な給食の提供が可能である。
- 冷凍保存されている為、食材が長持ちする。
- 事前処理がしてある為、調理がしやすい。

### ●使う場合の問題点と対策●

- ロットが多い物は、在庫が生じる。  
→冷凍食品の棚卸を行う。
- 食品ごとに解凍時間が違うため、解凍に手間がかかる。  
→肉類、魚類の冷凍に対しては、早めに解凍する。  
将来的には、一番おいしく食べられる解凍時間を調査する。

※冷凍素材で、安くておいしい食材

- ・鶏肉 ・豚肉 ・魚類(日本さば、鮭以外)
- ・ほうれん草 ・にら ・ピーマン ・里芋(煮物のみ)



冷凍食品は、安価で購入できるが、  
新鮮さ、栄養面については劣る為、安くて新鮮な生鮮食品を  
ふんだんに使用する為にはどうするか？



業者に配達していただくのではなく、  
自分たちで食品を取りに行くことはどうか？  
安価で新鮮な食材の購入が可能な業者を  
探してもいいのではないか？



近くに新鮮な野菜を安くて大量に販売している生鮮F社があるので、  
**新鮮な野菜の買い出しへ行ってみよう！**

※買い出し時間の確保は？

掃除の時間(9:00~10:00)を利用し、  
日常業務に支障をきたさないようにする。

## < 高い生鮮野菜をどう安くするか② >

### □ 根菜類 (100gあたりの価格 単位 円)

種類	生鮮F社			生鮮E社			冷凍B社
	平均	高	安	平均	高	安	
人参	6	9	3	24	34	20	—
大根	6.5	5.8	小 4.8 1本9.6	27.9	50	16	—
じゃがいも	19	17	大 13 小 27	53.6	60	50	—
たまねぎ	16	17	15	20	24	12	—
里芋	35	—	35	58.2	80	43	25
ごぼう	62.5	69	52	67.5	80	55	—

## < 買い出し内容の確認 >

	良い所	悪い所	見直すところ
玉ねぎ	長期保存可能 まとめ買いできる	—	—
人参	地産地消 格安商品がある	まとめ買いしたいが、 ばら売りしかない 不揃いで切り込みしにくい	小さいものは、大きく切り、 煮物にする みじん切りにする
大根	地産地消 格安商品がある	鮮度が落ちやすい	新鮮なものを見極めて使用 する
ジャガイモ	長期保存可能 まとめ買いできる	泥付きで洗いが必要	専用の洗い桶を使用
葉物	新鮮なものを選べる	特殊商品に品不足がある	他の野菜と変更する
キノコ	格安商品がある	—	—
果物	安くて、季節により 旬なものを選べる	商品によっては、 必要な個数が 買えない	切り方の大きさを 調整する

## < 買い出しの効果の確認 >



新鮮な栄養価のあるものが安く買えた！

### ●効果●

- 買い出しに行くことで、冷凍食品より安くなった。
- 旬なものが買え、季節感が味わえた。
- 様々な食材が買え、メニューに反映することができた。

### ●問題点と対策●

- 不足が発生する→週1回から週2回に買い出しへ行く回数を増やした。既存業者の利用。
- 大きさが均一でない→調理方法を変える。
- ロットで購入→余ってしまう食材の調整が必要。
- 鮮度が保ちにくいものがある→冷蔵庫の使用。



# <給食費の比較>



## 節約した分の給食費は

### <実施済み事項>

- リクエストが多い、うなぎやお刺身の提供回数を増やした！
- 肉質の良いステーキの提供！

### <今後の実施予定事項>

- 夕食の品数を1品（低カロリーのを）増やす！
- 豪華な新メニューを開発する！



## <歯止め>

### <冷凍食品>

- ❑ 冷凍食品については、2社を使い分ける。
- ❑ 半年に1回価格と美味しさを確認した上で発注する。
- ❑ 無駄な在庫が増えないよう、月に2回棚卸をする。

### <生鮮食品>

- ❑ 野菜の生鮮については、週2回(月・金)、9:00~10:30にかけて、栄養士または、給食班長が買い出しを行う。
- ❑ 鮮度を保つために、冷蔵庫にすぐ入れる。
- ❑ 検品を厳重に行う。

※生鮮食品、冷凍食品によって、調理方法を工夫する。



## < 今後の課題・魚 >

現在契約している業者は、新鮮でおいしい魚を提供していただいている。しかし、塩鮭(持っていない)と、塩鯖(ロットが大きすぎる)については、買い出しを計画中！

- 考えられる利点
  - ・安価な魚の提供が可能！
  - ・入所者のリクエストにこたえるため
  
- 提供するにあたっての課題
  - ・魚に骨がある為、キザミ食、一口大食、骨なしへの対応が必要である。
  - ・魚を料理する時間の確保が難しい。



ご静聴ありがとうございました

