



兵庫県  
川西市

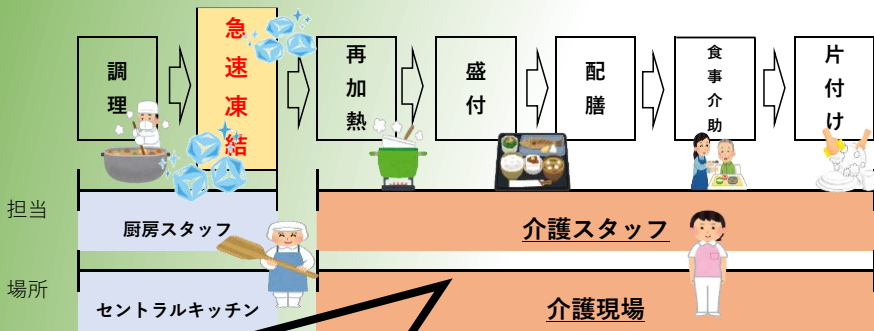
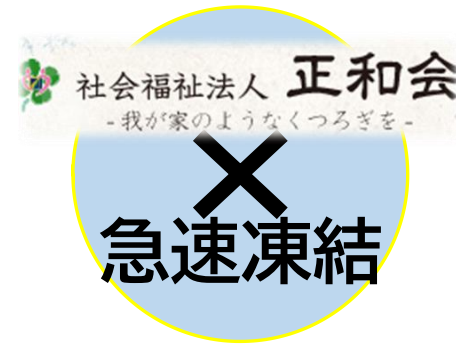
# 社会福祉法人 正和会

テーマ：

「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

## ○法人概要：

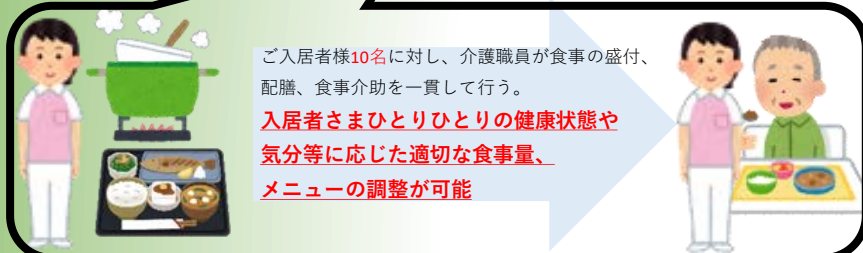
社会福祉法人正和会は兵庫県川西市にて「やわらぎの里」という名称で特別養護老人ホーム4施設を運営しています。  
2003年の設立より「我が家のようにくつろぎを」を法人のテーマに、ご入居者様に食事を美味しく、たくさん召し上がって頂き、食品ロス削減に繋がるようイベント食の充実や地域農産物の使用などの取組みを継続的に行ってきました。



## ○取組内容：

介護施設での食事提供の際に「急速凍結」を活用して高齢者個々人に合わせた適切な量、メニューを提供する新しい提供スタイルを確立しました。具体的には、食事はセントラルキッチンにて一括調理・急速凍結・運搬され、各施設のご入居者様の状況に合わせて必要量を増減して再加熱します。各施設での提供に際しては、介護職員により10人のご入居者様毎に再加熱・盛付・配膳・食事介助を行うことで、健康状態や趣味嗜好等に応じた適切な量・メニューの調整を実現しています。また、ご入居者様の目の前で盛り付け、その場で炊いたご飯とともに配膳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ます。

ご入居者様10名に対し、介護職員が食事の盛付、配膳、食事介助を一貫して行う。  
**入居者さまひとりひとりの健康状態や気分等に応じた適切な食事量、メニューの調整が可能**



## ○成果：

本取組みにより、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%の削減に成功しました。

また、セントラルキッチンでは急速凍結技術を活用し地域農産物を大量廃棄の危機から救いました。

具体例としては、2020年3月、新型コロナの影響により小中学校では一斉休校となり、本来給食で提供されるはずであった大量の地域農産物が消費の場を失いました。セントラルキッチンでは給食で提供されるはずであった地域農産物を購入、調理、急速凍結することで農産物の長期保存が可能にしました。



(下) 介護職員による配膳

(上) 食事を食べるご入居者様

## ○先進性：

～グリーン投資としての本事業

本取組みにあたり食事提供にかかる業務の整理、効率化を実施しました。その結果、食品ロスが少なくなることで材料費が削減されたとともに、業務効率化によるコスト削減を達成しセントラルキッチン整備にかかった数千万円の投資も数年で回収が見込まれています。食品ロスに対応する「社会的意義」と業務効率化を図る「経済的意義」を両立した中小企業が独自に出来るグリーン投資として先進的な取り組みです。*(※グリーン投資～環境に配慮した経済活動への投資の総称)*

～大規模施設によるきめ細やかな食事提供体制の確立

小規模グループホーム等では介護スタッフが調理、盛付等を行い、ご入居者様ひとりひとりの状況に応じた食事提供対応を行っている施設はあります。しかし、当法人のような1施設あたりの入居定員100人を超える大規模施設では業務の効率性、複雑さにより導入が進んでいません。

当法人では急速凍結技術を導入することでご入居者様ひとりひとりの状況に応じた食事提供の体制を確立し、食品ロス削減、ご入居者様の「食」に対する満足度向上を図っている全国でも珍しい取り組みです。

～最新の凍結技術の活用

「冷凍」=美味しくないとイメージがあるかもしれませんが、最新技術を用いた急速凍結では風味や食感も損なわれず、むしろ味が染み込みやすく塩分や等分を美味しく減量できます。最新急速凍結技術を介護現場の「食」に応用した先進的な取り組みです。



セントラルキッチンでの製造風景

## ○今後の展開：

～急速凍結を用いた食事提供の全国への普及  
当法人の取組みを全国に広げるため、施設見学の受け入れ、ノウハウ提供を継続します。

同様の取組みが病院、高齢者施設、給食会社、弁当会社等の法人・業界・地域の枠を超えて広がることで更なる食品ロス削減に貢献できます。  
また、同様の取組みをしている法人間で食材や料理を持ち合い・融通することで、地方の新鮮な食材を安価で仕入れることができご入居者様の食事満足向上、食べ残し削減につなげることができるとともに、大規模な地震等の災害時にも支え合える互助の体制構築ができると考えています。

### ～社会課題への挑戦

社会福祉法人として本取組みにて培ったノウハウを活かして社会課題への挑戦も続けていきます。

具体的には、当法人で製造した食材を子ども食堂への提供や防災食としての活用、行政機関等と連携して「食」に困っている家庭への配布等です。それぞれの取組に関して進捗状況に差はありますが、社会課題解決、地域福祉の向上のため法人全体として挑戦を続けていきます。



(上) 介護職員が再加熱、盛付した食事



ほうれん草のおひたし (左) 冷凍 / (右) 解凍後

## ○担当理事 古賀大介より

当法人では設立以来「おひとりおひとりが食べて楽しみ、観て愉しむ」を目指して、味だけではなく見た目にもこだわって改善を重ねてきました。今回の急速冷凍技術は環境や社会に優しく、ご入居者様も喜んで頂ける持続可能な取組みであり、ブレイクスルーとなっています。  
まだまだ道半ば、環境省様より頂いた賞を励みにして、社会課題の解決と取組みの普及に今後も取り組んでまいります。

## 法人概要・お問合せ先

名称：社会福祉法人正和会

本部住所：兵庫県川西市中央町7番18号ララガーデン7階

運営施設：やわらぎの里 清和台、東谷、ぷらす館、西多田

4施設定員480名 デイ120名/日

TEL：072-758-1500 / FAX:072-758-0550

担当者：小田（オダ）