

# 給食委託会社の宅配食を活用した COVID-19 感染患児の付添い食の導入

(地方独立行政法人京都市立病院機構京都市立病院 栄養科)

植木 明

## 要 旨

当院では多くの COVID-19 患児を受け入れているが、患児が入院した際、付添い者の食事を看護師等の職員が購入して届ける必要があり、付添い者への食事提供が課題となっていた。患者以外へ提供する食事については、入院時食事療養の施設基準で「患者食と患者以外の食事を明確に区分けすること」が求められている。今回、施設基準に合致する付添い食の導入を目指し、院内多部署で検討し、給食委託会社の宅配食を活用した付添い食を導入したので報告する。

(京市病紀 2023 ; 43: 74-77)

Key words : COVID-19, 付添い食, 入院時食事療養, 給食委託会社

## 緒 言

当院は第二種感染症指定医療機関であり、COVID-19 患者の積極的な受け入れを行っている。感染患児が入院した際、医師が必要と判断した場合は付添いが許可され、付添い者は患者とともに病室へ隔離されることとなる。付添い者が新型コロナウイルス陽性であれば患者として病院食が提供されるが、付添い者が陰性の場合施設基準上、病院食の提供は困難であり、付添い者の食事を看護師等の職員が院内コンビニ等で購入して届ける必要がある。看護師、看護補助者の業務負荷となるだけでなく、付添い者からもコンビニ食継続への不満が散見され、付添い者への食事提供が課題となっていた。また、今回のコロナ禍において、病院での付添い生活の困難さが浮き彫りとなり、全国のマスコミ各社の新聞記事やホームページ等では付添い生活の苦勞の一つとして、付添い者の食事についてクローズアップする記事が多く掲載されている<sup>1),2)</sup>。

## 研究目的

病院において患者以外へ提供する食事については、入院時食事療養の施設基準で、「患者に提供される食事とそれ以外の食事の提供を同一の組織で行っている場合においては、その帳簿類、出納及び献立盛りつけなどが明確に区別されていること」<sup>3)</sup>と記載があり、患者と同様の病院食を提供することは認められていない。今回はこの施設基準に合致する付添い食の導入を目指した。

## 方 法

当院は公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う手法 (PFI 事業) を導入しており、病院が特別目的会社と長期包括的な契約を結び、特別目的会社が医療周辺業務を民間業者に委託している。給食提供業務についても特別目的会社が民間企業に委託している。今回の取組みでは栄養科、事務局 (PFI 事業担当、医事会計担当)、特別目的会社、給食委託会社、看護部等の多部署で検討を重ねた。当初

は他院の事例も参考に、院内レストランやコンビニの活用も検討したが、人員体制や病室への配達可否等を踏まえて、栄養科にて詳細を検討する運びとなった。当院の栄養科内の厨房では通常の病院食と区分けして付添い食を調製することは困難であり、前述の施設基準を考慮した上で、給食委託会社が全国展開する宅配食の導入を決定した。宅配食は冷凍の弁当で、厨房内での加熱のみで配膳が可能となるため、「帳簿類、出納及び献立盛りつけなどが明確に区別」できることになる。付添い食については栄養バランスのみでなく、味の良さも求められる。当該宅配食については、数年前の院内 NST 勉強会にて病院職員向けに試食会を開催した経緯があり、味については非常に好評であったため、院内採用として問題ない質が確保されていると判断した。一方で、通常の病院食と異なるため、①電子カルテオーダーができないため、病棟からのオーダー方法の手順、②付添い食の料金設定や会計の手順、③弁当の発注と在庫管理の方法等の複数の課題が挙げられた。①の病棟からのオーダー方法については主に看護部と協議し、付添い食専用の紙食事箋 (図1) で運用する方法とした。栄養科にて付添い食のチラシ (図2) を作成し、担当看護師が付添い者へ付添い食を紹介する。チラシには弁当の写真や価格を記載し、企業の管理栄養士が献立作成したバランス食であることもアピールした。付添い食の希望があれば看護師が紙食事箋を記載し、栄養科へ送る手順とした。②の付添い食の料金設定については、弁当 (おかずのみ) とご飯 (150 g) の価格に送料を加えた料金を基本とした。会計の手順は会計担当者と相談を行い、紙食事箋用紙の下部に提供食数と合計金額を記載する欄を設け、付添い食終了時点で栄養科にて提供食数と金額を計算する方法とした。計算に誤りがないよう、病院管理栄養士が2名でダブルチェックを行い、計算終了後に紙食事箋に記載を行い、複写して会計担当者へ送付、請求書の作成・発行を行う手順とした。③の弁当の発注と在庫管理については病院栄養士と給食委託会社で業務分担を行った。オーダー受付と紙食事箋情報の給食システムへの入力には病院栄養士が担当、弁当の準備・加熱、配膳は委託会社が担当した。定期的な在庫確認と発注を病院栄養士が行い、納品・検収・保

**付添い食希望用紙(新型コロナウイルス感染症入院患者専用)**

付添い食をご希望の場合、患者さん(お子様)のIDとお名前を記入し、看護師にお渡し下さい。

患者(お子様)ID \_\_\_\_\_ 患者(お子様)氏名 \_\_\_\_\_ 様

(※以下、病院職員使用欄)

①付添い食希望者がいた場合、栄養科(5001)へ架電下さい。(受付は日勤帯のみ)  
②電話でお伝えする付添い食の提供開始日時を下記黒枠内に記載下さい。

病棟 4A / 6A / 6B 担当看護師 \_\_\_\_\_

提供開始 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 曜日 (朝・昼・夕) から

●付添い食オーダーの締切時間【朝食】→前日15時【昼食】→当日9時30分【夕食】→当日14時30分

③黒枠内を記載後、本用紙を2部コピーし、栄養科と医事課へメール便で送付下さい。  
本用紙の原本は病棟で保管下さい。

④退院が決まり次第、栄養科へ架電し、提供終了日時を連絡下さい。  
(提供終了日の連絡受付は平日の日勤帯のみ)  
※転棟時は栄養科へ架電の上、本用紙を転棟先病棟へ渡し、退院時連絡の必要性を伝言下さい。

⑤提供終了日時の記載

提供終了 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 曜日 (朝・昼・夕) まで

⑥月毎に合計食数と金額の算出(月初めに実施、毎月5日までに医事課へ報告)

| 月分 | 日(曜日)朝・昼・夕～日(曜日)朝・昼・夕 まで<br>合計食数 食 × 780円 = 合計金額 円<br>(備考: _____) | 管理栄養士チェック欄 |      |
|----|---|------------|------|
|    |   | 栄養士①       | 栄養士② |
| 月分 | 日(曜日)朝・昼・夕～日(曜日)朝・昼・夕 まで<br>合計食数 食 × 780円 = 合計金額 円<br>(備考: _____) | 栄養士①       | 栄養士② |
| 月分 | 日(曜日)朝・昼・夕～日(曜日)朝・昼・夕 まで<br>合計食数 食 × 780円 = 合計金額 円<br>(備考: _____) | 栄養士①       | 栄養士② |

⑦付添い食利用者のID、氏名と上記食数と金額を医事課へ架電。  
用紙をコピーして医事課専用BOXへ投函する。原本は栄養科で保管。

⑧合計食数と金額を確認。請求書を作成し病棟看護師へ渡す。  
⑨退院時に会計処理を行い、領収書を渡す。  
※土日祝日の急な退院の場合、後日郵送で請求書を送付。

2022.1 栄養科

図1 付添い食専用の紙食事箋

**付添い食のご案内**

栄養科

当院では、新型コロナウイルス感染症で入院された患者について、主治医が療養上付添いが必要と判断した場合、その付添いのご家族に、1日3食付添い食を提供します。隔離期間中は病室外へ出ることができませんので、付添い食をご利用下さい。

付添い食を希望される場合は、「付添い食希望用紙」に患者さん(お子様)のIDとお名前を記入し、担当看護師にお渡し下さい。

**【食事内容】**

- ・当院の病院食を提供している企業が調製するお弁当。
- ・ご飯+日替わりのおかず(曜日により内容が異なります)
- ・朝、昼、夕ともご飯食となります。

**【料金】**

- ・1食 780 円(税込)

**【支払い方法】**

- ・毎月、患者さんの入院費用と一緒に請求させていただきます。

**【提供方法】**

- ・患者さんの食事と同時に毎食各病室へ配膳します。

**【その他】**

- ・食物アレルギーや食事の嗜好については対応できません。
- ・申込み開始から退院まで朝昼夕の継続した食事提供となります。
- (※1食単位でのキャンセルや1日1食や2食のみでの提供については対応できません。ご了承下さい。)
- ・付添い食の提供開始は、入院時間帯により翌日朝食または昼食からとなる場合があります。

(写真はイメージです。)

図2 付添い食のチラシ

管は委託会社をお願いした。病棟から付添い食終了の連絡があれば、病院栄養士が給食システムの食事箋情報を削除して、委託会社職員へ伝達した。以上のように、病棟、栄養科、会計担当者等の多部門に渡る業務となることから多職種連携のプロセスフローチャート(PFC)を作成し、院内に手順の周知を行った。

## 結 果

付添い食の検討開始から約半年後の令和4年2月初旬より付添い食の提供を開始した。令和5年1月末までの約1年間に49人322食の提供を行った(図3)が、オーダーや会計、在庫管理等の大きなトラブルはなく経過した。なお、1食あたりの栄養量はご飯とおかずを合わせて500kcal程度となり、配膳時は通常の病院食のトレイにご飯とおかずを載せて配膳車に搭載して病棟へ配膳した(図4)。

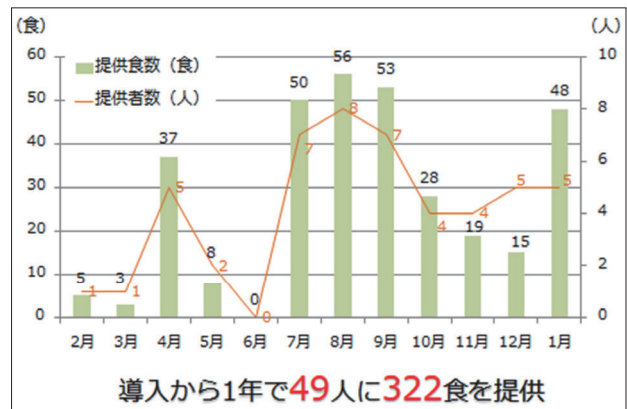


図3 付添い食の運用実績グラフ



図4 付添い食の配膳の様子

## 考 察

今回の付添い食導入について、病棟看護師からは「付添い者の弁当をコンビニに買いに行く業務が減った」「家族の持ち込み食の把握が不要になった」「付添い者もバランスのとれた食事がとれて良い」という好意的な意見が多かった。医師からは「看護師の繁忙度が下がるのは良い」、会計担当者からは「会計処理はスムーズに運用できている」とコメントをもらっている。付添い者からは「温

かくて美味しい弁当でよい」という感想もあり、付添い食の導入により付添い者の利便性と満足度の向上、看護師・看護補助者の業務負担軽減につながったと思われる。一方で、病院食と違い、弁当の場合は内容と量が同一のため、食物アレルギーには対応できないこと、量が多い場合には食品ロスにつながるといった欠点もある。また、容器も廃棄となるため感染ゴミが増えるというデメリットもある。栄養科としては病院食以外での食事提供が増えたこと、利用者数が読めない中での付添い食の在庫管理など一定の業務負担となっているが、感染症指定医療機関の栄養科の業務として運用を継続している。また、前述のように全国的に病院の付添い生活の困難さが課題となっている中、入院患者の付添いに関する実態調査が厚生労働省によって行われている<sup>4)</sup>。実施期間は令和3年10月1日～11月30日の約2か月間で全国の300病院(調査票配布3000件)を対象としている。残念ながら調査票の回収率が1.37%(回収件数41件)と極めて低く、全ての実態を反映しているとは言えないが、家族の付添いにおいて困った経験を問う質問では「食事の提供がない」「満足な食事が取れなかった」という意見が多く、付添い者の中で食事提供が課題となっていることが改めて明らかになった。

## 結 論

COVID-19 患児の受け入れを契機として、入院時食事療養の施設基準に合致した付添い食を導入した。多部署連携により順調に運用できた一方で、施設基準のクリアには多くの時間と労力を要し、病院食以外の食事を提供

するという一定の業務負担ともなっている。今後、入院時食事療養の施設基準の見直し等により、付添い者への食事提供に柔軟に対応できる環境の整備が望まれる。

## 引用文献

- 1) 子の入院付き添い負担増 食事など支援拡充を。愛媛新聞 2021-08-30. 愛媛新聞 ONLINE [internet]. <https://www.ehime-np.co.jp/article/news202108300040> [accessed2023.04.14]
- 2) わが子入院、付き添い交代できず コロナで制限、小児科の現状は。中国新聞 2020-11-23, 中国新聞デジタル [internet]. <https://www.chugoku-np.co.jp/articles/-/58389> [accessed2023.04.14]
- 3) 公益社団法人日本メディカル給食協会：患者給食関係法令通知集 2020年版, 東京, 株式会社ぎょうせい, 2020, p545
- 4) 厚生労働省. 入院患者の家族等による付添いに関する実態調査について [internet]. <https://www.mhlw.go.jp/content/12400000/001000325.pdf> [accessed2023.04.14]

## Abstract

Introduction of a Private Food Delivery Service to Provide Meals for the Caregivers  
Accompanying the Children Infected with COVID-19

Akira Ueki

Department of Nutrition, Kyoto City Hospital

Many children infected with COVID-19 have been accepted to our hospital. The nurses and hospital staff have had to go out and purchase meals for the caregivers accompanying the children at hospitalization. This additional task has burdened the staff. According to hospital regulations, the hospital meals for hospital stay are designed to support the patient's recovery and are distinct from the meals for non-patients. Multidisciplinary consultations were held with hospital members to consider a meal delivery system which would meet these hospital regulations. Herein, the transition to the delivery of meals to the accompanying caregivers introducing a private food delivery service is reported.

(J Kyoto City Hosp 2023; 43:74-77)

Key words: COVID-19, Meals for the accompanying caregivers