

令和5年8月31日

三田市長 田村 克也 様

三田市オンブズパーソン 竹村 正樹

令和5年5月30日付で

申立てのありました意見等の

通知しました発意に基づく

調査結果につきまして、三田市オ

ンブズパーソン条例第14条の規定により次のとおり通知します。

意見等申立ての趣旨	三田市民病院の入院患者の治療食でもある給食の質の低下が著しい。質の低下は院内調理から外部業者委託に変更された後であるから、院内調理に戻すべきである。
調査の結果	<p>1 はじめに、申立ての趣旨について次の点を補足する。</p> <p>(1) 申立人は、本件の申立て理由として、次の点を意見等申立書に記載している。</p> <p style="padding-left: 2em;">三田市議会で地産地消が討議されたのに、実態は、中国産の冷凍野菜で占められ、肉は鶏肉ばかり、魚は冷凍のみで、利益の追求優先になっている。また、味も一定でなく、不味く、粗末な食事であることで、患者の快復を阻害している。令和7年までの給食業者との長期契約は、その間の食事治療を無視。市は、厨房を修理して院内調理に戻すべきである。</p> <p>(2) さらに、(1)に掲げる事項をもとに、申立人との面談で聴取した本件申立ての趣意を補足すると次のとおりである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・院内調理当時よりも給食の質が低下している点は、おかずの量が少なく米飯が多いこと、味が美味しくないこと、見た目がよくないこと等である。 ・申立人が、申立人の知人から聞いただけでなく、実母が入院中に現認した。このほか、申立人が病院利用者から聴取した意見を見ても申立人と同様の評価、意見が多い。 ・抗がん剤治療を受けている知人から、おかずのにおいがまじりあって、食欲が減退し、残す人が多いと聞いた。食事を加熱する際に、まじりあうのだと思われる。食欲を減退させるものであって、治療の目的を果たさない。

・フルーツ類は缶のものと思われる。院内調理当時は、新鮮なフルーツが提供されていた。

・入院患者の健康に関わることなので、食欲がそそられる内容に、何とかして近づけてほしい。

2 1に掲げる申立人の主張について、市民病院総務課に事情聴取して確認したところは、次のとおりである（提供を受けた資料によって確認した事項を含む。）。

(1) 市民病院の調理業務を委託方式に変更した理由

- ・変則勤務のため、調理員の確保、定着が困難であったこと
- ・施設の老朽化が著しく、大規模なリニューアルが必要なこと、コストがかかること、市民病院再編が検討されている中で大規模投資の判断が困難であったこと、等

(2) 調理方法等

- ・クイック・チルド方式。西宮市内で調理され、専用カートに入った冷蔵状態で到着し、加熱して提供。盛り付けの手間も不要。
- ・事業として採用している会社は数社存在する。本件導入時に入札したのは1社のみであった。
- ・同様のシステムを導入している自治体病院の例はほかにもある。

(3) 評価について

- ・ご飯が固く量が多い、盛り付けや味の濃さにばらつきがある等の意見があることは承知している。委託業者とは随時協議し、見直しも行っている。
- ・病院で実施したアンケート（嗜好調査）結果によると、外部委託後、食事に不満を持つと答えた利用者の比率が増加している。

調査年月日	よい	普通	不満
R 1. 10. 17	44	49	7
R 2. 11. 16	45	51	4
R 3. 6. 25	43	38	19
R 4. 6. 29	41	38	21

（注）給食の外部委託化は令和3年4月から

3 市の機関から事情を聴取し、確認した点も含め検討した結果、オンブズパーソンとしての結論は、次のとおりである。

(1) 検討

ア 申立人の主張について

味覚には個人差があるので、客観的な評価は困難である。病院が実施した嗜好調査結果を見ても、「よい」、または「普通」と回答している利用者数が不満と答えた利用者数を上回っている。

さらに、申立人が指摘する「地産地消」については、市の取り組みとして推進されるべきであるとしても、必ずしも病院で提供される食事について適用が求められるものではない。病院食として求められるカロリー計算や栄養バランス等を適正に行う必要性からも、地元産食材を中心に 365 日間継続して調理するのは現実的ではない。

もっとも、申立人が提出した資料のうち、実際の食事を撮影した食事内容を見ると、院内調理していた当時の内容と比較して、少なくとも見栄えの点で質が低下しているようである。アンケート結果で「不満」と回答した利用者の数が大きく増加していることからすると、味の面でも、以前の方が多くの利用者にとって満足できる内容であったと推測できる。

イ 病院側の説明について

人員確保が困難なことやコストの問題は、見直しの理由としては合理的である。大規模な修繕を直ちに行うことが困難な事情も理解できる。

病院としても利用者の意見を継続的に聴取しており、委託業者と協議して随時見直しを図っている。

(2) 結論

ア 今後の方向性

以上のとおり、院内調理から外部委託に切り替えたこと自体については理由があり、当面、院外調理を継続することはやむを得ないと考えられる。

もっとも、食事内容について不満を持つ利用者が院内調理当時との比較で増加しているのは事実であるから、できる範囲で改善することが望まれる。

イ 例えば、少なくとも長期入院の利用者に対しては、こどもの日や敬老の日等特別な日に手作り感のある行事食を提供するなど、食事の中に楽しみを見いだせる機会づくりを検討してはどうか。

	<p>ウ また、申立人が主張する地産地消の取り組みについては、例えば、栄養士が監修し、年間数回、季節の三田産野菜等をメニューに加える日を設けることを検討してはどうか。</p> <p>エ いずれも財政的な裏付けが必要なので、直ちに実施できるものではないとしても、申立人の問題意識にはうなずけるものがあるので、病院におかれては市民病院見直しの方向性いかに関わらず、できる範囲で改善策を検討されたい。</p>
備 考	