

100件以上の事例から厳選

病院・介護施設の給食DX 導入のビフォー・アフター



給食は「出せてあたりまえ」という時代はもう終わり？

現在、多くの医療・福祉施設が、これまでにない構造的な危機に直面しています。生産年齢人口の急減による深刻な「人材不足」、物価や人件費などの「コストの増」によって、医療福祉の持続可能性が問われています。

それは給食部門も同じです。これまで、あたりまえのように「人手をかけて手作りする」ということが危機に扮しています。食事の提供がない医療福祉施設はありません。ある意味、給食は医療福祉施設の経営における生命線でもあります。

本資料では、経営基盤を食から支える『給食DX』の事例を厳選してお伝えいたします。給食課題解決のヒントになれば幸いです。

01

**月700万円の赤字から年間3,300万円の黒字化に成功！
給食管理と栄養管理の両立・働き方改革を実現**

病院名：船橋総合病院
施設種別：ケアミックス型病院
床数：約250床
変更前の運営：委託

02

**自社セントラルキッチンが想定以上の負担に！
膨らむ経費と過酷な労働環境をナリコマで改善**

病院名：辰元グループ
施設種別：慢性期病院、他
床数：約40床他、約15施設
変更前の運営：自社セントラルキッチン

03

**ロボット化を見据えた給食を選択し、働き手の能力を最大に。
これからの時代を生き抜くための新しい病院厨房のあり方**

病院名：野村病院
施設種別：慢性期病院
床数：約100床
変更前の運営：直営

04

**より長く働ける職場になるために。
ナリコマのサポートを生かした厨房運営**

病院名：弓削病院
施設種別：精神科病院
床数：約160床
変更前の運営：直営

01

**味・水分量・栄養価が揃った介護食。
ニュークックチルの活用で地域共生社会の受け皿に**

施設名：ながまち荘
施設種別：特別養護老人ホーム
床数：約80床
変更前の運営：委託

02

**高品質な介護食で誤嚥性肺炎が0件に！
給食管理と栄養管理を一元化、満足度アップやコスト削減にも**

施設名：サニーピア
施設種別：介護老人保健施設
床数：約80床
変更前の運営：委託

03

**70年の歴史を超えた厨房改革。
削減されたコストを未来の投資へ**

施設名：みやこの苑
施設種別：特別養護老人ホーム
床数：約50床
変更前の運営：直営

04

**食材購入だけのつもりが、導入前から続くサポートに感動。
厨房の作業時間削減を達成！**

施設名：リハビリケアかつしか
施設種別：介護老人保健施設
床数：約120床
変更前の運営：直営

病院編

月700万円の赤字から年間3,300万円の黒字化に成功！ 給食管理と栄養管理の両立・働き方改革を実現



船橋総合病院 さま（千葉県）

ケアミックス型病院

今回インタビューを行った施設は、船橋総合病院さま。前栄養部長であり、現在は同グループの栄養部顧問を務めていらっしゃる渡辺さまにお話をうかがいました。長らく委託運営を続けてきたものの、コスト面で限界を感じたという渡辺さま。ナリコマ検討時には「物販＋献立化」の部分が高く評価してくださっていたといいます。わずかな期間で切り替えを行った当時の状況やお気持ちなど、詳しく語っていただきました。

Before

当院は二十数年委託で運営していましたが、労働人口の減少で募集広告費や人件費が高騰。その影響で委託費も高くなっていました。最終的には毎月約700万円の赤字に。これを機に直営化を決断しました。現場力がないなかで、給食管理と栄養管理の両立をさせるには、院外調理済み食品が必要と考えました。ただモノを売るだけでなく、給与栄養量などの帳票関連や写真付きのレシピ、導入時の立会いなど周辺のシステムまでパッケージングされていることを魅力に感じ導入を決意しました。

After

委託運営時の36名体制から、27名となり人件費は約60%削減できました。徐々に厨房環境を整備することで給食管理業務も効率化。栄養管理業務に使える時間も増え、残業時間も月平均3時間となり他部門と比較しても少ない水準を維持できています。さらに、ニュークックチルを導入することで、早朝勤務体制もスリム化でき、さらなる人件費削減につながりました。3カ月という短い期間で切り替えられたことは、ナリコマさんの導入サポートはがなければ実現していなかったと思います。とても感謝しています。

自社セントラルキッチンの継続が想定以上の負担に！ 膨らむ経費と過酷な労働環境をナリコマで改善



辰元グループ さま（宮崎県）

慢性期病院、他

宮崎県宮崎市を拠点とし、医療・介護・福祉など幅広い分野で尽力されている辰元グループさまの導入事例をご紹介します。以前はセントラルキッチンをお持ちでありながら、クックチルとクックサーブを併用していたとのこと。近年では、人手不足やコスト問題などに悩まされていたそうです。今回、セントラルキッチンを廃止してナリコマに完全移行した経緯や導入後の改善ポイントを詳しくお話しいただきました。

Before

平成18年から自社セントラルキッチン（CK）を運用し、材料費削減や味の均一化を図っていました。しかし、食事形態の多様化に伴い、CKで対応できない個別調理や研究開発に多大な人件費が発生。結果としてCK導入前よりコストが増大する逆転現象が起きていました。

また、厨房の稼働時間は早朝4時から夜19時までと長く、過酷な労働環境から慢性的な人手不足も深刻化。設立から15年が経過し、老朽化した施設の修繕や機器更新に多額の再投資が必要な状況に陥り、自社運営の継続に限界を感じていました。

After

ナリコマへの完全移行により、再加熱カート等の導入費を含めても、年間1,000万円単位のコスト削減を実現しました。労働環境も劇的に改善し、厨房職員を各施設5～6名から3～4名へ削減。稼働時間は前後で計3時間短縮され、スタッフの負担が大幅に軽減されました。

また、システムが簡略化されたことで、特定技能実習生が1ヶ月足らずで即戦力化するなど教育コストも低下。食事提供を外注化したことで、本来の目的である医療や介護といった専門業務に注力できる体制へと生まれ変わりました。

ロボット化を見据えた給食を選択し、働き手の能力を最大に。 これからの時代を生き抜くための新しい病院厨房のあり方



野村病院 さま（富山県）

慢性期病院

生産年齢人口急減時代、働き手不足に直面している病院も多いはず。そんな中、「医療法人社団尽誠会 野村病院」さまは働く環境を整えることで、働き手の能力を最大限に活かす取り組みを行っています。通常、半年～1年ほど検討されてから導入を決められる施設さまが多い中、たった2週間でナリコマ導入を決断。その理由について、野村理事長と桑原経営企画室長におうかがいしました。

Before

労働人口が急減する時代を見据え、給食部門の改革が急務に。直営での運営を続けてきましたが、長年人材が採用できていなかったことから給食を安定して提供することに課題を感じていました。早朝勤務やスタッフの高齢化を考えると、これまでと発想を変え「今いる人数で運営する方法はないか」と導入を決意しました。

After

「病院の栄養方針に寄り添う」という姿勢が決め手となり導入。懸念していた味も試食で払拭されました。導入後、厨房スタッフ数は23名から11名へと約半数に削減。業務のコンパクト化により生まれた余裕は、手作りおやつや嚥下ゼリーの提供など、患者様のQOL向上に直結する時間に充てられています。今後は、この効率化によって捻出された時間をさらに有効活用し、栄養サポートチーム（NST）等を通じて医療の質向上に寄与する「攻めの栄養管理」に注力できる体制の構築を目指しています。

より長く働ける職場になるために。 ナリコマのサポートを生かした厨房運営



弓削病院 さま（熊本県）

精神科病院

スタッフのライフスタイルの変化を考え、より長く働ける職場に向けた決断をされた弓削病院さま。ナリコマのサービス導入後は早朝のシフト時間が遅くなり、スタッフの負担軽減を実感されています。これまでも直営で厨房運営をされていましたが、今回ナリコマのサービスを導入する決め手には何があったのでしょうか。お話をうかがいました。

Before

当時、厨房スタッフは20代が中心で、将来の出産や育児といったライフイベントを経ても長く働き続けられる環境づくりが急務でした。カット野菜の活用などで工夫はしていたものの、根本的な労働環境の改善には至らず、早朝から深夜までの過酷なシフトが常態化。

また、未経験者が一人前になるまで約3年、イレギュラー対応にはさらに数年を要するなど、教育コストの高さと運営の不安定さが大きな課題でした。厨房の建て替えを機に、スタッフの負担軽減と「どんな時でも確実に食事を提供する」という使命の両立を模索していました。

After

早朝5時半だった出勤時間が7時になり、他施設に比べ「働きやすい環境」として採用面での魅力が向上しました。教育面でも劇的な変化があり、従来は習得に3年かかっていた業務が、半年ほどで未経験者でも対応可能に。スタッフが入れ替わっても安定した運営を維持できる体制が整いました。

また、納品業者の集約により検品トラブル等の付随業務が激減。現場スタッフの本来業務である栄養管理や患者様への対応に注力できるようになるなど、仕事の質が「作業」から「ケア」へと大きく進化しました。

福祉施設編

味・水分量・栄養価が揃った介護食。 ニュークックチルの活用で地域共生社会の受け皿に



ながまち荘 さま（山形県）

特別養護老人ホーム

今回は、ニュークックチルを活用することで、高齢者や障がい者などの雇用の場をつくり地域共生社会の受け皿としても活躍されている「ながまち荘」さまにお話をうかがいました。ナリコマを選んだ理由として帳票書類作成システムや介護食製造の技術を挙げられ、蓄積したノウハウを信頼してくださっています。また、導入前におすすめしたい大切な点についてもお話いただきました。

Before

築30年を超えた厨房の改修を機に、委託費や食材費の高騰が経営を圧迫。将来的なコスト負担に強い危機感を抱いていました。当時の調理法では、ミキサー食などの介護食を作る際に加水が必要で、栄養価やカロリーが不足しがちな点も大きな課題でした。

また、スタッフは積雪の多い地域でありながら早朝4時半からの出勤を余儀なくされており、労働環境の改善も急務。委託継続か自社運営か、質の高い食事と持続可能な運営を両立させるための抜本的な解決策を模索していました。

After

加水なしで高栄養な介護食が提供可能になり、入居者様からも「美味しい」と喜びの声が届いています。懸念だった労働環境は、出勤時間が7時半へ大幅に繰り下げられ、冬場の負担が激劇。

特筆すべきは、誰でも扱えるシステムを活かし、地域の高齢者や障がい者の方々12名の雇用を実現したことです。資格や経験を問わない運営体制が「地域共生社会の受け皿」となり、適温での食事提供という質の向上と、地域貢献を両立する新たな施設運営の形を確立しました。

高品質な介護食で誤嚥性肺炎が0件に！ 給食管理と栄養管理を一元化、満足度アップやコスト削減にも



サニーピア さま（兵庫県）

介護老人保健施設

兵庫県神戸市にある介護老人保健施設サニーピアさまの導入事例をご紹介します。お話を聞かせてくださったのは、同施設の管理栄養士としてご活躍されている青木さまです。ナリコマ導入後は利用者満足度の向上やコスト削減など様々な課題が解決し、年間の誤嚥性肺炎も0件になったとのこと。今回は、切り替え成功に至るまでのさまざまなお話をまとめました。

Before

委託給食を利用していましたが、調理者によって介護食の品質が異なり、誤嚥性肺炎が月7～8件発生するなど安全面に大きな課題がありました。食事へのクレームも多く、味や見た目のムラ、季節感の欠如が利用者の満足度を下げていました。現場は常に人手不足で、早朝5時半からの勤務を含め12名のスタッフが必要な状況。給食管理と栄養管理が分断され、管理栄養士が理想とする食事を提供できない矛盾を抱えていました。周囲の飲食店との人材獲得競争も激しく、安定した厨房運営が極めて困難な状況に陥っていました。

After

導入後、介護食の品質が安定したことで、月7～8件あった誤嚥性肺炎が「年間0件」という驚異的な改善を遂げました。直営化により管理栄養士が厨房を主導できるようになり、個々の体調に合わせた質の高い栄養管理が実現。スタッフ数は12名から8名へ集約され、出勤時間も1時間繰り下げられました。難しい作業が不要になったことでスタッフ間の連携も深まり、チームワークが向上。コスト面でも人件費や光熱費を含め28%の削減に成功し、安全性の確保と経営改善を同時に成し遂げる理想的な形となりました。

70年の歴史を超えた厨房改革。 削減されたコストを未来の投資へ



みやこの苑 さま（福岡県）

特別養護老人ホーム

福岡県に拠点を置き、特別養護老人ホーム・デイサービス・グループホームなどを運営するみやこの苑さま。法人として70年にわたり地域の福祉を支えてきました。長年、自前での食事提供にこだわってきましたが、将来の調理員不足とコスト高騰を見据えて厨房改革を決断されました。今回インタビューにご協力いただいたのは、みやこの苑の施設長である片本さま。給食改革の必要性や導入の経緯、DX推進など今後の展望についてお話をいただきました。

Before

創立70年の歴史を持つ当施設では、自前調理に誇りを持ってきました。しかし、介護職以上に深刻な調理員不足、さらには売上に対して約6.5%が食費占めるなど経営が圧迫。人材不足を補うために冷凍品やカット野菜の使用が増え、実質的には「手作り」の限界に達していました。一方で、長年のやり方を変えることへの内部の抵抗感は強く、「味や品質が落ちるのではないか」という経営層や現場職員の不安をどう払拭し、持続可能な給食運営に移行するかが大きな課題となっていました。

After

導入後は、年間約600万円のコスト削減に成功。その余剰金を時給アップに充てたことで求人応募が急増し、短時間パートや留学生も活躍できる安定した職場に変わりました。また、調理の属人化が解消され、現場が絶賛するほど高品質で均一なソフト食の提供が可能に。厨房の都合ではなく、利用者の生活リズムに合わせた「ユニットケア」本来の食事提供も実現しました。さらに、捻出したリソースをDX化などの未来投資に回せるようになるなど、伝統を守りつつも革新し続ける体制へと進化しました。

食材購入だけのつもりが、導入前から続くサポートに感動。 厨房の作業時間削減を達成！



リハビリケアかつしか さま（東京都）

介護老人保健施設

スタッフの欠員が重なったことがきっかけで完全調理品（完調品）の導入を検討し始めた「リハビリケアかつしか」さま。ナリコマとのご契約当初は調理員の負担を減らすため「食材の購入だけでも」という気持ちだったそうです。ところが導入前から導入後も続く手厚いサポートに感動し「ここまでしてくれるんだ」と想定外の驚きがあったとのこと。今回は、具体的な作業時間とともにナリコマ導入の効果をおうかがいしました。

Before

管理栄養士や調理師など16名で運営していましたが、休職や退職が重なり深刻な人手不足に直面しました。パート職員の多くが60代～70代と高齢化しており、体力的な負担も大きな懸念材料。当時の厨房作業は月間1,560時間に及び、欠員によって毎月240時間以上の労働力が不足することが確実な状況でした。「笑顔あふれる食事」という目標を掲げながらも、日々の業務を回すだけで精一杯。このままでは食事提供ができないのではないかと、強い危機感を抱いていました。

After

月間の作業時間を216時間短縮。これは常勤職員1.4人分、年間約560万円のコスト削減に相当します。仕込みも不要なので厨房の衛生状態が向上し、在庫管理も劇的に簡略化されました。食事面では、以前は困難だったお好み焼きや刺身などメニューの幅が広がり、利用者様の満足度が向上。また、運営アドバイザーがここまで寄り添って教えてくれるのは想定外でした。スキルアップ研修などを行っていただき、ここまでしてくれるんだと感動しました。

困ってからでは手遅れ！先手を打った改革が成功の秘訣を

委託会社の撤退、職員の一齐退職など、緊急事態が起こってからはの切り替えでは手遅れです。余力があるうちから「情報収集」を始めておくことをオススメしています。まずは、現在の運営方法以外にどのような選択肢があるのかを知り、運営方法を変更した場合のコストや人員体制がどう変わるのかを把握しておくだけでも、いざという時の対応スピードは大きく変わります。



まずは、「法人全体・給食部門の状況」「業者の情報」「検討に必要なこと」など情報収集から初めて見るのはいかがでしょうか？

／ まずは、病院さま・施設さまに合わせたコストシミュレーションをしませんか？ ／

ナリコマではコストのシミュレーションだけでなく、人員配置のシミュレーションなどまで細かくシミュレーション導入後の流れがきちんとイメージできるよう提案いたします

コスト シミュレーション

食材費・人件費・消耗品費など、オリジナルのシートを使って分かりやすく可視化。導入後にかかるコストをシミュレーションすることで、計画が立てやすくなります。

人員配置の シミュレーション

月間シフト・1日のタイムスケジュールなどをシミュレーションし、「どの時間帯に何名のスタッフ必要か」「どのオペレーションだったらスムーズに運営できるか？」などをご提案します。



ナリコマ コストシミュレーション

検索

ALL for ONE SPOON. ひとりのために、できるすべてを。

その一食を、楽しみにしている人がいる。その一さじから、湧いてくる元気や笑顔がある。
だからこそナリコマは、安心とおいしさを大切に、一人ひとりにとことん寄り添った食事を届けます。

グループ会社	・株式会社ナリコマホールディングス ・株式会社ナリコマエンタープライズ ・株式会社ナリコマフード
公式サイト	https://www.narikoma-group.co.jp/
創業	1967（昭和42）年5月
本社所在地	〒532-0004 大阪府大阪市淀川区西宮原1-4-2 ナリコマHD新大阪ビル TEL：06-6396-8020 ※受付時間 9:00～17:00（365日対応）

本資料監修：山岡 タケル



[山岡タケルInstagram](#)



[山岡タケルX](#)



[山岡タケルYoutube](#)



[公式Instagram](#)



[公式X](#)



[公式Youtube](#)