調 査

宗像保健所管内の7病院の給食調査(第2報)

The Examination of the Supply of Food in the Seven Hospitals within Munakata Health Center (Part 2)

特に購入価格について

For the price of the purchase

宗 像 保 健 所	吉 田 経 子 (K. Yoshida)
津屋崎通信療養所	樋 口 ミ チ 子 (M. Higuchi)
福 岡 病 院	小 村 朋 (T. Omura)
西 鉄 療 養 所	溝 口 栄 子 (E. Mizoguchi)
希 望 ヲ 丘 保 養 院	中 村 百 合 子 (Y. Nakamura)
北 九 州 病 院	磯 辺 敦 子 (A. Isobe)
津 屋 崎 ホ ー ム	毛 利 富 美 子 (F. Môri)
津 屋 崎 中 央 病 院	中 嶋 智 津 枝 (C. Nakashima)

We examined the price of food-purchase in the seven-hospitals within Munakata-health-center. The results were as follow.

The price of food-purchase was tend to higher in the public hospital than in the private hospital. The price of the purchase varied highly from food to food.

We found that we have to buy cheaper the food, which was used frequently and abundantly and the price of which changed severely.

私たちは宗像郡の病院給食の実態を調査し、今後の変遷と将来の改善の資料とするため、昨年より共同調査を行なった。その一部はすでに第11回栄養改善学会に発表した。今回は各病院の食品材料の購入価格について調べたので報告する。

I 調査対象 7つの病院は津屋崎通信療養所、西鉄療養所、希望ヶ丘保養院、福岡病院、津屋崎ホーム、北九州病院、津屋崎中央病院で、これらをそれぞれA, B, C, D, E, F, Gと略称する。

この中CとDは精神病院で、その他は結核療養所であった。

これらの各病院の収容人員、栄養士の経験年数、病院の形態、購入方法および購入に経営者の介入の有無は表1の通りである。

表 1

病院名	A	B	C	D	E	F	G
患者収容人員	40	80	80	280	170	170	145
栄養士経験年数	13	8	7	10	3	12	2
病院の形態	官立	会社	個人	法人	法人	個人	個人
購入の方法	小売	小売 卸売	自家生産 小売, 卸売	小売 卸売	小売 本院と共同購入	小売 卸売	小売 卸売
購入に経営者の 介入の有無	無	無	無	無	無	有	有

II 調査方法

(1) 昭和39年7月より, 昭和40年5月迄の1年間を隔月毎に全献立について, その使用材料およびその購入価格を各病院で調査した。

すなわち7, 9, 11, 1, 3, 5の6ヵ月を調べた。ただしG病院のみは栄養士退職のため本年の1, 3, 5の3ヵ月のみの調査しかできなかった。

(2) 各病院の調査を集計して次のことを調べた。

(イ) 7病院の平均購入価格と各病院の平均購入価格との比較, すなわち調査期間6ヵ月に使用した食品について, 各病院毎にその平均購入価格を求め, その材料を共通に使用した, 全病院の平均購入価格を求めて前者と比較した。その結果, その食品について使用した病院間の平均購入価格より高いものを(+)とし, その反対のものを(-)とし, 同じものを(±)と表わした。

(ロ) (イ)の比較のうち, 特に使用頻度の高い100回以上使用した材料で, また4病院以上が使ったものについて(イ)と同様の比較をした。

(ハ) 総使用材料272種類中各病院間で特に平均購入価格の差異のいちじるしい食品材料を調べた。

(ニ) 272種類中使用期間の間に購入価格の変動の特にいちじるしい材料をえらんだ。

(3) 調査した(イ)と(ロ)の原因や理由, すなわち7病院の平均購入価格と各病院の平均購入価格との比較についてはその結果を各病院の栄養士間で十分検討した。

III 調査成績

(1) 7病院平均購入価格と各病院平均購入価格との比較。

表 2

病院名	A	B	C	D	E	F	G
+	99 (66.4%)	88 (51.2%)	42 (28.6%)	33 (24.4%)	54 (36.0%)	88 (48.9%)	59 (53.2%)
-	43 (28.9%)	67 (38.9%)	98 (66.7%)	94 (69.6%)	85 (56.7%)	81 (45%)	46 (41.4%)
±	7 (4.7%)	17 (9.9%)	7 (4.7%)	8 (6.0%)	11 (7.3%)	11 (6.1%)	6 (5.4%)
計	149 (100%)	172 (100%)	147 (100%)	135 (100%)	150 (100%)	180 (100%)	111 (100%)

(2) 使用頻度100回以上, 4病院以上使用した材料について, 使用した病院の平均購入価格と各病院の平均購入価格との比較。

表 3

病院名	A	B	C	D	E	F	G
+	36 (78.3%)	32 (66.7%)	10 (21.3%)	7 (15.6%)	20 (43.5%)	31 (62%)	21 (46.7%)
-	10 (21.7%)	16 (33.3%)	37 (78.7%)	38 (84.4%)	26 (56.5%)	19 (38%)	22 (48.9%)
±							2 (4.4%)
計	46 (100%)	48 (100%)	47 (100%)	45 (100%)	46 (100%)	50 (100%)	45 (100%)

(3) 総使用材料中各病院間で特に平均購入価格の差異のいちじるしかった食品材料。

表 4

病院名	A	B	C	D	E	F	G
食品名							
40g 麩(袋) (100g)	15(円)		8	8	15	13.4	12
じゃがいも	3.38	3.41	2.92	1.95	2.9	3.29	3.6
うの花	1.25	1.33	0.46	0.6		1.3	1.3
いわし	11.5	20	10	7	12	11	
すりみ	17	20.09	18	15.5	13.2	20	16.75
まびき		13.5	25	11	14	14.49	
塩さば			3.5	3.5	12	7	8
めざし	30.12	32.5	19	21		31.01	32.5
花かつを	45	45.63	19.78	37	37.30	46.70	
鶏骨		4		2.71		4	1.5
青豆	18.24	16.52	8		13	16.25	7.2
かぼちゃ	6.35	1.88	1.78	1.90	2.7	2.08	
ピーマン	5.97	5.6	3.13	3.10	11.7	6.19	
トマト	8.16	10.59	2.13	2.90	5.3	10.17	13
ぶどう	18		9		12	18.25	
たけのこ	14.83	22.82	9.12		22.30	24.75	19.88
巻のり	27	14			14	9.77	
しいたけ	301.11	284.6	252.5		244.1	261.43	253.33

(4) 使用材料中使用期間に特に購入価格の変動のはげしかった食品材料。

表 5

食品群別	病院名	A	B	C	D	E	F	G	全病院
	食品名	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高
	(100g)	(円)							
魚介類	かれい	10～35	12～40	13～15		12～17	11	35	10～40
	さば	10～17	11～25	10～18	9～35	7～25	9～14.5	9～15	7～35
	やず	33～54	15～40				24～27		15～54
	あじ	7～20	7～20	7～15	7～12	7～25	4.5～18.5	7～20	4.5～25
	いか	13～50	13～20	10～30	10～28	8～20	21～35	13～25	8～50
	ぶり	32～55	17.3～50	48			27.73～44.7		17.3～55

食品群別	病院名	A	B	C	D	E	F	G	全病院
	食 品 名	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高	最低～最高
魚介類	たこ	28～50	20～50		40	13～19	34.38～42		13～50
	えび	20～60				13～25	12.7～45		12.7～60
	ふぐ	10～35	11～20			12	6.25～15.36		6.25～35
緑黄色野菜類	にんじん	2.3～10	2～13	1.8～10	1～10	1.5～11	2～10	4～10	1～13
	ねぎ	4～18	4.5～18	3～9	2.9～10	3.5～30	4～13	4～12	2.9～30
	青菜	2～8	2～6	2.5～3	2.7	2～10	1.5～6	2.5	1.5～10
	青豆	6～50	6～15	5～9		11～15	3～27	3～14	3～50
	かぼちゃ	1.5～15	1.5～2.5	1～3	1.2～2.8	2～4	1.7～2.5		1～15
	ピーマン	3～10	1.5～13	2.5～3.5	1.5～4	1.5～20	2～10		1.5～20
	春菊	4～11	6	4～6.5	4.5～6.5	5～8	4～9	5～10	4～11
	ほうれん草	3～10	2.5～8	3～7	3.5～10	2.5～11	3～9	2.5～9	2.5～11
	かつをな	2～5	2.5～3.5	5	4～5	5	1.5～7	3～3.5	1.5～7
	いんげん			2.5～6		3～12	5～18		2.5～18
その他の野菜類	小ねぎ		8～20		5～12	10～30	5～25		5～30
	なす	1.5～7	2～8	2.5～5.5	0.8～4.8	1～11	1.8～10	6	0.8～11
	たけのこ	7～20	7～33	1.6～15		19～28	7～33	6～27	1.6～33
	きゅうり	3～40	3～19	4～14	3～15	1～25	2.7～20	12～21	1～40
	キャベツ	1～13	0.7～11	1～11	0.6～6.5	1～12	1～13	2.5～8.5	0.6～13
	たまねぎ	1.5～9	1.4～11	1.3～10	1.2～10	1.6～8	1.5～10	3.3～5.2	1.2～11
	ごぼう	4～15	4.5～15	3～7	3.8～10	3.5～12	4.5～15	6～14	3～15
	だいこん	1.2～12	1.3～7	1～7	1～8	2～8	1.5～5	1.5～10	1～12
	花キャベツ	5～8	2.5～5.5	6			3～8.5	6.8～7	2.5～8.5
	白菜	1.6～3	2～9	1.2～3	1～3.5	1.6～9	1.5～8	1.7～3	1～9
	かぶ	2～8	2.5	1.5～2.5	2～7.5	2.5～4	2.5～6.5	2～3	1.5～8
	じゃがいも	1.6～8	16～7	1～7	1.2～3.5	1.3～4	1.5～7.5	2.5～4.66	1～8
	小豆	15～26	18～53	21～24	16.5～32	15～33	15～26	22～33	15～53
	黒豆	18	20	38	17.5	17.5	30		17.5～38
	トマト	1.5～15	2.5～18	1.8～2.6	1～4.5	1.4～9	2～15	12～14	1～18
	おぼろこんぶ	50～100	50～90				50～80		50～100
	干びょう	50～70	35～60	50～90	40	20～37	30～70		20～90

IV 総括並びに考案 前演題によって7病院間に使用されている食品材料は272種類であることがわかった。

これらの材料が各病院でどのような価格で買われているかは私たちが最もきょうみを感じたことである。

これを検討することによって給食費を有効に使って給食改善に役立つものと思われる。

これを検討するために次の方法で調べた。すなわち食品材料を用いた全病院の平均購入価格と、その材料を用いた各病院の平均購入価格とを比較した。その結果表2の如く、A病院は(+)が最も多く反対に(－)が最も少なく、D病院は(+)が最も少なく(－)が反対に最も多かった。

すなわちA病院の平均購入価格が最も高く、D病院の平均購入価格が最も低かった。

その間にB病院はA病院に近く、C病院はD病院に近く、E、F、Gの病院はその間にあった。ただしG病院は本年3ヵ月のみの比較でむしろ平均価格は高く出たように思われる。

使用頻度の高い100回以上の材料で、しかも4病院以上共通に使用したものについて同様の比較を行なった。

その結果表3の如く、A病院が最も(+)が多く反対に(-)が少なく、D病院が最も(+)が少なく反対に(-)が多く、前の表2と同様の傾向を認めた。

表3よりA病院が最も平均購入価格が高く、次いでB病院が高く、D病院、C病院が低く、その間にF、G、E病院の順に低くなっていた。

これらを総合するとA、Bの病院のように公的機関は一般に平均購入価格は高く、私的病院は平均購入価格は低く、特に精神科の病院は低い傾向があった。

これらは他の理由もあろうが、私的病院は経営に直接関係するので、その購入方法には細心の努力がはらわれているためと思われる。

A病院の特に高いのは収容人員が少ない関係であり、精神病院の低いのは自家生産とか或いは収容人員の多いことが大いに関係したと思われる。

272種類中各病院間で特に平均価格の差異のいちじるしかった材料は18種類であった。

購入価格の変動の特にいちじるしい食品材料は表5の如く36種類で一般に考えられた通り、魚介類、野菜類であった。

私たちの調査より使用頻度の高く、多量に用いる材料でしかも、特に価格の変動のいちじるしい食品や、或いは病院間で購入価格の差異のいちじるしいものに気をつけて、上手に買うことが給食を高める面でもまた、病院経営の面からも必要であることを痛感した。

V むすび 7病院の購入価格の調査より次の結果を得た。

(1) 公的病院であるA病院、B病院に購入価格が高く、私立病院に低い傾向がみられた。これらの原因は収容人員とか購入方法とかその他いろいろの要素が考えられた。私立病院には購入方法に細心の努力がはらわれているのがみとめられた。

(2) 病院間で平均購入価格の差異のいちじるしい食品は18種類であった。

(3) 購入価格の変動のはげしい食品は36種類で魚介類、野菜類が最も多かった。

(4) 使用頻度が高く、量を多く用いるものでしかも価格の変動のはげしいものを上手に購入することが病院給食を高める方法であることを痛感した。

(終わりに臨み、ご指導、ご校閲を賜った西鉄療養所所長小島弘博士および津屋崎通信療養所所長岡村晃博士に深く感謝すると共に絶大なるご援助を賜った各病院長に深謝致します)。

文 献

1. 吉田経子他7名：臨床栄養，26(2)，昭.40

(本稿は第12回日本栄養改善学会において発表した。)

(受付：昭和41年1月30日)