

## 「病院給食業界の現状と展望」

(スマートライフ+ホームページコラム 2024年11月掲載)

### ■目次

1. 病院給食の現状
2. 病院給食の課題(人手不足、原価高騰、要求レベル向上)
3. 給食サービス企業の動向
4. 今後の展望と提言

株式会社 矢野経済研究所  
フード&ライフサイエンスユニット  
ニュートリショングループ  
特別研究員 加藤 肇  
〒541-0052  
大阪府中央区安土町 1-8-6  
大永ビル  
Tel 06-6266-1388  
Fax 06-6266-1389  
E-mail hkato@yano.co.jp

## 1. 病院給食の現状

病院を取り巻く環境が変化している。手術実施件数や平均在院日数など、病院比較が容易となり、病院間の患者獲得競争が強まる中、患者から選ばれる病院となるためには、サービスの質的向上が重要となる。行き過ぎた経費削減によるサービス低下は患者満足度の低下を招く。

“食事”は分かりやすい患者満足度の向上策で、食事の質的向上を目指す病院は多い。しかし、直営で食事提供するには、専門的なノウハウが必要で、人件費の固定化や管理経費の負担も大きく、これを外部委託することで食事提供サービスを向上させ、経営の効率化を図ろうとする病院は多い。

給食サービス企業が病院受託を獲得するため、一時期、激しい値引き競争が行われたが、現在は、自社の収益を確保し、無理な値引きを避ける傾向にある。昨今の、人手不足や食材やエネルギーの高騰を背景に、受託単価の値上げがスムーズとなる環境下、契約条件の合わないケースでは撤退することもある。

人件費、食材費、光熱費、物流費などが上昇する中、患者給食の質を維持するために、給食サービス企業は業務の効率化を進めている。メニュー管理から購買までの一元化、加工食品メーカーとの直取引（PB 発注）、クックチルやクックフローゼンなど、新調理の導入による現場作業の省人化、共同仕入によるバイイングパワーの強化など、高品質な給食提供を志向するために様々な取り組みを続けている。

病院給食市場は、病院数と病床数の減少、病床稼働率の横這いなどで、長らく減少傾向にあったが、病院側の固定費削減や安全性の高い食事提供への要請、入院患者の QOL 向上と、食事を通じた治療への取組などで、外部委託率は高い水準にある。また、食材費や人件費の高騰から受託単価は上昇しており、直近の病院市場規模は徐々に拡大した。

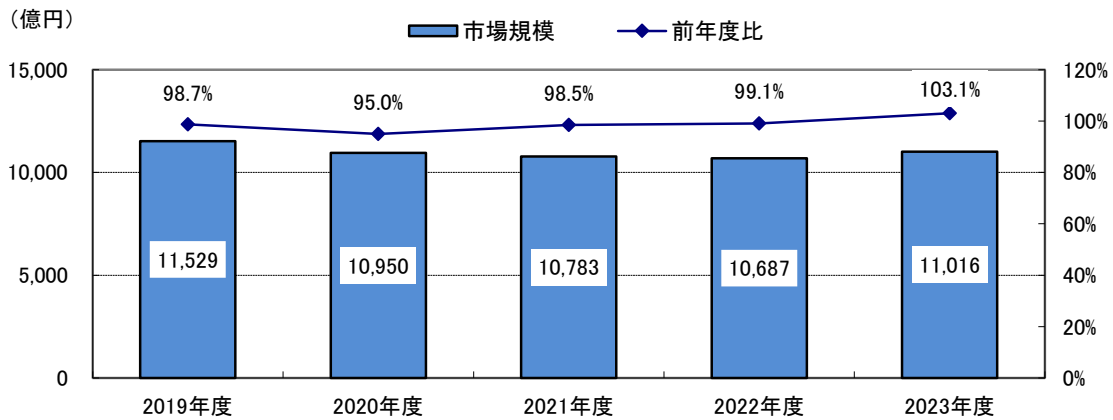
矢野経済研究所の推定では、2023 年度の病院給食市場は、前年比 103.1%の 1 兆 1,016 億円となった。

病院給食における給食サービス企業への外部委託は、専門領域の分担による質、量（栄養摂取量、適正カロリー等）の充実した食事提供を進め、患者の QOL を高め、早期治癒を目指すものである。病院給食の外部委託率は、2023 年度に 49.6%（矢野経済研究所発刊＜2023 年版＞メディカル給食、在宅配食の市場展望より）となった。

病院給食における新調理や院外調理は、病院の経営改善、クックチルや真空調理など技術の向上、食の安全・安心を担保できる HACCP 対応、調理現場での省力化、SDGs を背景とした食品ロスの削減などを背景に、技術の進歩と時代の流れから、徐々にではあるが理解が深まり普及・拡大している。

近年、人手不足による人件費高騰、パート従業員の高齢化、朝食調理に人が集まらないなどの理由から、新調理を導入して院外調理し、院内で再加熱する CK（セントラルキッチン）/SK（サテライトキッチン）方式が、病院給食市場で拡大しており、給食サービス企業や新規参入した外食サービス企業が積極的に事業展開している。

## ＜病院給食の市場規模推移（2019～2023年度）＞



(出所: 矢野経済研究所推定)

※矢野経済研究所発刊「＜2024年版＞給食市場の展望と戦略」より

### 2. 病院給食の課題(人手不足、原価高騰、要求レベル向上)

病院給食においては、直営給食、委託給食に関わらず、最大の課題は人手不足である。病院が設置した院内厨房やセントラルキッチン(CK)で、直営の場合は内部の管理栄養士や調理師が勤務し、委託の場合は派遣した管理栄養士や調理師が、入院患者に対して1年365日、朝昼夕3度の食事を提供する。

直営、委託に関わらず、臨床栄養の専門知識と多くの経験を持つ管理栄養士、日々刻々と変化する患者への対応や病態食の調理に慣れた調理師が求められる。

病院給食では決められた人材配置や要求人員があり、これに対応できる人材確保が重要である。正社員やパートの採用、育成、定着は事業所運営の必須条件である。

人手不足は、コロナ禍で一時好転したものの、その後の景気回復を受けて更に強まっている。特に管理栄養士の不足は深刻であり、1年365日、朝昼夕3度の食事を提供する病院給食の現場では、土日祝日や早朝など、変則勤務を強いられ、臨床栄養の専門性と高い意識とモチベーションが求められるため、人材への要求レベルは高くなる。管理栄養士の就職先は、病院の他に食品メーカー、給食サービス、外食サービス、介護福祉施設、学校、公的研究機関など様々な職種に広がっており、病院給食を希望する管理栄養士(候補)の絶対数が不足している。

現場調理のパートタイマーも、人手不足により雇用環境は厳しい。早朝5時から業務を開始する朝食準備には特に人が集まらず、高齢化による作業効率の低下もある。加工品(完調品)を使用することで急場を凌ぐこともできるが、その分食材コストが増加し、病院給食の現場を困らせている。

病院給食においては、F(フード)/L(レイバー)コストの効率化と、安全でおいしい食事の提

供を両立させる工夫が重要である。しかし、ロシアのウクライナ侵攻やコロナ禍からの回復、円安などを背景に、食材費や光熱費が高騰しており、人件費の高騰と併せ給食原価の高騰を招いている。

安全な食材の選定、コストを抑制できる調達先、食材ロスを減らす調理方法、人件費を効率化できる調理方法など、様々な取り組みが病院給食で求められている。

患者が病院を選ぶ時代に入って久しい。病院と給食サービス企業の双方がサービス充実と患者満足を向上できる仕組みや工夫が必要である。かつて「早い、まずい、冷たい」と呼ばれた病院給食であるが、現在の病院給食は、メニューや味の改善で患者の QOL 向上に資する食事を提供しており、早期回復、早期退院に貢献している。

なお、前述の人手不足や原価高騰は要求レベル向上への足枷となっており、更なる改善が課題となっている。

### 3. 給食サービス企業の動向

ブラック企業とも揶揄されかねない外食産業に属する給食サービス企業は、朝食や土日の食事を提供することから、人が集まりにくい業種のひとつである。

給食の人手不足を解消する妙手は見当たらない中、給食サービス企業では様々な取り組みを進めている。

A 社では、人事制度を改め、成果に対して適切な評価ができるよう見直し、従業員の業務に対するモチベーション向上に繋げている。

B 社では、人手不足に対応するため、完調品の導入もやむを得ないとし、費用対効果や手づくり感のあるメニュー提供に努めている。

C 社では、朝食メニューに自社製造の完調品を活用するなど、業務の効率化を図っている。

D 社は、全国の営業所で障がい者を積極的に雇用し、外国人労働者を採用している。

E 社は、技能実習生として日本に入国する前の育成研修を目的にミャンマーに現地法人を設立し、国内事業所で活用している。

F 社は、昇給年齢を 65 歳まで引き上げ、店長クラスのベテラン社員のモチベーションを向上させている。栄養士と管理栄養士で構成されるプロジェクトチームを設置、女性の活躍を促進している。また、子育て支援の一環として、子どもが小学校 6 年生まで時短勤務を選択性としている。

G 社は、全国の事業部に人事課を設置し、地元の大学や専門学校での学卒採用を強化している。また、離職防止に向けて、新人事評価制度をスタートさせた。

H 社は、年齢、文化、国籍、性別などを問わず、有能な従業員を採用、適材適所に配置している。また、事業所責任者の半数以上が女性で、20~30 代の若い管理職も多数在籍する。

今後も解消が難しいと思われる給食業界の人手不足であるが、給食サービス企業では、人材の採用や定着に向けて、女性が働きやすい職場を作り、高齢者の雇用を拡大し、外国人労働

働者の活用を進めつつ、従来型のビジネスモデルを見直すことで労働生産性を向上（現場の省力化・省人化）させている。これらを実践することで安定的に事業を継続することが可能となるだろう。

#### 4. 今後の展望と提言

病院給食の総市場は微減推移しており、2028年にかけても同じ傾向が続くと見られる。

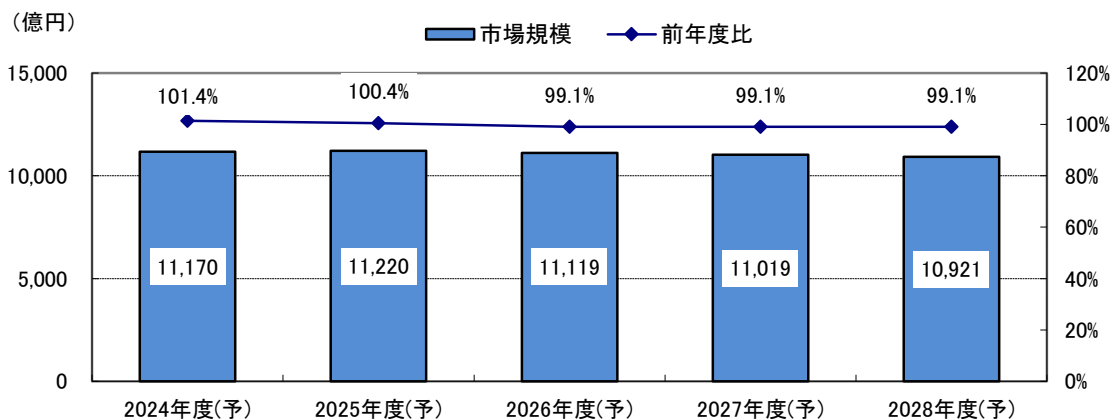
伸び悩みの原因は医療行政（総病院数の削減）によるところが大きい。超高齢社会にあつて、厚生労働省は医療費の削減を最優先に、病床転換や平均在院日数の短縮化など、病院経営に厳しい施策が採られており、病床数の減少が今後も予想される。

病院数と病床数の減少、入院日数の短縮化から、患者給食市場の縮小が今後も予想されるが、その中で給食委託は今後も拡大すると予想される。

病院給食では、病院の収入である入院時食事療養費は公定価格であり、病院が食事から得られる収入の上限であり、諸経費を引いたものから給食サービス企業への支払いとなる。

なお、2024年6月1日から、入院時食事療養費が1食あたり640円から670円へ改定された。これにより、給食受託企業や病院の給食提供コストが改善され、2024年度以降の給食市場に影響を与えることになる。2024年度と2025年度の病院給食の市場規模は一時的に拡大するが、2026年度以降は横ばいから微減傾向になると推定される。

＜病院給食の市場規模予測（2024～2028年度）＞



（出所：矢野経済研究所推定）

※矢野経済研究所発行「＜2024年版＞給食市場の展望と戦略」より

病院給食市場が発展するには、患者重視のサービス提供を最重視すべきであり、選ばれる病院、生き残れる給食サービス企業になるための必須条件である。

また、業務の効率化による従業員満足度の向上は事業継続の基本であり、公正で働き甲斐を見出せる人事評価制度、システム改良による効率化、調理方法の改善、完調品の採用など、従

来のビジネスモデルの転換が重要である。

※本稿内データ・情報等の転載・引用につきましては、事前に矢野経済研究所広報チーム宛ご連絡いただきますようお願い申し上げます。

なお、承諾いたしかねる場合もございますので、予めご了承ください。

株式会社矢野経済研究所広報チーム連絡先: [press@yano.co.jp](mailto:press@yano.co.jp)

<著者プロフィール>

株式会社 矢野経済研究所 大阪支社

フード&ライフサイエンスユニット ニュートリショングループ

特別研究員 加藤 肇

食品メーカーと広告代理店を経て、1989年に矢野経済研究所に入社。食品産業、ヘルスケア産業、農業園芸産業、外食産業など、主に消費財分野を担当、現在は給食、臨床栄養、高齢者食品、パンなどのテーマ分野を担当。