



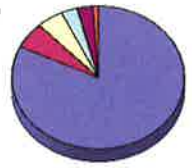

いわゆる介護食品の定義に関する 検討について

平成25年10月4日

定義に関するワーキングチーム

(2) 配食サービスについて (事例)

- 配食サービスの形態は、主にタイプの異なる弁当等により食事が提供されている。
- 配食サービスは、買い物や食事をつくるのが困難な者、また在宅介護の高齢者などに利用されることが多く、常食の弁当のようなものから、食事の物性、栄養等に配慮して提供されているものまで様々である。

<p>食宅便 (日清医療食品(株))</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士・栄養士の監修のもとメニューが決定される。 ・塩分・カロリーに配慮したメニューもある。冷凍もしくは温かい食事での宅配。 	<p>食事1食当りの塩分摂取量を2gに抑えたご飯付きのメニュー</p> <p>献立参考例<焼き鮭とソースカツ></p> 
<p>宅配食 (メディカルフードサービス(株))</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者向けユニバーサルデザインフードの区分2(歯ぐきでつぶせる)を目安に製造。 ・カロリー制限食、タンパク制限食、塩分制限食、バランス健康食の「健康管理食」を提供。また、病後食や介護食として利用できる「やわらか食」も提供。 ・やわらか食以外については、消費者庁の「食事療法用宅配食品等栄養指針」に基づき提供。 ・冷凍宅配。 	<p>やわらか食</p> 
<p>社会福祉法人 小田原福祉会 高齢者総合福祉施設 潤生園</p>	<p>配食サービス事業での食事の種類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士の監修のもと、普通食(常食)、きざみ食、介護食、超刻み食、減塩食、糖尿食を提供。  <p> ■普通食 ■刻み食 □介護食 □超刻み食 ■減塩食 ■糖尿食 </p>	<p>普通食(常食)</p> 

(参考) 介護食品の歴史

介護食の原型(ミルクのプリン)



社会福祉法人 小田原福祉会
高齢者総合福祉施設 潤生園

～1980年代

病院や老人ホーム等で、個々のケースに応じた介護用加工食品が作られる

ミキサー食、きざみ食

1982年

管理栄養士等が「介護食」開発

1990年代

介護食品に注目集まる
(施設向けの介護食品からスタート)

→安定した品質や栄養面、衛生面が確立した食事供給についての要望、病院や老人ホーム等でも手軽に食べられる介護食品のニーズ拡大

ゼラチンで固めた食事(嚥下困難者も食べやすく)

1990年後半

レトルトパウチタイプの市販用介護食品が登場

様々な形状(ゼリー食、とろみ食等)の介護食品が増加

2000年代

介護保険制度の施行とともに、介護用加工食品市場への参入企業が増加

各メーカーが独自の考え方で介護食品を開発
→統一感のないばらついたものに一部の業界が主体となった自主規格の策定

固さにより区分された介護食品

～現在

様々な食品メーカーの参入により、複数の規格・基準の介護食品が存在

食材の形を残した介護食品

1984年 潤生園園長の時田純氏が介護食の研究を開始
この頃日本で初めて「介護食」を開発
(管理栄養士の椎野恵子氏・浜松大学大学院教授・(独)国立健康・栄養研究所 栄養ケア・マネジメント プロジェクトリーダー 手嶋登志子氏) (最初は「救命食」の名)

1991年 時田園長が日本栄養改善学会から「学会賞」受賞

潤生園が開発した「介護食」

- 1、介護食とは食物や水などに嚥せて、食べられない人、飲み込めない人のために工夫し、特別に調理した食事
- 2、体位の保持の仕方や、介助の仕方を並行的に工夫することによって、誤嚥せずに口から摂取することができる食事

嚥下障害があっても食べたり飲み込める食物形態

- ①唾液のような粘りがあること
- ②とろけるようにソフトで飲み込み易いこと
- ③食塊が口の奥までまとまって送られバラケないこと
- ④栄養素と水分が十分摂取できること
- ⑤彩りが良く食欲が湧いて美味しいこと

資料:潤生園資料、食品シリーズ「高齢者用食品の開発と展望」(株シーエムシー出版、2012年)を基に作成