

メディケアフーズ展2016 出展レポート2 セミナーとアンケート結果

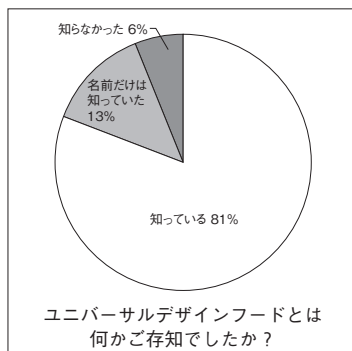
前号に引き続き、「メディケアフーズ展」のレポートです。

協議会では、展示による「施設でのユニバーサルデザインフード（UDF）活用例」紹介の他、セミナーを主催しました（1月26日（火）実施・聴講者数約100名）。講師は昨年もお講演いただいた、武蔵野赤十字病院栄養課の原純也先生にお願ひしました。タイトルは「ユニバーサルデザインフードの活用法～施設から地域へ～」とし、病院給食（大量調理）における問題点、地域包括ケアシステムを見据えた栄養管理、食形態の基準の必要性（調理加工食品の利用）、平成28年診療報酬改定情報、地域ぐるみでの食事・栄養を考えるといった内容をわかりやすくお話いただきました。特に「食形態の基準の必要性（調理加工食品の利用）」では、UDFを病院・施設給食に取り入れた際の5つのメリットについてお話いただきました。①非常に衛生的に厨房管理ができる、②刻みやミキサーなど複雑な調理工程がないため、技術の標準化が可能、③廃棄率とゴミの排出量が減り環境へも貢献できる、④既製品を使うことでランニングコストの削減が可能、⑤調理時間の短縮ができ、人件費などのコストカットや人員配置の変更が容易になる。

また、このセミナーでは原先生のお話の他、今回のテーマとした「UDFで作る行事食」の一部を具体的な活用事例として試食提供しました。

聴講者アンケート結果の一部をご紹介します。

①聴講者属性—管理栄養士・栄養士65%、食品メーカー16%、他、調理師、看護師、ケアマネ、リハビリ職など、②セミナー内容について—92%が「参考になった」と回答、



③ユニバーサルデザインフードについて—「知っている」81%（「名前だけは知っている」を含めると94%）、④現場でUDFを使ったことがあるか—「ある」57%。

また、「活用例について具体的にイメージできた」、「わかりやすく説明いただいた」、「試食できて参考になった」などの感想もいただきました。

協議会では今後もこのような活動を通じてユニバーサルデザインフードの普及を進めてまいります。



セミナーの様子

【会議、催事等の予定】

5月9日（月）第10回業務用WG（缶詰協会会議室）

5月10日（火）第8回技術委員会（オリンピック神田会議室）

5月25日（水）平成27年第3回理事会（缶詰協会会議室）

【UDF商品登録状況（1,751品目・3月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	合計
乾燥食品	0	2	14	0	84	100
冷凍食品	250	207	621	23	0	1,101
常温食品	102	147	192	108	1	550
合計	352	356	827	131	85	1,751

【会員の異動（3月）】

計73社（3月末現在）。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階

（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会内

TEL 03-5256-4801

FAX 03-5256-4805

<http://www.udf.jp/>