

メディケアフーズ展2017 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、今回も展示による「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、「現場で役立つ具体的活用例」のサブタイトルにてセミナーも主催しました（1月25日（火）実施・聴講者数約90名）。今回の講師は、特別養護老人ホームひまわりの丘栄養課主任、管理栄養士・臨床栄養師の富松浩美先生にお願いしました。

講演の要旨は、平成27、28年度の介護・診療報酬改定により摂食嚥下機能や低栄養についての内容が変更になったことを受けて、介護食品に関する基準（UDF、嚥下食ピラミッド等）について整理し、UDF製品の活用方法や人件費等のコストカットの考え方や具体的例について解説をいただきました。特に、物性に配慮した食事（ソフト食）の提供については、被介護者の「食べること」の楽しみを増やし、低栄養や誤嚥性肺炎を防ぐといったメリットがあることを伝えていただきました。また、施設での調理担当者の高齢化も深刻であることから、UDF（介護用加工食品）の活用は、食事の調理・調製の効率化（＝調理のアウトソーシング）を図ることができる点や人材不足を補う点でも有効であることを、実例を交えながら具体的にお話しいただきました。

このセミナーでは富松先生のお話の他、今回のテーマとした「UDFで作る行事食（花見弁当）」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45％、食品メーカー19％、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：74％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」71％（「名前だけは知っている」を含める

と95％）。

- ④現場でUDFを使ったことがあるか：「ある」57％。

また、「UDF区分の表示、それを基にした試食がありイメージがつかめた」、「コスト面等具体的な話が聞けて参考になった」、「人員不足の中で利用者に喜ばれる食事を提供していくことが学べた」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】

4月20日（木）第6回普及委員会（オリンピック神田）

4月28日（金）平成28年度第3回理事会（缶詰協会会議室）

【UDF商品登録状況（1,862品目・2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	1	12	0	85	98
冷凍食品	293	223	636	34	0	1,186
常温食品	120	147	201	109	1	578
合計	413	371	849	143	86	1,862

【会員の異動（2月）】

計71社（2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

TEL 03-5256-4804

FAX 03-5256-4805

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