

メディケアフーズ展2018 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。

前号でもご紹介しました通り、協議会では今回も小間展開を行った他、「ユニバーサルデザインフードの活用法～現場で役立つ具体的な活用例2～」のタイトルにて試食付きセミナーを実施しました（1月24日（水）実施・聴講者数約90名）。講師は、前回に引き続き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30年度の介護報酬改定で論点となった栄養マネジメントや療養食加算等の見直しから、施設の厨房で進む高齢化など諸問題への対策、そしてUDFの使用による省力化、効率化、コストカットなどについて具体例を交えながらわかりやすく解説いただきました。特に、UDFの利用については、仕込時間の短縮、調理時間の短縮、ゴミや水道光熱費の減少、異物混入の減少、経口維持加算や経口移行加算の獲得が容易になるなど、多くのメリットがあることを伝えていただきました。

このセミナーでは富松先生のお話の他、ご出席の方々に会員企業のUDF製品について（朝食、昼食、デザートなどの提案）試食品を提供しました。

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60%，食品メーカー13%，他、調理師、介護士、医師、看護師、薬剤師などが若干。
- ②セミナー内容について：83%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」80%（「名前だけは知っている」を含めると96%）。
- ④現場でUDFを使ったことがあるか：「ある」46%。

また、「問題点の解決方法について実例を交えての話はとても分かりやすかった」、「UDF製品を試食することで比較や体験ができ良かった」など今回も多く感想をいただきました。

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5日（木）第5回容器包装研究会（本会会議室）
- 4月27日（金）平成29年度第2回理事会（本会会議室）

【UDF商品登録状況（2,000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	3	12	0	89	104
冷凍食品	290	244	699	30	0	1,263
常温食品	141	157	213	121	1	633
合計	431	404	924	151	90	2,000

【会員の異動（2月）】

計73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せん。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/>