

メディケアフーズ展2019出展レポート2 セミナーとアンケートの結果

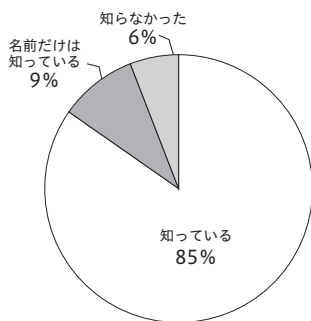
今回は、前号でご紹介した「メディケアフーズ展」にて実施した試食付きセミナーとアンケート結果をお伝えいたします。

本会は、小間出展の他試食付きセミナーを実施しました（1月23日（水）実施・聴講者数約100名）。今回のセミナーには、特別養護老人ホーム桜町聖ヨハネホーム栄養部課長、医療法人社団エトワール会たんぽぽクリニック管理栄養士の永野裕子先生に講師をお願いし、「施設及び在宅でのユニバーサルデザインフード活用例」のタイトルでご講演いただきました。

講演では、同施設利用者の食形態に合わせてUDF（ユニバーサルデザインフード）を活用することで、栄養状態の改善が図られた事例や、訪問栄養指導時のUDF活用例などについてわかりやすい解説をいただきました。特に、UDFの利用については、多くの具体的な製品を使った献立例をつぶさにご紹介いただいたことから、施設給食に従事する聴講者にとっては非常にイメージしやすい内容となったようでした。

他、このセミナーでは、聴講者にUDF製品の試食を提供しました（容易にかめる～舌でつぶせるの3区分について和朝食、洋朝食、デザート計9品）。講演内容とも相まって各製品の仕様（食感やおいしさなど）についてUDFの特性を一層わかりやすく伝えることができました。

以下、聴講者アンケート結果の一部をご紹介します。



UDFとは何かご存知ですか？

①聴講者属性：管理栄養士・栄養士52%，食品メーカー・流通業20%，調理師及びリハビリ職・各7%，他、看護師、その他職種。

②セミナー内容について：76%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」85%。

（「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」63%。

⑤介護食の加工食品を使用することに抵抗はあるか：「ない」91%。

また、「現場や在宅でのUDF使用の評価を聞くことができ大変参考になった」、「厨房業務はUDFの使用によって軽減されたと思う」、「試食を通じて施設で利用したい製品が見つかった」、「食形態調製の手間と人員不足の解消に対してもっとUDFを活用すべきと思った」など、今回も多くのご感想をいただきました。

本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。

【会議、催事等の予定】

4月19日（金）第3回理事会（本会会議室）

4月22日（月）第6回容器包装研究会（本会会議室）

4月25日（木）第8回技術委員会（オリンピックイン神田会議室）

【UDF商品登録状況（2,068品目・2月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とりみ調整	合計
乾燥食品	0	7	12	0	92	111
冷凍食品	314	264	750	31	0	1,359
常温食品	148	135	187	127	1	598
合計	462	406	949	158	93	2,068

【会員の異動（2月）】

計82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/>