

メディケアフーズ展2023出展レポート 2 セミナーとアンケートの結果

今回は、前号でお伝えしたメディケアフーズ展にて実施したセミナーとアンケートの結果お伝えいたします。

同展では例年試食付きセミナーを実施しておりましたが、緊急事態宣言下であった2021年開催時は、事前録画による講演とし、試食は実施しませんでした。今回の計画では頭初から試食は予定しませんでした。講師には現地でご講演をいただくことができました(初日)。講師は、前号でも記載しました通り、伊藤清世先生(ないとうクリニック複合サービスセンター 管理栄養士)にお願いし、「災害時UDF活用サポートブック」の内容に関連して「災害の教訓として伝えたい介護食の必要性」の演題でご講演いただきました。

伊藤先生は、東日本大震災当時、勤務先の病院で被災されましたが、その際に管理栄養士として取られた食事への対応を振り返えられながら、被災時でも利用しやすい冷凍食品のUDF等を用いて、栄養面や物性面から工夫すべき点などについて、ご経験も踏まえたアレンジレシピの考え方をわかりやすくお話しいただきました。

当日は、会場の定員120名に加え、立ち見も大勢みられるほどの盛況ぶりでした。以下、聴講者アンケートの結果を一部ご紹介します(N=92)。

- ①聴講者属性：管理栄養士・栄養士58.7%。他は、食品メーカーの開発部門、営業部門等。
- ②所属：介護施設32.6%、食品メーカー21.7%、委託給食会社9.8%、病院6.5%の順。
- ③UDFの認知率：「知っている」80.4%、「名前だけは知っている」16.3%(計96.7%)。
- ④普段の献立で冷凍UDFを使っているか：「いいえ」55.4%、「はい」23.9%。
- ⑤災害時にUDFの冷凍食品を活用しようと思ったか：「今後検討したい」48.9%、「はい」26.1%、「既に使用している」5.4%。

また、聴講者の感想については、わかりやすい講演であったことへの賛辞とともに、経験に基づく災害時の具体的な食事展開に対して勉強になったとの評価が多数寄せられました。

コロナへの対応にもずい分と慣れた感がある昨今

ですが、この様な中、介護施設等から管理栄養士等専門職種の方々の来場が戻りつつあることを実感することができました。

本会では、今後もこのような機会を通じてこれら職種の方々へUDFの啓発を継続して参る所存です。



【会議、催事等の予定】

5月9日(火)～10日(水) 第38回日本臨床栄養代謝学会学術集会

5月15日(月) 第45回新宿食支援研究会 WG

5月16日(火) 第8回技術委員会

5月23日(火) 物性測定勉強会

【UDF商品登録状況(2,279品目・3月末現在)】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	拡張	合計
乾燥食品	0	11	8	7	88	4	118
冷凍食品	334	264	817	23	0	0	1,438
常温食品	254	74	222	171	2	0	723
合計	588	349	1,047	201	90	4	2,279

【会員の異動(3月)】

退会会員1社：トアス(株)

計91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

TEL 03-5256-4804

FAX 03-5256-4805

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