

配食事業に関するヒアリングシート
(第2回検討会(事業者回答分))

参考資料
地域高齢者等の健康支援を推進する
配食事業の栄養管理の在り方検討会
H28.10.3

質問	日清医療食品株式会社	老人給食協会ふきのとう	株式会社ファンデリー	株式会社セブン・ミールサービス
1 配食事業の基本属性				
配食事業の沿革	在宅療養や疾病への罹患及び、疾病の重症化予防等の医療ニーズの高まりと、在宅療養者とは限らない老人世帯や独身者、単身者の増加、女性の社会進出等、多様なライフスタイルによるニーズを背景に、「栄養バランスのとれた、おいしく、食べやすい食事」を自宅でも気軽に楽しみたいという人々の要望に応え、2012年4月、食事を自宅までお届けする新規事業「食宅便」サービスを開始した。	1983年任意団体設立、会食会からスタート。1989年配食サービス開始。1991年世田谷区の配食サービス事業を受託。1996年法人を設立。	2004年4月 健康食通販カタログ『ミールタイム』創刊	2000年9月よりサービス開始、資本金3億円
展開地域	全国	世田谷区内(一部を除く)	全国(クロネコヤマト社お届け可能範囲)	沖縄県除く全国
主な利用者層	高齢者層の他、中年者層で多数を占める。	高齢者、障害者	糖尿病、腎臓病、高血圧、肥満などの疾病をお持ちの方	個人(高齢者、有職主婦等食事に困られている方)、及び企業
食数	全国へのお届けサービスを展開している。食数は非公開	1日の食数 昼:約20食/夕:約115食(うち受託食55食含む)	1回のお届けあたり7食以上	非公表
メニュー別の価格	<p>○直送型 「7食1セット(おかずのみ)を冷凍で全国へお届け」するサービス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おまかせコース : 3,920円 (税別 3,630円) ・おこのみセレクトコース : 3,920円 (税別 3,630円) ・ケアシリーズ <ul style="list-style-type: none"> 塩分ケア : 4,340円 (税別 4,019円) カロリーケア1200 : 4,340円 (税別 4,019円) カロリーケア1600 : 4,340円 (税別 4,019円) たんぱくケア : 4,340円 (税別 4,019円) ・おうちdeヘルシー丼 : 4,270円 (税別 3,954円) <p>○ショップ型 「地域の拠点より1食ずつお弁当をお届け」するサービス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1食ずつお届けコース(自治体の請負含) <ul style="list-style-type: none"> : 月~金 昼 おかず+ごはん 3,050円 (税別 2,825円) 夕 " " " " 月~金 昼 おかずのみ 2,800円 (税別 2,593円) 夕 " " " " 土・日 昼 おかず+ごはん 1,220円 (税別 1,130円) 夕 " " " " 土・日 昼 おかずのみ 1,120円 (税別 1,038円) 夕 " " " " <p>自治体受託等は、契約により異なる。</p> <p>○その他 施設販売等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・普通容器800円 ・使い捨て容器850円(受託は500円) 	<p>各カテゴリごとに設定</p> <p>ヘルシー食 (おかずのみ498~598円、ごはん付き498~598円)</p> <p>ヘルシー食多め (おかずのみ678~698円、ごはん付き678~698円)</p> <p>たんぱく質調整食 (おかずのみ498~598円、ごはん付き548~648円)</p> <p>ケア食 (ごはん付き498~598円)</p>	日替り商品510円より。セブン-イレブン店内商品と同じ価格

質問	日清医療食品株式会社	老人給食協会ふきのとう	株式会社ファンデリー	株式会社セブン・ミールサービス
2 配食事業における栄養管理の状況				
(1) 配食の設計（以下「献立」という。）について				
① 献立作成はどのような方（有資格者の場合は、資格名も）が担当されているか教えてください。	管理栄養士	栄養士、調理師	メニュー開発担当の管理栄養士	セブン-イレブン商品本部の開発担当主導で、製造協力会社、契約する医師、管理栄養士の助言にて決定
② 献立作成に当たり、対象者や1食当たりの栄養価の設定について、どのような考えのもと行っていますか。	<p>○直送型 全国の様々な生活背景のある方へ販売し、お客様のライフスタイルに併せて喫食いただいているため、1食毎での栄養管理を重視している。栄養管理は、栄養価からの視点もあるが、多くの食材を使用することで、バランスを調整するという視点もあると考えている。1食の料理数を5料理、主となる蛋白源を2種以上使用する等多食材が使用できるように考慮し、約20食材を使用することで、偏らない（バランスをみる）ように配慮している。特に高齢者は数字での調整は困難な方もいる（高齢者ご自身で数字の管理をされることは難しい）ので、多食材の利用は、有効ではないかと考える。又、1食ずつの計量が確実に行われているので、計画通りのお弁当の提供を行うことができる。</p> <p>○ショップ型 基本 おかず平均約250kcal前後 + ご飯200g約340kcal/食を想定。各自治体の基準に準じて、ご飯量、味噌汁等調整可能な食材で対応を行っている。</p>	1食あたりの栄養価設定550～600kcal、タンパク質25.0g、脂質13.0g、塩分3.0gを基準にバランス良く高齢者が食べやすい献立を組み立てている。	食事摂取基準や日本高血圧学会・日本腎臓学会の食事療法ガイドライン参照。	厚生労働省「健康日本21（第2次）」を参考に決定
③ 献立の栄養価のばらつきはどのように管理されていますか。（食品成分表を用いた計算により、1週間の献立で±0%以内になるよう管理している等）	<p>○直送型 全商品「エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」は、分析値の値を記載し、重量計量の徹底、消費者庁の基準（表示±20%）に準じての運用を行っている。7食1セットのお届けとなるが、献立表を作成し、主となる蛋白源の種類が偏らない構成としている。</p> <p>○ショップ型 各自治体の基準に沿った運用を行っている。</p>	月平均が設定値を下回らないように考慮している（1日3食のうち1食のみの配食である事情もあり、あまり厳密にコントロールする必要性はないのではないかと考える。）	<p>各カテゴリごとに上限を設定</p> <p>ヘルシー食 おかずのみ 【エネルギー300kcal未満、塩分2.0g未満】 ごはん付き 【エネルギー500kcal未満、塩分2.0g未満】</p> <p>ヘルシー食多め おかずのみ 【塩分2.0g未満】 ごはん付き 【塩分2.0g未満】</p> <p>たんぱく質調整食 おかずのみ 【たんぱく質10.0g未満、塩分2.0g未満】 ごはん付き 【たんぱく質10.0g未満、塩分2.0g未満】</p> <p>ケア食 ごはん付き 【エネルギー500kcal未満、塩分2.0g未満】</p>	セブン-イレブンのオリジナル規格である米飯、生鮮商品は外部機関による実測値を記載（一部計算値を使用）。日替り商品は1ヵ月の献立で平均が規定を上回らないようコントロール
④ メニューサイクルはどのような考えのもと、どの程度とされていますか。	定期的に購入される方もいるので、お客様がメニューに飽きないように又、商品の安定供給の観点から1ヶ月サイクルとした。	294日異なるメニューを構成し、毎日肉と魚を交互に提供しながら、季節感や行事食を取入れながら1ヵ月ごとに調整している。	『ミールタイム』カタログ掲載メニュー約250種類の内、前号と比較して50%以上のメニューを入替。	販売が好調な人気商品を中心に季節感、市場性を考慮して毎月数品目新しい規格を投入

質問	日清医療食品株式会社	老人給食協会ふきのとう	株式会社ファンデリー	株式会社セブン・ミールサービス
⑤ エネルギーやたんぱく質等の量を調整した商品（以下「コントロール食品」という。）を取り扱っていますか。 →取り扱っている場合、「A」へ →取り扱っていない場合、「B」へ	取り扱っている・取り扱っていない	取り扱っている・取り扱っていない	取り扱っている・取り扱っていない	取り扱っている・取り扱っていない
A 取り扱っている場合				
(ア) どのような商品ラインナップか教えてください。	<p>塩分ケア ：冷凍のおかず7食1セット 1食あたりの塩分2.0g以下</p> <p>カロリーケア1200 ：冷凍のおかず7食1セット ご飯100gと一緒に召し上がった場合 1食あたりのカロリー約400kcal目安 塩分2.5g以下</p> <p>カロリーケア1600 ：冷凍のおかず7食1セット ご飯150gと一緒に召し上がった場合 1食あたりのカロリー約530kcal目安 塩分2.5g以下</p> <p>たんぱくケア ：冷凍のおかず7食1セット ご飯150gと一緒に召し上がった場合 1食あたりのたんぱく質約13g目安 塩分2.0g、カリウム500mg、リン270mg以下</p>		各種カテゴリのお弁当、ミールタイム焼餃子、ミールタイム肉シューマイ、ミールタイム肉まん、ミールタイムビーフカレー、たんぱく調整パン	NBメーカー商品を取り扱い⇒カロリー・塩分調整食、塩分調整食、たんぱく質調整食
(イ) 利用者の栄養状態等に応じ、エネルギーやたんぱく質等の量をどのくらいのオーダー（程度）で対応できるようにされていますか。	<p>○直送型 食事療養を必要とされている方、疾病化予防として購入されている方等、購入事情が様々な全国の方への提供を行っているが、現行のラインナップで凡そは対応できている。 この先も、状況に応じて対応を検討していく。</p> <p>○ショップ型 各自治体と相談の上、対応をしている。</p>		ミールタイム商品+その他の食品（栄養士アドバイス付き）でどのオーダーでも対応可能。	個別オーダー規格は未取扱い
(ウ) 展開上の課題はあるか教えてください。	(イ)を厳密に行うならば、お客様の個人の身体状況が必要となる。 現時点では、個人情報の観点よりお客様からお話をいただくには限界があるため、お客様にとって、より適正な商品を案内できるように担当者の技術の向上に努めている。 都度、お客様の声、提供するお弁当の種類についての検討は行っており、よりお客様のニーズに応えるコースを構築したいと考えている。		無し	取引先が限られているので販売地域が限られている
B 取り扱っていない場合				
その理由は何か教えてください。		ご飯の量(大盛り、普通、小盛り)、汁物(味噌汁)の有無など、手作りの範囲で対応しているため。		
今後取り扱う予定はありますか。	有・無	有・無	有・無	有・無

質問	日清医療食品株式会社	老人給食協会ふきのとう	株式会社ファンデリー	株式会社セブン・ミールサービス
⑥ 嚥下調整食を取り扱っていますか。 →取り扱っている場合、「A」へ →取り扱っていない場合、「B」へ	取り扱っている <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> 取り扱っていない	取り扱っている <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> 取り扱っていない	取り扱っている <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> 取り扱っていない	<input checked="" type="radio"/> 取り扱っている <input type="radio"/> 取り扱っていない
A 取り扱っている場合				
(ア) どのような商品ラインナップか教えてください。				NBメーカー商品を取り扱い⇒区分1~4までの商品を取り扱い
(イ) 物性(硬さ、付着性、凝集性等)はどのような考えのもと設定していますか。 (関連学会の嚥下調整食分類に準拠しているなど)				日本介護食品協議会の区分に応じた商品を取扱い
(ウ) 展開上の課題はあるか教えてください。				サービス拡大に伴う物流コストの増加
B 取り扱っていない場合				
その理由は何か教えてください。	疾病の罹患及び重症化予防の観点から優先的に展開してきたため、嚥下調整食の販売に至ってははいたないが、現在、準備中である。	一口大、刻み(粗い、細かい)、お粥は対応しているが、とろみ剤等は調理完了から実食までに時間差があり常温で配食しているため、食品衛生面でのリスクが高い。また嚥下障害のある方は食事介助等のヘルパーの食事援助との組み合わせが必要であり、喫食時にとろみ剤をつけていただく等他福祉サービスとの連携が必要だと考える。	企業秘密	
今後取り扱う予定はありますか。	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	有 <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> 無	企業秘密	有 <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> 無
⑦ 調理はどのような方が行っていますか。 (調理師等の有資格者の関与はありますか。)	商品開発の管理栄養士と各工場の食品衛生管理者が連携し、調理工程を管理した中で調理を行っている。	主婦などのボランティア、栄養士、調理師	製造委託先の管理栄養士が作成した食材分量・調理法等マニュアルに従い、製造委託先のパートタイマーが調理。	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき調理
3 配食利用者の状況把握等について				
(1) 注文時に、利用者と商品の適合性について、誰(有資格者の場合は、資格名も)がどのように確認をしているか教えてください。	○直送型 管理栄養士とお客様の商品を承る担当の責任者にて、できるだけお客様の状況に応じたお弁当を案内できるスクリプトを作成し、対応している。専門性を有す場合には、速やかに管理栄養士が対応できる体制を整えており、お客様へ適合したお弁当の販売に努めていると同時に、通院をしているお客様には、医療機関への確認、申告を促している。 ○ショップ対応型 ショップ担当者が管理栄養士と相談しながら、ケアマネの食事計画(自治体によって名称は異なる)に沿った内容のお弁当の確認を行い、自治体との契約内容に準じたお弁当の提供を行っている。	職員(コーディネーター)が利用開始にあたって自宅訪問して、地域包括支援センターが実施した「食の自立支援」のためのアセスメントシート(健康状態、食生活能力、アレルギー、一緒に食べる人、調理設備、食品入手先等)をもとにヒアリングしている。世田谷区制度の配食サービス事業の適合性は、世田谷区高齢者配食サービス事業実施要綱に基づき区が決定する。自主事業の場合は、本会の職員が利用希望者への自宅訪問を行い、家族状況や健康情報などについて簡単なアセスメントを行い、当会の基準にて利用決定する。	管理栄養士・栄養士が医療機関からの食事制限数値や疾病名、血液検査結果を伺い、発注商品の適合性を確認。	ネット、カタログに記載された商品情報をもとにお客様自身が確認
注文時の確認を行っている場合は、どのような奏功例があるか教えてください。	○直送型 お客様より、体重減少、血圧及び血糖値の安定等、身体への成果の他、食生活を見直すことができた。との気付きの報告がされている。 ※医療機関通院患者に対し、食宅便を利用した際の臨床検証結果報告有 ○ショップ対応型 お客様より、食事が食べやすくなることで、召し上がることに喜びを感じられたり、血圧等が安定した。とのお声をいただいている。	職員(コーディネーター)が訪問調査時に利用希望者の状況に応じて、家族、地域包括支援センター、ケアマネ、医療機関などに必要に応じてつなげている。	商品選択間違いの事前防止。	

質問	日清医療食品株式会社	老人給食協会ふきのとう	株式会社ファンデリー	株式会社セブン・ミールサービス
<p>(2) フォローアップ時に、利用者と商品の適合性について、誰（有資格者の場合は、資格名も）がどのように、また、どのようなスパンで確認をしているか教えてください。</p>	<p>○直送型 お客様より利用途中で適合性に関する問い合わせがあった場合、より適切な商品への見直し等が速やかに対応できるように、お客様からの商品へのご相談担当の管理栄養士を中心にスクリプトを作成し、速やかにお客様の状況に適合したお弁当の販売に努めていると同時に、通院をしているお客様には、医療機関への確認、申告を促している。</p> <p>○ショップ対応型 自治体及びケアマネ（自治体の契約によって異なる）、もしくはお客様ご自身から申告があった場合に適合性を見直しを行う他、配達員が日々の見守りから適合性を確認し、問題がある場合には、速やかに自治体及びケアマネと相談できる体制を整えている。</p>	<p>職員（栄養士、コーディネーター）が配達時の様子を見極めながら、常食から刻み食への変更を提案するなど、随時利用者の状態像や要望に細やかに対応している。</p>	<p>管理栄養士・栄養士が血液検査結果を伺い状況を把握。 スパンは顧客により異なる。</p>	
<p>フォローアップを行っている場合は、どのような奏功例があるか教えてください。</p>	<p>○直送型 お客様が気になされたり、悩まれたりする事柄に速やかに対応することにより、安心してお召し上がりいただける。との声をいただいている。</p> <p>○ショップ対応型 注文時には特に形態変化を希望されていなかったが、状況が変わり食欲が低下していた利用者様がいた。ショップ担当者が様子の変化に気付き、自治体及びケアマネとの連携を強化して形態変化の対応を行ったところ、お弁当を召し上がれなかった方が、召し上がれるようになった。</p>	<p>配達時の利用者の健康状態、食事の摂取量等により、体重減退等の状態の変化が見えてきた場合、また認知症など本人の状態像の変化に応じて、家族やケアマネージャー・地域包括支援センターと連絡を取り、介護や医療機関につなげている。</p>	<p>『ミールタイム』をご利用いただくことで、血液検査結果の改善を把握することができる。</p>	
<p>(3) 利用者の健康支援を推進する配食として、注文時対応や利用後のフォローアップにおいて留意すべき点は何か教えてください。</p>	<p>お客様に最適な商品をご案内することや、お客様のご相談内容に的確な回答ができることが大事ではあるが、医療機関や介護施設等と配食事業者との連携強化が重要になってくると考えている。 より正確なお客様情報を得ることは、より適正な商品の案内やアドバイスにつながると同時に、配食事業者より、医療機関や介護施設等にお客様の喫食情報を提供できることは、退院及び通院（所）されている方のお食事のお手伝いが可能になると考えているが、現在、配食事業者がお客様の情報を取得することや、配食事業者より医療機関や介護施設等へ情報を提供することは難しい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・利用開始時のアセスメントにて特別食（アレルギー除去食、刻み、お粥、塩分調整、代替食）等で個別対応すること ・配達時に利用者の食欲や体調の状態をゆるやかに見守ること ・利用者の状態に応じて随時、家族、地域包括支援センター、ケアマネ、医療関係等との連携を持つ 	<p>提供している食事以外に何を召し上がるか把握。</p>	

質問	日清医療食品株式会社	老人給食協会ふきのとう	株式会社ファンデリー	株式会社セブン・ミールサービス
<p>(4) 配食事業を通じて、上記以外に、利用者への健康支援として取り組んでいることはありますか。(かかりつけ医療機関等への情報提供、定期健診の推奨等)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「経済産業省 グレーゾーン解消制度」を利用した、医療機関より適切な食事の指示書を発行いただき、お客様に適した配食を行うサービスの実施。 ・デイサービス等でお持ち帰りサービスの提供。 ・他社の健康アプリと配食を連携させたセット品の販売。 ・健康保険組合との取り組み。 <p>例) 健康増進を推進するプログラムに於いて、食事に対する気付きの支援ツールとしての活用 特定保健指導対象者として毎年対象となる方は同じ方が多いため、行動変容を促すことを目的とした食事支援としての活用</p> <p>等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・配達時の細かな声掛け（夏場の熱中症や脱水の予防） ・会誌にて「低栄養」や「老化を遅らせるための生活指針」などの健康情報を提供 ・栄養のコントロールが必要な方に対しては、献立表に掲載されている栄養成分（エネルギー、タンパク質、脂質、塩分）をもとにかかりつけ医と相談していただくように勧めている 	<p>特になし</p>	<p>加盟店による商品お届け時の「見守りサービス」を一部地区において地方自治体と「見守り協定」を継続して実施</p>
4 その他				
<p>(1) 自治体を実施する配食事業の受託（配食利用者の配食費用の一部又は全部を自治体が助成する場合で、当該自治体から配食事業者として指定されることをいう。）の有無</p>	<p>有 ・ 無</p>	<p>有 ・ 無</p>	<p>有 ・ 無</p>	<p>有 ・ 無</p>
<p>受託している場合は、受託していない場合と比べて、価格などサービス面でどのような点が異なるか教えてください。</p>	<p>自治体毎の契約内容（ご飯の種類選択、刻みの対応、見守り、治療食の対応等）にあわせた提供を行うが、自治体によって、価格、サービス内容は異なる。</p> <p>例) 栄養価の具体的な数字の指示があるところもあれば、献立表への数字の表記のみ指示されるところもある。 窓口が行政機関の場合もあれば、ケアマネ等の場合もある。</p> <p>等</p>	<p>受託の有無に関わらず同等のサービスを実施している。</p>		<p>同等のサービスを実施（取扱いに差異はありません）</p>

質問	日清医療食品株式会社	老人給食協会ふきのとう	株式会社ファンデリー	株式会社セブン・ミールサービス
<p>(2) 国への期待 配食利用者の健康支援を行う配食事業の拡大に向け、国に対し、どのようなことを期待されますか。(なるべく配食業界全体としての観点からの御回答をお願いします。)</p>	<p>低栄養、疾病への罹患や重症化の予防的観点により、医療機関や介護施設等と地域配食サービス事業者との連携強化が可能となる施策(全国統一された連携ツール。指示書、ノート等)の策定その他、更に、配食事業者のサービスの担保を保ちつつ、配食サービスに関する自治体との連携並びにサービス推進強化を図って欲しい。 自治体によって対象申請基準の違いはあるが、必要とする利用者の方への普及、支援につながる施策を策定いただきたい。</p>	<p>1. 高齢者のための食事と栄養 一人暮らしや高齢者の夫婦の世帯では、使用する食材が同じ物や好きな物に偏り、単調になりがちである。家族の単位が小さくなると、食事の量や品数が少なくなり、料理もおっくうになり手の掛からないものばかりになり知らず知らず栄養不足の状態に陥りやすい。低栄養は老化を早め、要介護を引き起こす原因の一つであり、その改善はいまや高齢社会の大きな課題となっている。栄養が不足してバランスが悪い状態が続くと風邪をひきやすくなり傷が治りにくくなる。体調を崩しやすい状態は体力や意欲の低下を引き起こす。在宅高齢者への定期的な食事サービスは、こうした悪循環を改善する方策の一つである。</p> <p>食事サービスのニーズはどんなことから生まれるか ●身体的な理由で買い物や調理ができない ●調理ができない ●経済的な理由や近隣に店がないなどで十分な食べ物が購入できない ●調理する気・食べる気にならない(意欲がない) ●嚥下障害や口腔の問題があって一般の食事が食べられない</p> <p>2. 国への期待 公的制度が整う以前より、食事サービス活動は住民参加や地域の小規模事業者(NPO、公益法人、企業など)によって取り組まれてきた。当会では食べ続けられる食事の提供をと、サイクルメニューは採用せず、毎日異なる献立づくりに努めている。また、1人が利用する配食が週に4食程度との利用データからも、その1食が安心して在宅で暮らせる安堵感につながるよう、情報提供や専門機関との連携に努めている。 この度の指針づくり(ガイドライン)が、現業の小規模事業者の活動の抑制(栄養士の配置義務や管理コストの増大)につながらないよう、また行政からの委託や補助要件に栄養価の管理(コントロール食や嚥下食の推奨など)が求められ運営が困難にならないような配慮が望まれる。 「住み慣れた地域で安心して、自分らしく暮らし続けるために」をモットーにして、高齢者や低栄養予備軍の方に対しては、健康継続と老化予防のための食べ方についての社会広報(教育)が必要かと思われる。また小規模事業者に対しては、食支援の充実を図るために従事者養成、介護予防など健康情報(コンテンツ)の提供、バランスの良い高齢者向けレシピの提供などが望まれる。</p>	<p>病院などにおける【栄養食事指導】の算定要件に「具体的な配食事業者を紹介する」等の文言追加。 厚生労働省として宅配食利用を啓蒙するテレビCM実施。 厚生労働省として宅配食の紹介サイトを設立。 病院で生活習慣病の患者全ての方に【栄養食事指導】を受けることを、医師会を通じて医師に徹底。</p>	<p>配食サービスを必要とする方への告知</p>

質問	日清医療食品株式会社	老人給食協力会ふきのとう	株式会社ファンデリー	株式会社セブン・ミールサービス
(3) その他の御意見等	<p>・お年寄りがどのような食生活をしているのかは、内容より価格、手軽さで購入し、召し上がっているという声をよく聞く。又、老人世帯に限らない世帯においても、食生活の乱れが疾病の罹患や重症化を引き起こしている。</p> <p>低栄養及び疾病の罹患及び疾病の重症化の予防のために、ご自身で1食でもご準備できる方には気付きを促し、喫食量や味、組み合わせ等の行動変容につながるサービスのお手伝いができれば、医療費・介護保険費用の抑制につなげていけると考えている。</p> <p>・栄養管理がなされたお弁当の提供は必須ではあるが、召し上がっていただかないことには、栄養管理の体を成さないことをご承知の通りである。又、自治体によって対象申請基準が異なる上、都市部と地方の生活状況は異なる。</p> <p>今回作成するガイドラインにおいては、厳密な管理を求めることを優先するばかりに、企業へのハードルが高くなりすぎ、参加事業者が不足するということがないようにしていただきたい。更に、実現しようとしている地域包括ケアシステムが実社会に根付き、配食サービスを必要としている方へ、必要な内容で提供できるガイドラインを作成いただきたい。</p>		<p>本検討会によるガイドライン策定に伴う、数字目標設定と振り返り実施。</p>	