

4月22日（月）資料

～ケア領域の食事について～

キューピー株式会社
ニュートリションサポート部

キューピー株式会社 ケア領域の展開

やさしい献立

- ・日本で初めて市販介護食発売（今年で20年）
- ・区分ごとの品揃え（60品以上）
- ・店頭配荷：10,000店以上
（スーパー、ドラッグ、介護専門店等）

ジャンプ商品

- ・病院・施設給食での使用40年以上
- ・栄養強化商品を中心に提案

啓発活動

- ・病院・施設の栄養指導お手伝い
- ・在宅向け勉強会（年300回以上）



**ケア領域の病院・施設から在宅シフトの中
食事提案（咀嚼・嚥下・栄養強化）で貢献します。**

要介護者とメニュー決定者の関係

消費者(要介護者)

メニュー決定者

病院／施設 ⇒ 給食など



- 【脳こうそくなどの場合】
- ・ 急性期用の経管流動食
- 【骨折などの場合】
- ・ 通常食



- 状態に応じた食事
- ・ 通常食
 - ・ やわらか食、嚥下食
 - ・ 流動食

在宅 ⇒ 食事は職員、ヘルパー、家族が作る



- 一人ひとりに配慮した食事
- ・ 嗜好性
 - ・ 健康状態（咀嚼・嚥下・低栄養・栄養制限）
 - ・ 経済力

移行

中核病院
NST



栄養士



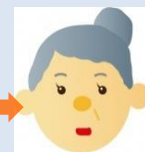
ケアマネジャー



デイサービス職員
ヘルパー



ご家族



- 【判断内容】
- ・ 誤嚥への配慮
 - ・ 排せつ介助への配慮
 - ・ 低栄養の防止
 - ・ 病態に対応した栄養付加、制限

退院時に、
個別の食事ケア
情報を取りに行く

ケアプラン
を作成し、
介護指導

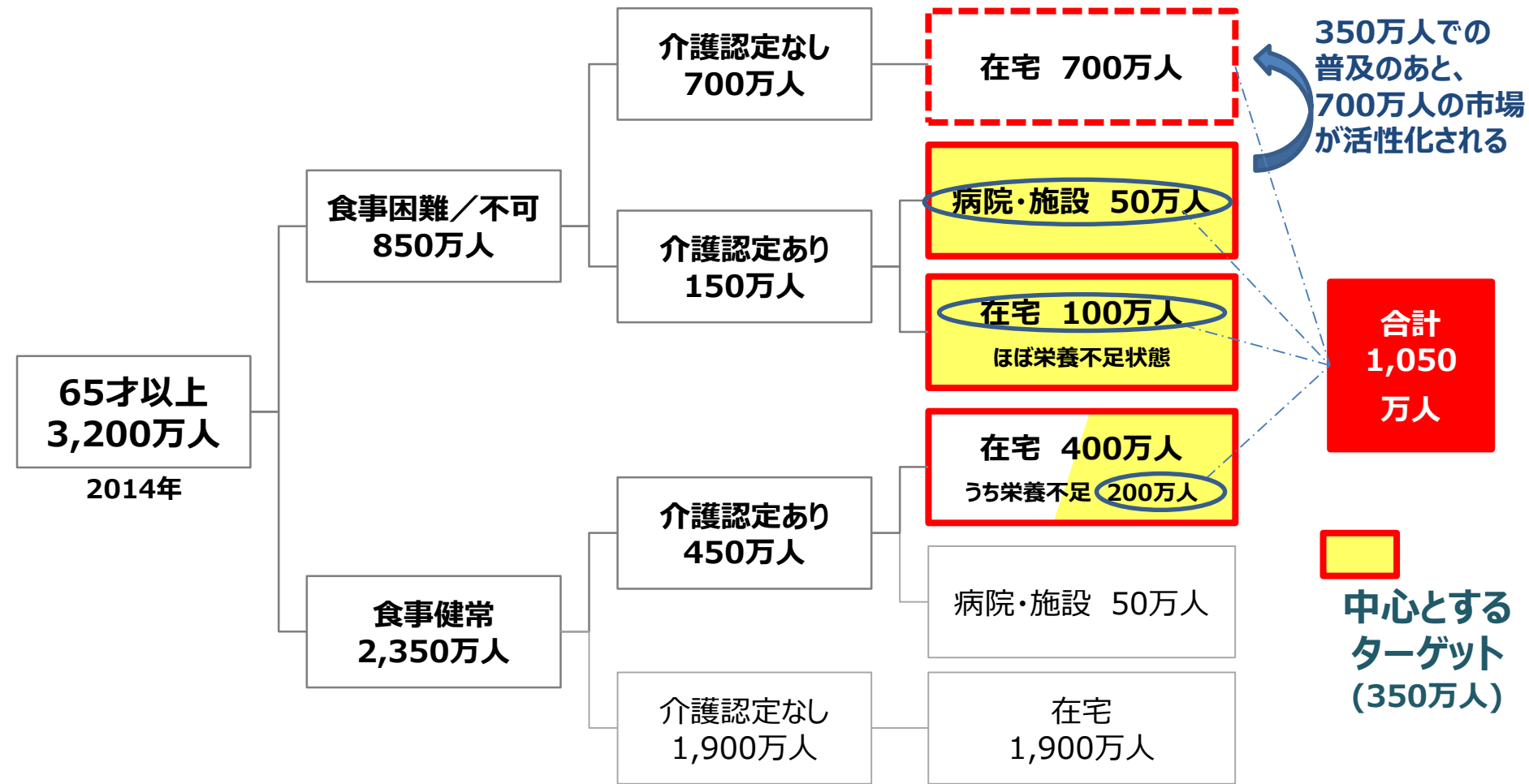
家族からの相談に 応える

病院・施設でのメニュー決定者(調理者に指示)
⇒ 医薬卸・FS卸から商品供給

在宅用メニュー決定のキーマン(介護者に直接情報発信)
⇒ 介護者を店頭・通販などの買い場に誘導
※ただし現状は、食事支援への理解度はさまざま

高齢者の食事困難な顧客層とその分類

【国内の高齢者食の対象顧客と分類】



在宅の介護認定なしの食事困難の700万人の方へ
情報発信、食事指導の後押しをお願いします。