



<p>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>	<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>
<p>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>	<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>
<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>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</p>	<p style="text-align: center;"> <input checked="" type="radio"/> 取り扱っている      ・      <input type="radio"/> 取り扱っていない       </p>
<p><b>A 取り扱っている場合</b></p>	
<p>(ア) どのような商品ラインナップが教えてください。</p>	<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>

<p>(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>	<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>
<p>(ウ) 展開上の課題はあるか教えてください。</p>	<p>(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。</p>
<p><b>B 取り扱っていない場合</b></p>	
<p>その理由は何か教えてください。</p>	
<p>今後取り扱う予定はありますか。</p>	<p>有 ・ 無</p>
<p>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</p>	<p>取り扱っている ・ <b>取り扱っていない</b></p>
<p><b>A 取り扱っている場合</b></p>	
<p>(ア) どのような商品ラインナップか教えてください。</p>	
<p>(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）</p>	
<p>(ウ) 展開上の課題はあるか教えてください。</p>	
<p><b>B 取り扱っていない場合</b></p>	
<p>その理由は何か教えてください。</p>	<p>疾病の罹患及び重症化予防の観点を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いないが、現在、準備中である。</p>
<p>今後取り扱う予定はありますか。</p>	<p><b>有</b> ・ 無</p>
<p>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。）</p>	<p>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。</p>

3 配食利用者の状況把握等について

<p>(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。</p>	<p>○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。</p> <p>○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。</p>
<p>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。</p>	<p>○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</p> <p>○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。</p>
<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>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>(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的に確かな回答ができることが大事であり、その為には、提供側の技術の向上も大事ではあるが、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。</p> <p>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>
<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"> <li>・「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。</li> <li>・デイサービス等でのお持ち帰りサービスの提供。</li> <li>・他社の健康アプリと配食を連携させたセット品の販売。</li> <li>・健康保険組合との取り組み。</li> </ul> <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>
<p>4 その他</p>	
<p>(1) 自治体が発行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 style="text-align: center;">(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>(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。</p> <p>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>(3) その他の御意見等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。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るれば、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。</li> <li>・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は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。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。</li> </ul>
--	---------------------	---