

地域高齢者の健康支援を推進する配食事業の栄養管理の在り方について（骨子案）

本検討会におけるこれまでの議論やヒアリングを踏まえ、検討会報告書及び事業者向けガイドラインに記載する標記の内容は、以下のように考えてはどうか。

〈構成（案）〉

- I 地域高齢者における栄養の特性と食環境をめぐる課題
- II 地域高齢者の健康支援を推進する配食事業の栄養管理

1 商品管理

- (1) 献立作成
 - ① 対応体制
 - ② 献立作成の基本手順
 - ③ 栄養価のばらつきの管理
 - ④ メニューサイクルの設定
- (2) コントロール食への対応
- (3) 嚥下調整食への対応
- (4) 調理
- (5) その他

2 利用者の状況把握等

- (1) 注文時のアセスメント
 - ① 対応体制
 - ② 確認項目
 - ③ 留意事項
- (2) 継続時のフォローアップ
 - ① 対応体制
 - ② 確認項目
 - ③ 留意事項

3 配食を活用した健康管理支援等

- (1) 事業者が行う事項
 - ① 注文時対応、商品提供、フォローアップ対応等の記録
 - ② 利用者への情報提供
- (2) 利用者の適切な選択を支援するための事項
 - ① 注文時の留意事項
 - ② 喫食時の留意事項
 - ③ 継続時の留意事項
 - ④ 相談先の確認

4 配食の事業内容に係る情報発信

〈主な内容（案）〉

I 地域高齢者における栄養の特性と食環境をめぐる課題

- ・ 低栄養は健康余命の短縮や総死亡のリスク。
- ・ 高齢者では年齢階級が上がるほど、低栄養傾向者の割合が上昇。
- ・ 高齢者では年齢階級が上がるほど、エネルギー摂取量に加えて、多くの栄養素や食品群の摂取量が低下。
- ・ 配偶者の死別や咀嚼能力の低下等も、食品摂取の多様性の低下と関連する可能性。
- ・ 買い物や調理が困難である者もみられ、配食は日々の食事を支える手段の一つとして重要。
- ・ このため、適切な栄養管理体制の下、地域高齢者の健康管理を支援する配食事業の広がりにも今後ますます期待。
- ・ 一方、食事療法が必要な人に応じた食事の提供が不十分、栄養計算せずに食事を提供している事業者も一部存在するなどの課題が存在。
- ・ 配食事業における栄養管理の在り方については、事業の規模にかかわらずできるだけ多くの事業者が取り組めるよう、事業者の実行可能性にも配慮。

II 地域高齢者の健康支援を推進する配食事業の栄養管理

1 商品管理

(1) 献立作成

① 対応体制

- ・ 以下の献立作成については、管理栄養士又は栄養士が担当。
 - ア コントロール食（エネルギーやたんぱく質等の量を調整した食種）又は嚥下調整食の献立作成
 - イ 継続的な提供食数が1回100食以上又は1日250食以上の事業者における献立作成

② 献立作成の基本手順

ア 対象者（想定される利用者）の決定と特性の把握

- ・ 事業者としての配食提供体制の特性も踏まえ、どのような者を対象に配食を行うかを決定し、対象者の特性（身体状況、食の嗜好、食事状況等）を把握。

イ 食種及び給与栄養目標量の決定

- ・ 把握した対象者の特性を踏まえ、給与エネルギー及び栄養素の目標量を設定。

ウ 食品構成の設定

- ・ 食種ごとに食品構成を設定。咀嚼機能、摂食嚥下機能等の身体状況に応じた食品群の選択にも配慮。

エ 献立作成基準の設定

- ・ 栄養価、食品構成、料理構成、調理法、メニューサイクルなどの献立作成基準を、食種ごとに設定。

オ 献立作成基準の定期的な見直し

- ・ 利用者の身体状況と喫食状況の関係について定期的に把握しつつ、PDCAサイクルの要領で見直しを適宜検討。

③ 栄養価のばらつきの管理

- ・ 栄養価のばらつきを一定の範囲内に管理。

④ メニューサイクルの設定

- ・ 利用者の飽きが来ないように、一定のサイクルに設定。

(2) コントロール食への対応

- ・ 在宅医療・介護の推進の流れの中、大規模事業者を中心に、コントロール食を取り扱う配食事業者の増加に期待。
- ・ コントロール食の基本としては、エネルギー量、たんぱく質量、食塩相当量を1つ又は複数調整した食種。

(3) 嚥下調整食への対応

- ・ 各事業者での実行可能性を踏まえ、嚥下調整食への対応に期待。
- ・ 咀嚼機能低下、摂食嚥下機能低下に配慮した食形態に調整した食種。

(4) 調理

- ・ 厨房施設を設けて調理を行う事業者であって以下のいずれかに該当する場合の調理について、調理師又は専門調理師が担当することを検討。
 - ア コントロール食又は嚥下調整食を提供する事業者
 - イ 継続的な提供食数が1回100食以上又は1日250食以上の事業者

(5) その他

- ・ 食品衛生法、健康増進法等の関係法令を遵守。
- ・ 衛生管理に関する利用者への情報提供。

2 利用者の状況把握等

(1) 注文時のアセスメント

- ① 対応体制
 - ・ 個人の身体の状態、栄養状態等を踏まえ、適切な配食選択の支援を行う体制を確保。
- ② 確認項目
 - ・ 個人の身体の状態、栄養状態等について、注文時のアセスメントに必要な確認項目を例示。
- ③ 留意事項
 - ・ アセスメントの結果、必要に応じて関係機関に相談できる体制づくりにも配慮。

(2) 継続時のフォローアップ

- ① 対応体制
 - ・ 個人の身体の状態、栄養状態等を踏まえ、適切な配食選択の支援を行う体制を確保。
- ② 確認項目
 - ・ 個人の身体の状態、栄養状態等について、継続時のフォローアップに必要な確認項目を例示。
- ③ 留意事項
 - ・ フォローアップのスパンなどに留意。
 - ・ アセスメントの結果、必要に応じて関係機関に相談できる体制づくりにも配慮。

3 配食を活用した健康管理支援等

(1) 事業者が行う事項

- ① 注文時対応、商品提供、フォローアップ対応等の記録
 - ・ 紙媒体又はコンピューター上に一元管理。
- ② 利用者への情報提供
 - ・ 食種の説明資料を利用者に提供。
 - ・ 必要に応じて専門職用の食種情報提供書を用意。

(2) 利用者の適切な選択を支援するための事項

- ① 注文時の留意事項
 - ・ 事業者は、医療・介護関連施設で食事指導を受けている場合の対応など、注文に当たっての遵守事項について、利用者を含む関係者で共有できるように周知。

- ・ 国及び自治体は、配食サービスの適切な選び方と活用法について普及啓発。
- ② 喫食時の留意事項
- ・ 事業者は利用者に対し、配食の栄養管理上の特性（利用者個人が1食分として全量摂取することを前提に調整されたものであるなど）について、周知。
 - ・ 国及び自治体は、配食が食事の教材としても活用されるよう普及啓発。
- ③ 継続時の留意事項
- ・ 配食の量や形態に関する困り事、食種の変更が必要な場合には、速やかに事業者にご相談する旨、利用者に対し周知。
 - ・ 国及び自治体は、配食サービスの適切な選び方と活用法について普及啓発。
- ④ 相談先の確認
- ・ 配食に関する相談を必要時に確実に出来るよう、相談先をあらかじめ確認し利用者に対し周知。

4 配食の事業内容に係る情報発信

- ・ 自主的かつ合理的な配食選びの一助となるよう、国は、必要な情報をとりまとめ、広く発信する仕組みを検討。