

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）

ジャネフ商品

- ・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)

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

メニュー決定者

中核病院 NST



栄養士



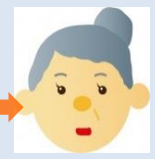
ケアマネージャー



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

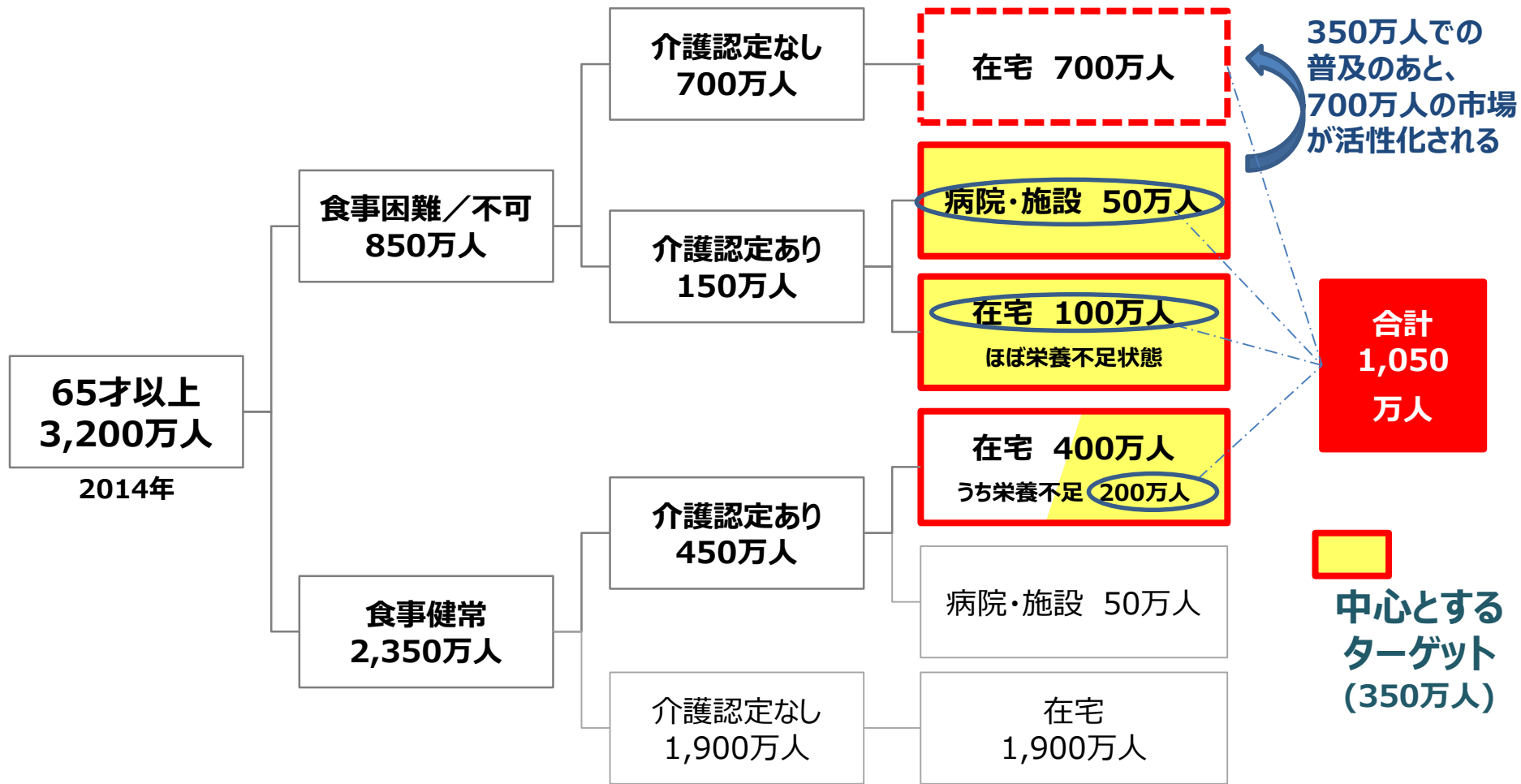
家族からの相談に 応える

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。**