

令和2年度

配食サービス事業者に関する 実態調査結果

調査期間

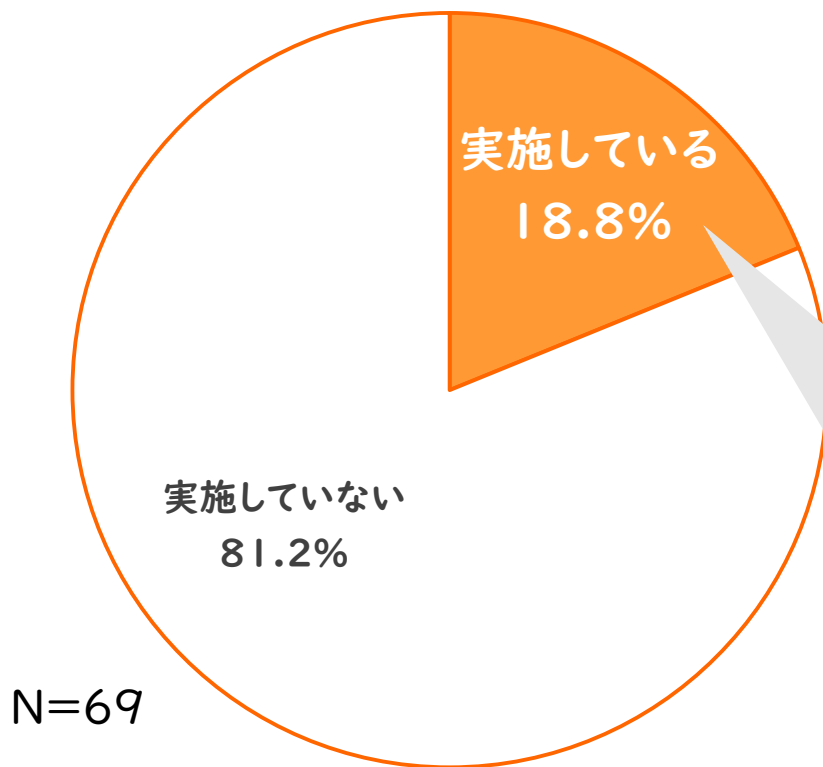
令和2年9月～11月

回答率

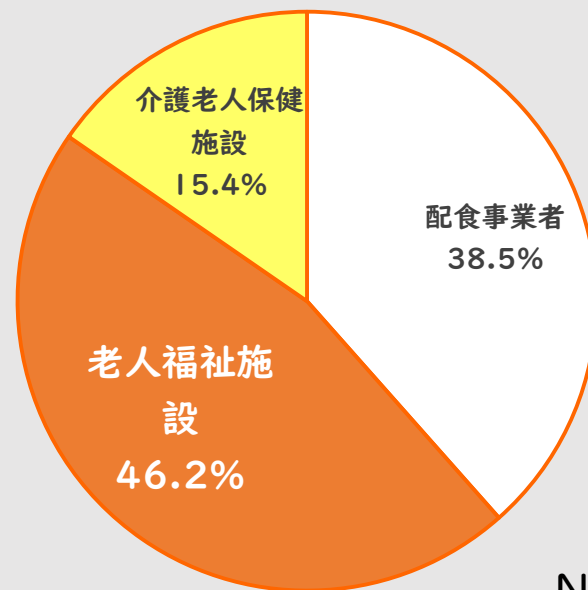
51.9% (回収 69施設/配布 133施設)

中和保健所

1. 貴施設は、配食を実施していますか

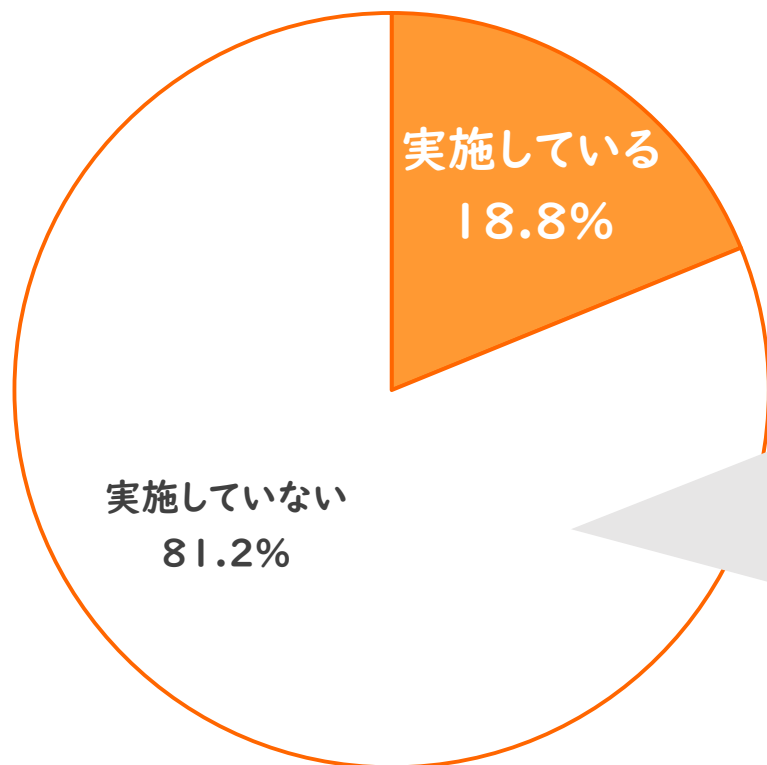


「実施している」と回答した施設属性の内訳



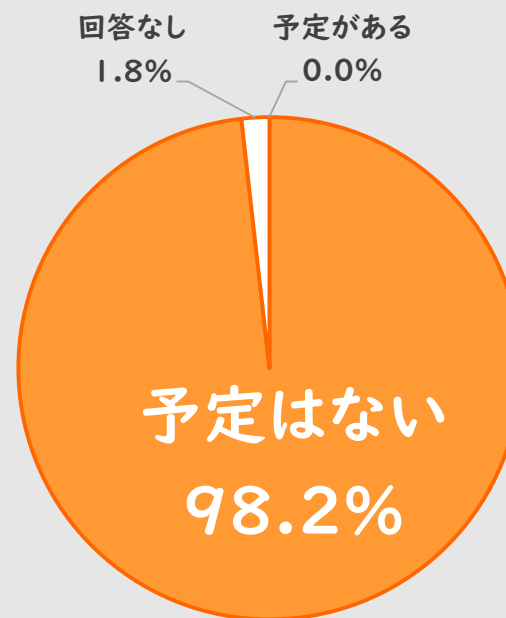
N=13

1. 貴施設は、配食を実施していますか



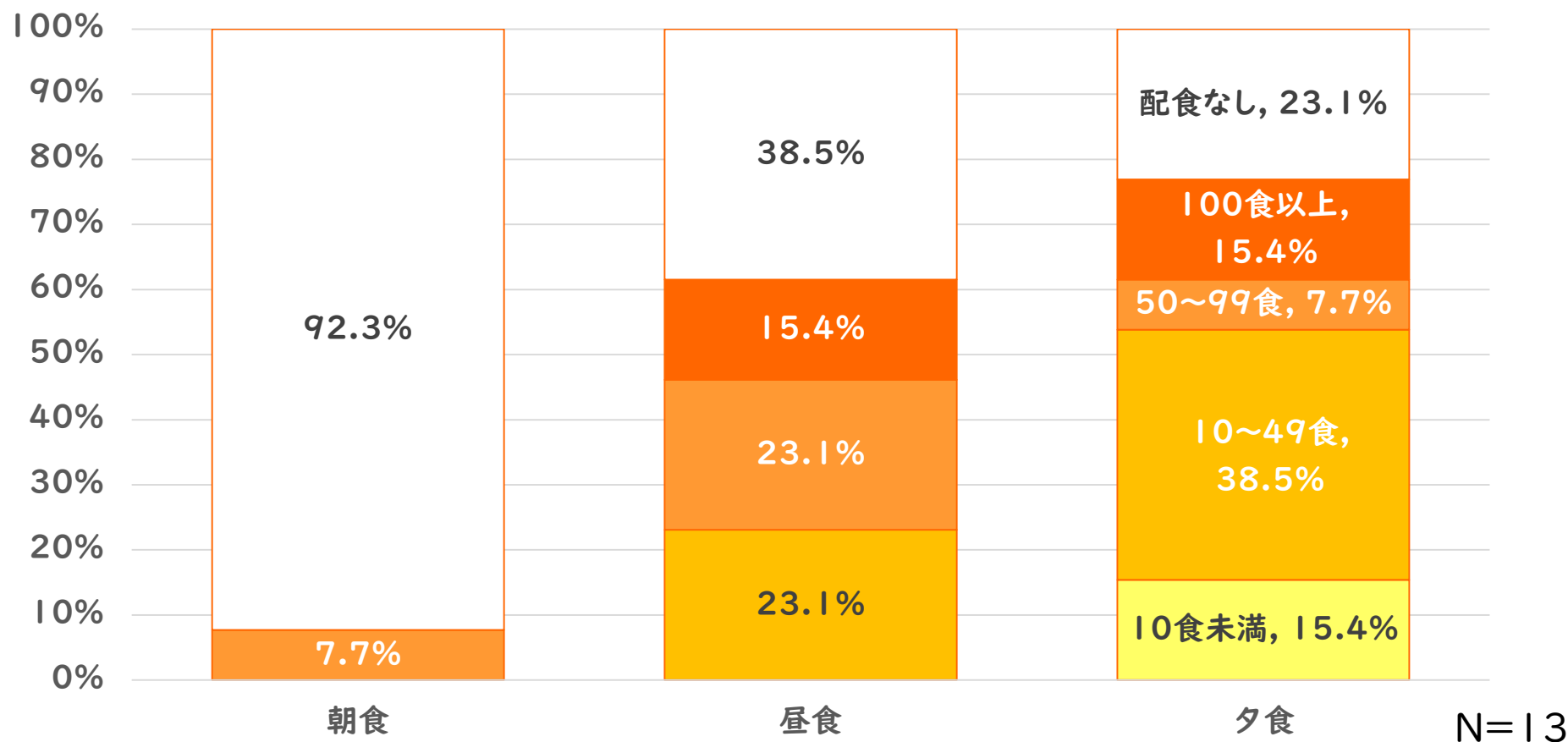
N=69

1-1 今後、貴施設は配食を実施する予定はありますか



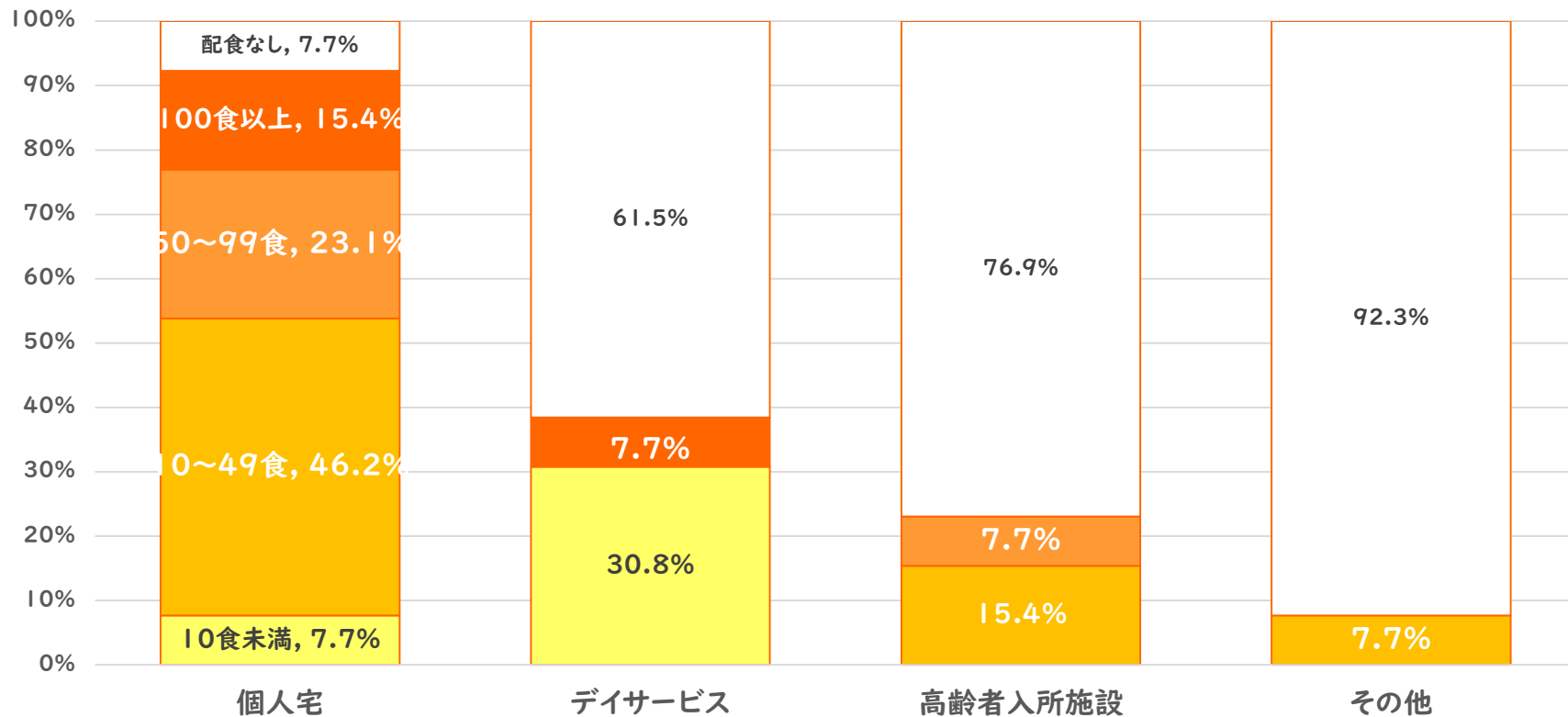
N=56

2.1回あたりの平均食数



| | 朝食 | 昼食 | 夕食 |
|------|----|-----|-----|
| 最大食数 | 55 | 100 | 600 |
| 最小食数 | - | 10 | 7 |

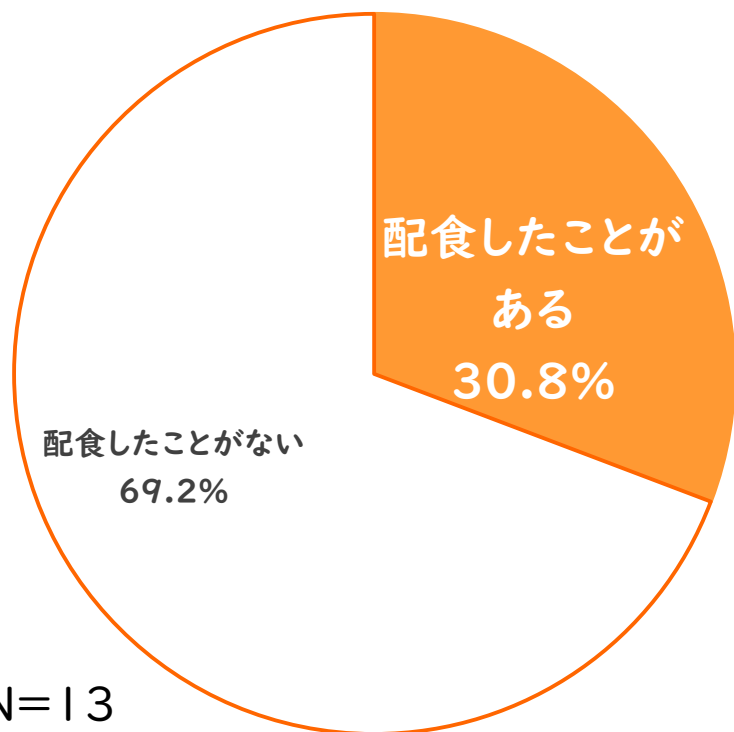
2. 主な配食先と配食利用者の概数 (1か月あたりの実人数)



N=13

| | 個人宅 | デイサービス | 高齢者入所施設 | その他 |
|------|------|--------|---------|-----|
| 最大食数 | 1400 | 100 | 50 | 12 |
| 最小食数 | 9 | 3 | 15 | - |

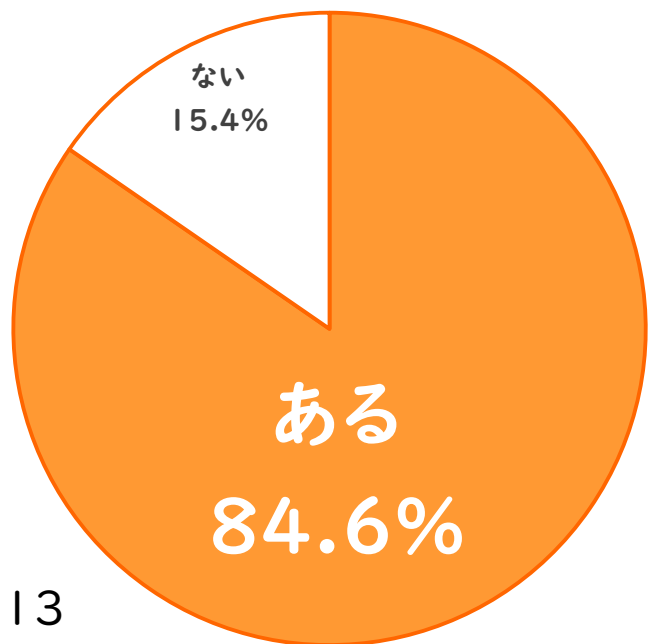
3. 高齢者が集う“通いの場”や“サロン”などへ配食したことはありますか



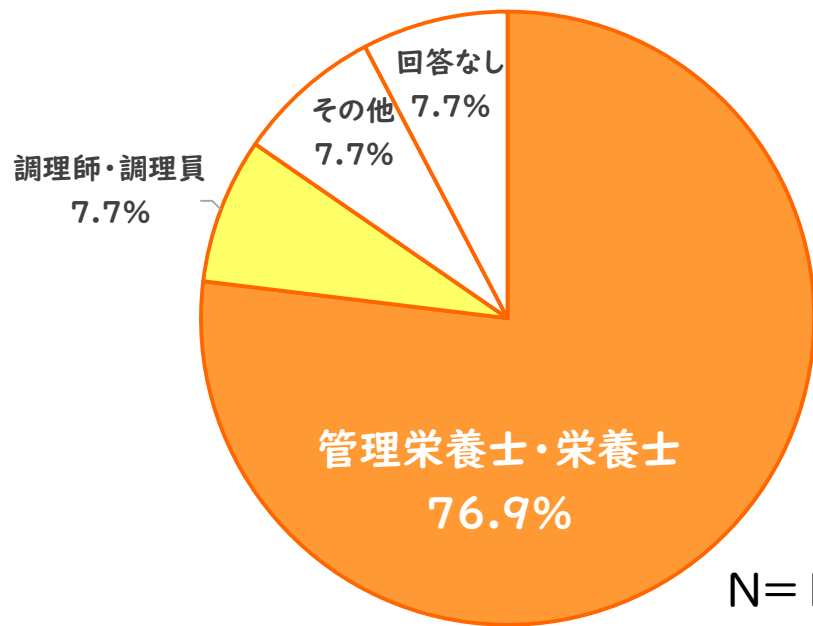
| | 配食したことがある | 配食したことがない |
|----------|-----------|-----------|
| 配食事業者 | 3 | 2 |
| 老人福祉施設 | 1 | 5 |
| 介護老人保健施設 | | 2 |
| その他 | | |
| 合計 | 4 | 9 |

4. 献立表について

献立表はありますか



献立表の作成者



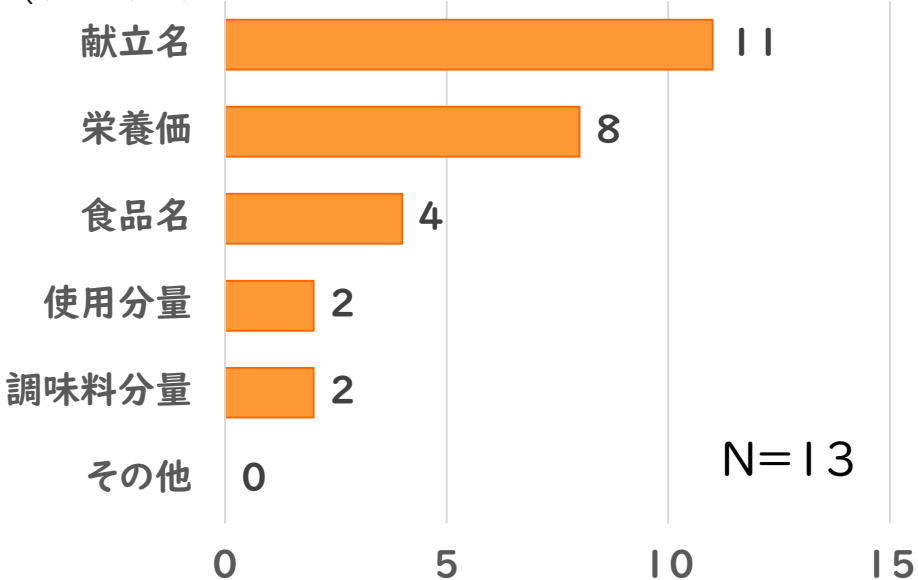
| | ある | ない |
|----------|----|----|
| 配食事業者 | 5 | |
| 老人福祉施設 | 4 | 2 |
| 介護老人保健施設 | 2 | |
| その他 | | |
| 合計 | 11 | 2 |

| | 管理栄養士・ 栄養士 | 調理師・ 調理員 | その他 | 回答なし |
|----------|---------------|-------------|-----|------|
| 配食事業者 | 5 | | | |
| 老人福祉施設 | 3 | 1 | 1 | |
| 介護老人保健施設 | 2 | | | 1 |
| その他 | | | | |
| 合計 | 10 | 1 | 1 | 1 |

4. 献立表について

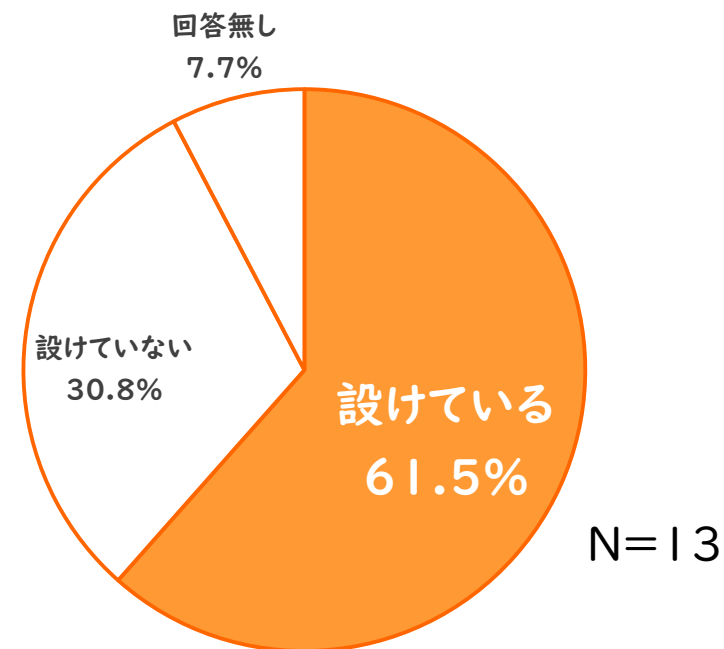
献立表に記載されている項目

(複数回答可)



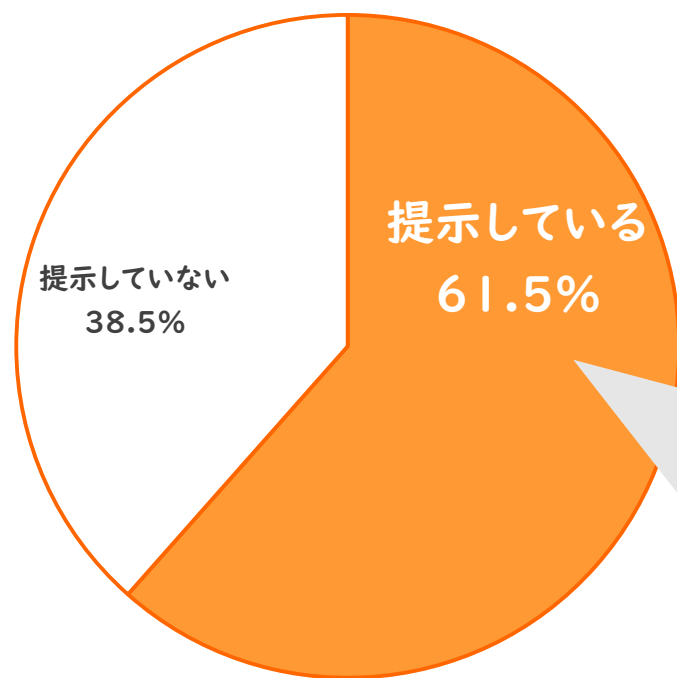
| | 献立名 | 食品名 | 使用分量 | 調味料分量 | 栄養価 | その他 |
|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 配食事業者 | 4 | 2 | | | 5 | |
| 老人福祉施設 | 5 | 1 | 1 | 1 | 2 | |
| 介護老人保健施設 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| その他 | | | | | | |
| 合計 | 11 | 4 | 2 | 2 | 8 | 0 |

献立を作成するための基準を設けていますか



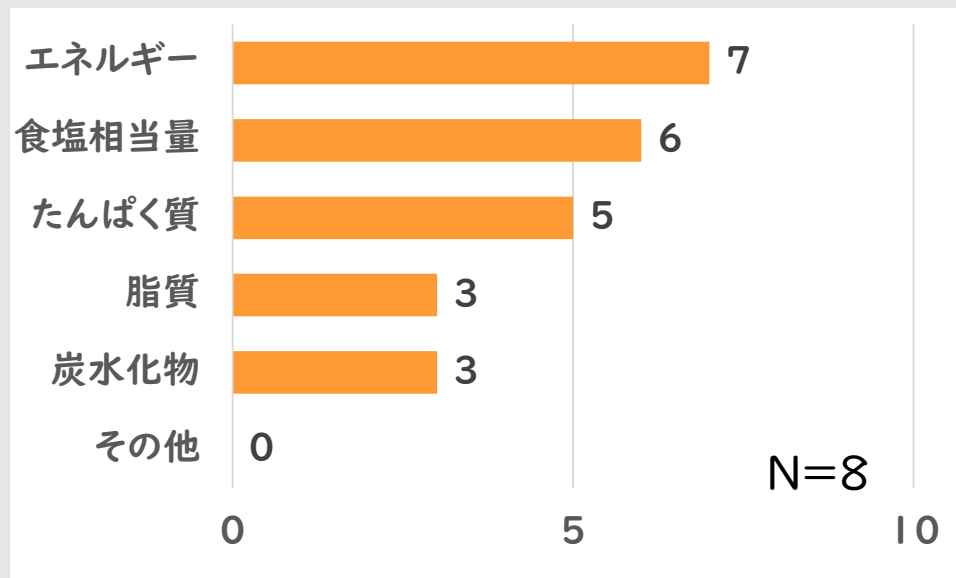
| | 設けている | 設けていない | 回答無し |
|-----------|----------|----------|----------|
| 配食事業者 | 5 | | |
| 老人福祉施設 | 1 | 4 | 1 |
| 介護老人保健施設 | 2 | | |
| その他 | | | |
| 合計 | 8 | 4 | 1 |

5. 配食している食事には、利用者に対して、エネルギー量や食塩相当量などの栄養価を提示していますか

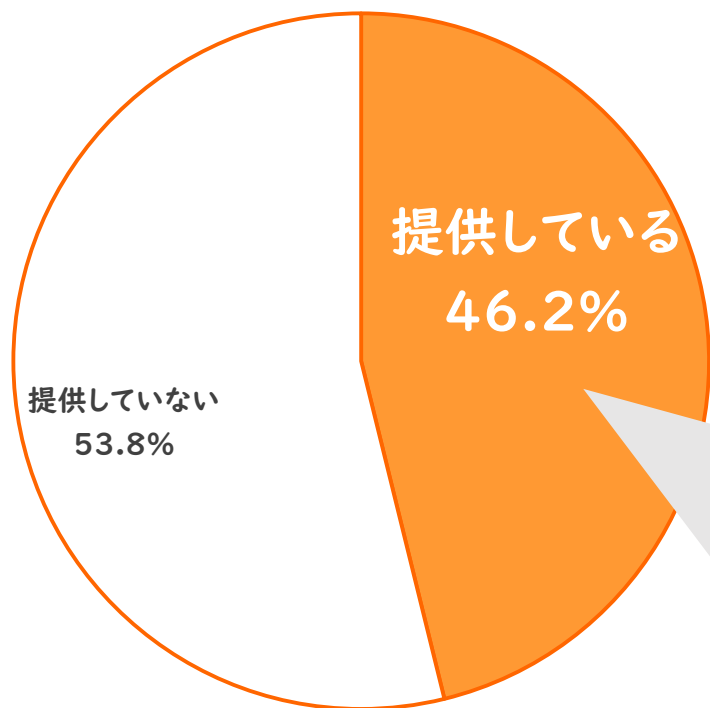


N=13

5-1 利用者に提示している栄養成分 (複数回答可)

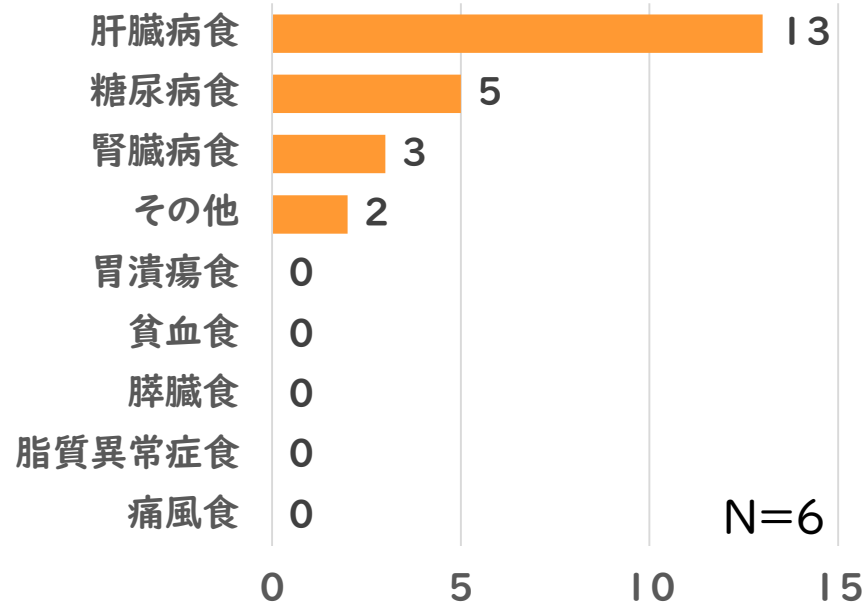


6.療養用に配慮した食事を提供していますか



N=13

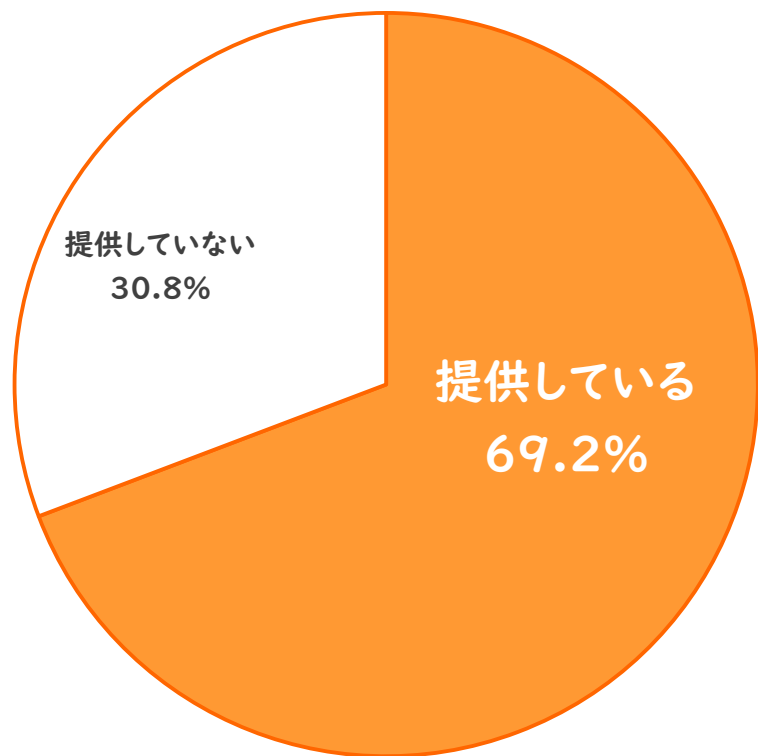
6-1 提供している食事の種類(複数回答可)



N=6

※その他:減塩食

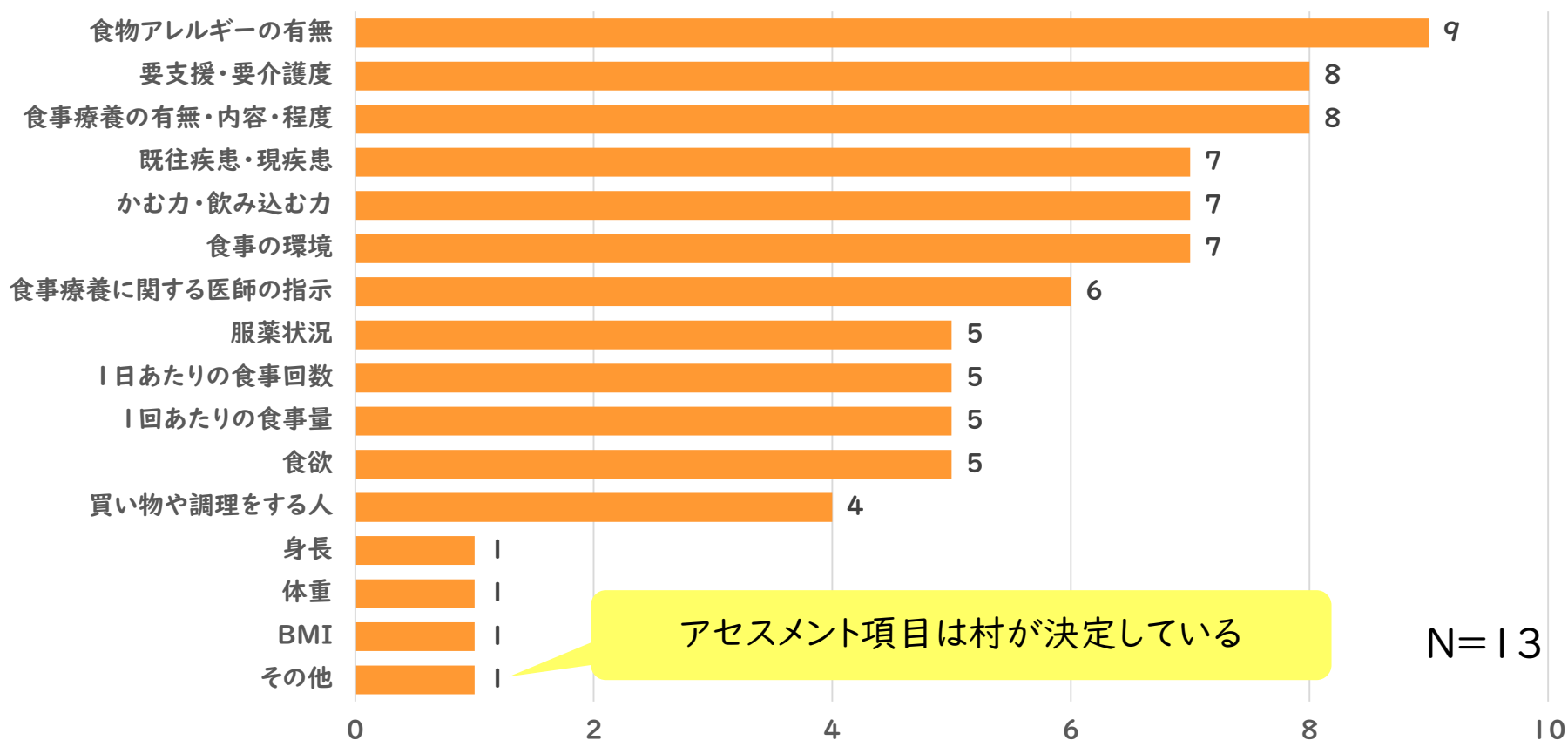
7.かむ力や飲み込む力が低下している利用者に対する 食事（例：キザミ、トロミ、ミキサーなど）を提供していますか。



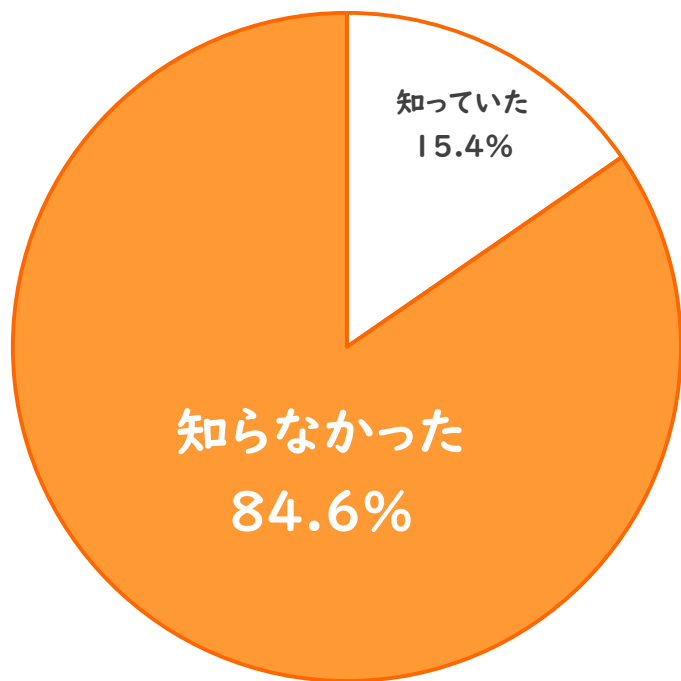
N=13

| | 提供している | 提供していない |
|----------|--------|---------|
| 配食事業者 | 4 | 1 |
| 老人福祉施設 | 3 | 3 |
| 介護老人保健施設 | 2 | |
| その他 | | |
| 合計 | 9 | 4 |

8. 配食受注時に、利用者のアセスメントで聞き取っている項目（複数回答可）



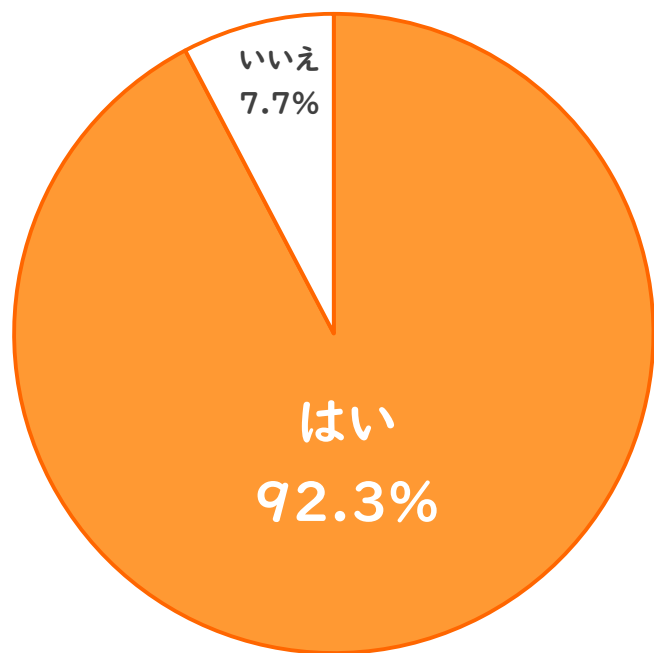
9.厚生労働省では「配食事業の栄養管理に関するガイドライン(事業者向け) (利用者向け)(H29.3)」を作成していますが、ご存じでしたか。



N=13

| | 知っていた | 知らなかった |
|----------|-------|--------|
| 配食事業者 | 2 | 3 |
| 老人福祉施設 | | 6 |
| 介護老人保健施設 | | 2 |
| その他 | | |
| 合計 | 2 | 11 |

10. 公的な機関（市町村など）から配食サービスの委託を依頼されたら、受託したいと思いますか。



N=13

| | はい | いいえ |
|----------|----|-----|
| 配食事業者 | 5 | |
| 老人福祉施設 | 5 | 1 |
| 介護老人保健施設 | 1 | |
| その他 | 1 | |
| 合計 | 12 | 1 |

11.地域の高齢者の栄養・食生活を支援するために、 貴社として、現在取り組んでいること、あるいは今後 取り組んでみたいことを記載してください。

公的機関からの委託

- 問10について、実際に町より依頼を受け手配食事業を行っている。
当施設の厨房では日曜日のみ調理をしている。他の曜日は委託業者本社にて調理・配達。
- 現在、村からの委託事業で実施しています。週2回、独居、高齢者世帯を対象としています。
現段階では食生活を支援する所まで、いき届きません。
- 公的機関の配食サービス委託以外に必要な応じて配食を提供している。

その他

- 地域包括や介護事業所への商品サービスのご案内や地域イベントへの参加などに取り組んでいます。(2)
- 配食弁当の食器の管理が困難な方には使い捨ての弁当箱で対応している。
アセスメントを行う際、複雑なケースについては栄養士などもご利用者の情報を直接聞き取り対応が可能な提案を行っている。
- 買い物代行サービス(※利用条件あり)をつき3回まで無料で行っている。

考察

考察①

● 中和保健所管内で配食サービスを実施している施設が少ない。

(配食を実施している施設 18.8%; 13施設/69施設)

● 配食サービスを実施していない施設では今後も配食サービスを実施する予定がない。

● 配食先は個人宅が最も多く、“集いの場”や“サロン”など高齢者が集う場への配食をしたことがあると回答したのは4施設のみ。



適切な栄養管理に基づく配食事業の普及が必要

考察②

- 管理栄養士・栄養士が作成した献立を使用している施設が多い。

(管理栄養士・栄養士が献立作成をしている施設 76.9%:10施設/13施設)

- 「療養に配慮した食事」(46.2%:6施設/13施設)や、「かむ力や飲み込む力が低下している利用者に対する食事」(69.2%:9施設/13施設)を提供している

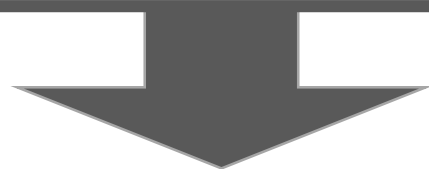
- 「配食事業者の栄養管理に関するガイドライン(事業者向け) (利用者向け)」の認知度 15.4% と低い。



管理栄養士・栄養士の質の向上が必要

考察③

- 公的な機関から配食サービスの委託を依頼されたら、受託したいと思う施設が多い。(92.3% | 2施設 / 13施設)



市町村への周知が必要

考察④

高齢化の進展により、

地域高齢者等が医療・介護関連施設以外で

健康・栄養状態を適切に保ち、

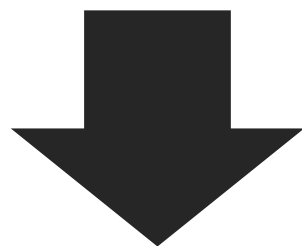
口から食べる楽しみを十分得られるような

食環境整備が必要

展 望

展望① 適切な栄養管理に基づく、配食事業の普及 管理栄養士・栄養士の質の向上

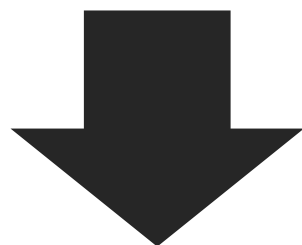
ガイドラインを使用し、
配食事業の栄養管理のあり方を再認識する



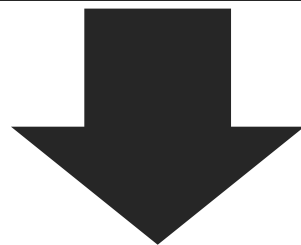
献立基準を設け、
療養用の食事提供等を実施

展望② 市町村への周知

公的な機関からの受託可能な
配食サービス実施事業者・施設を把握



市町村へ周知



“集いの場” “サロン” への配食を検討・実施