

配食を通じた地域高齢者等の健康支援事業
お弁当事業者に関する調査
報告書

令和4年10月

奈良県

配食を通じた地域高齢者等の健康支援事業 お弁当事業者に関する調査報告書

調査目的	1
調査方法	1
調査結果	
単純集計結果	1
クロス集計結果	14
献立作成者別のクロス集計	14
栄養バランスを「心がけている」か「心がけていない」か別のクロス集計	21
塩分控えめを「心がけている」か「心がけていない」か別のクロス集計	26
野菜たっぷりを「心がけている」か「心がけていない」か別のクロス集計	31
適切な栄養管理がされたお弁当の提供販売の意思別のクロス集計	36
まとめと課題	38

【調査目的】

健康寿命日本一を目指し、フレイル予防を含めた地域高齢者やすべての県民の健康支援を図るため、利用の増大が見込まれる配食弁当等について、適切に栄養管理され利用者の状況やニーズに応じた食事が提供できる事業者を増やすことで、健康的で持続可能な食環境づくりを推進する必要がある。このため、配食等事業者の情報収集および実態把握を行い、事業推進にあたっての課題を明らかにするとともに推進方策を検討する。

【調査方法】

調査期間：2022（令和4）年9～10月

調査対象：県内の持ち帰りまたは宅配弁当を提供販売している事業者

調査事業者数：50事業者（スーパーマーケット含む）

調査票回収数：32事業者 回収率 64%

調査方法：調査対象事業者に、郵送で調査票を送付し返信用封筒により回収。一部電話による聞き取りを実施。返送のない事業者には電話にて再度協力を依頼。

【調査結果】

問1. 販売方法（複数回答）及び1日当たりの提供販売数

持ち帰り	宅配	無回答
18	22	1

<販売総数別の事業者数> 回答事業者数 30（無回答2事業者）

	1～49食	50～99食	100～499食	500～999食	1000食以上
総数	5	7	9	4	5

<朝昼夕別の食数と事業者数>

	1～49食	50～99食	100～499食	500～999食	1000食以上
朝食	0	1	1	1	0
昼食	4	6	9	2	3
夕食	8	2	2	0	1

* 幅を持たせた回答（○○～○○とあったものは、最大数を採用）

宅配先

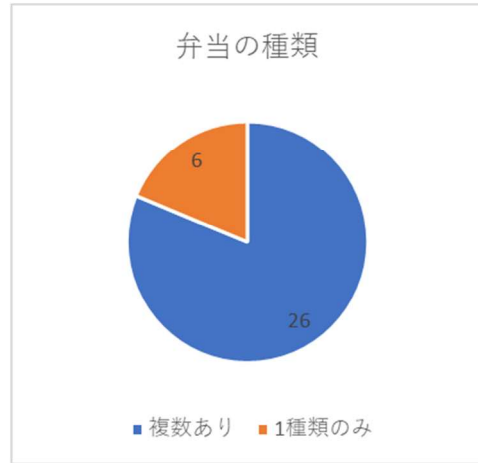
	個人宅	一般企業	デイサービス	高齢者施設	その他
朝食	1	2	1	0	0
昼食	10	18	9	5	4
夕食	7	7	3	2	0

* 昼食の「その他」の内容は、幼稚園、神社仏閣、役所、障がい者施設。

問2 お弁当等の種類は複数ありますか。

お弁当の種類が複数あるのは26事業者であった。

複数あり	1種類のみ
26	6

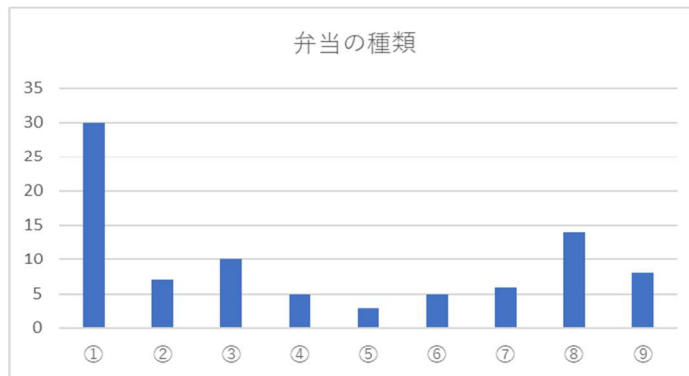


問3 お弁当の種類（複数回答）

回答のあった32事業者のうち、お弁当の種類は、「主食・主菜・副菜がそろった献立」が30事業者、次に「丼、麺類、お寿司」が14事業者、「野菜たっぷり」が10事業者、「減塩・塩分控えめ」が7事業者で提供販売されていた。

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
30	7	10	5	3	5	6	14	8

- ① 主食・主菜・副菜がそろった献立
- ⑥ アレルギー対応
- ② 減塩・塩分控えめ
- ⑦ 個人オーダー
- ③ 野菜たっぷり
- ⑧ 丼、麺類、お寿司
- ④ タンパク質しっかり
- ⑨ その他
- ⑤ エネルギー調整

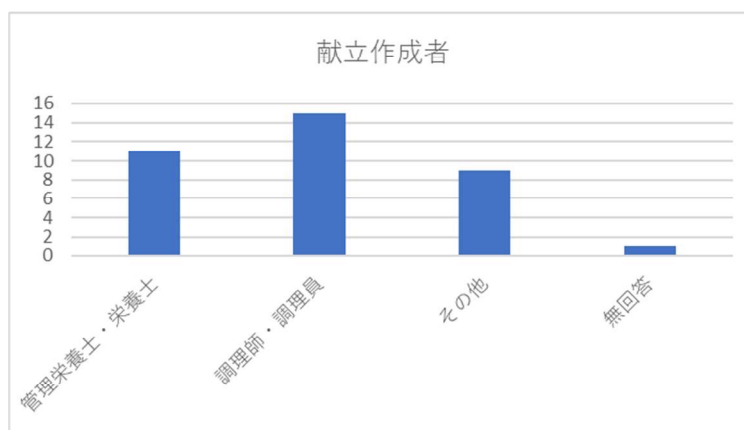


問4 献立を作成される方（メニューを決定する方）について（複数回答）

献立作成者が「管理栄養士・栄養士」である事業者が11事業者、「調理師・調理員」が15事業者、その他が9事業者であった。

管理栄養士・栄養士	調理師・調理員	その他	無回答
11	15	9	1

* 「その他」の内容は、バイヤー（2事業者）、社長、店主、代表または回答者または従業員、商品開発、社員。



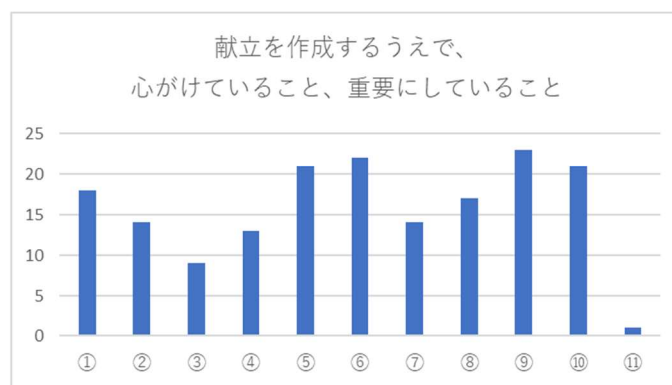
問5 献立を作成する（メニューを決定する）うえで、心がけていること、重要にしていることは何ですか。（複数回答）

献立を作成する（メニューを決定する）うえで、心がけていること、重要にしていることは、「季節感」が23事業者で最も多く、次に「価格」が22事業者、「衛生面」と「彩り」が21事業者、「栄養バランス」は18事業者であった。「塩分控えめ」は最も少なく9事業者であった。

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪
18	14	9	13	21	22	14	17	23	21	1

- | | |
|--------------|------------|
| ① 栄養バランス | ⑦ 利用者の嗜好 |
| ② 多くの食材を使うこと | ⑧ 量（ボリューム） |
| ③ 塩分控えめ | ⑨ 季節感 |
| ④ 野菜たっぷり | ⑩ 彩り |
| ⑤ 衛生面（食中毒防止） | ⑪ その他 |
| ⑥ 価格 | |

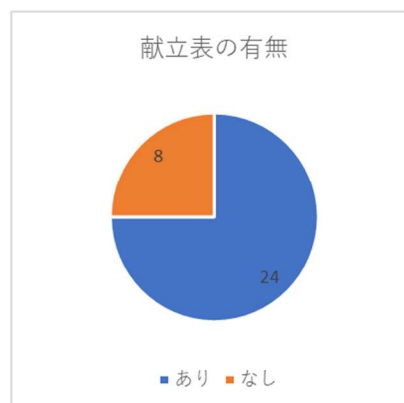
* 「その他」の内容は、「コンビニにはない味の変化と副菜にする」。



問6 お弁当の献立表はありますか。

お弁当の献立表があるのは24事業者であった。

あり	なし
24	8

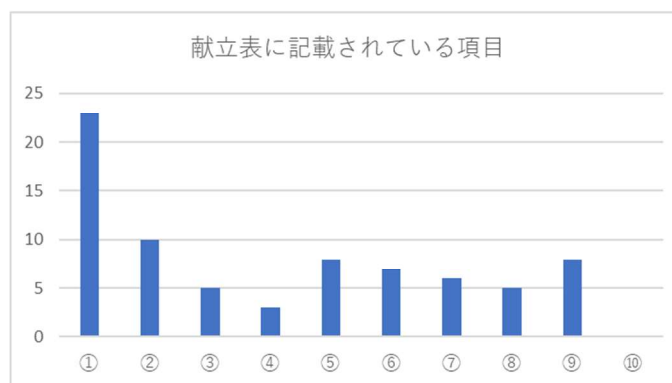


問7 献立表に記載されている項目について（複数回答）（献立表がある24事業者中）

献立表の記載項目は、「献立名」が23事業者、次に「食品名」が10事業者、栄養成分では「エネルギー」と「食塩相当量」が8事業者となっていた。最も少ないのは「調味料分量」で3事業者であった。

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
23	10	5	3	8	7	6	5	8	0

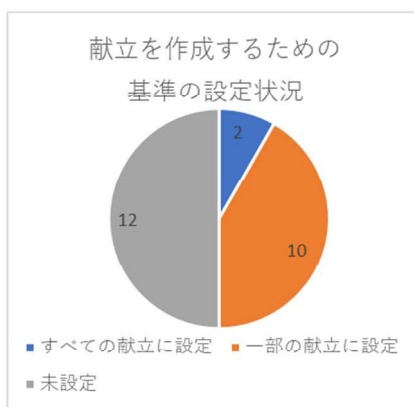
- ① 献立名
- ② 食品名（材料名）
- ③ 食品分量
- ④ 調味料分量
- ⑤ 栄養成分（エネルギー）
- ⑥ 栄養成分（たんぱく質）
- ⑦ 栄養成分（脂質）
- ⑧ 栄養成分（炭水化物）
- ⑨ 栄養成分（食塩相当量）
- ⑩ その他



問8 献立を作成するための基準（目標栄養量、食品構成など）を設けていますか。
 （献立表がある24事業者中）

全ての献立に献立作成の基準を設けているのは2事業者、一部の献立に設けているのは10事業者、未設定が12事業者であった。

すべての献立に設定	一部の献立に設定	未設定
2	10	12

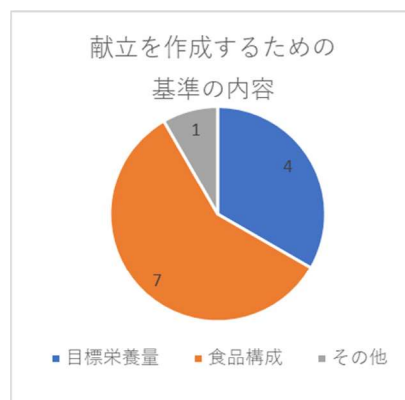


問9 献立を作成する基準はどのようなものですか。（献立基準を設けている12事業者中）

献立作成の基準を「目標栄養量」としているのは4事業者、「食品構成」としているのは7事業者であった。

目標栄養量	食品構成	その他
4	7	1

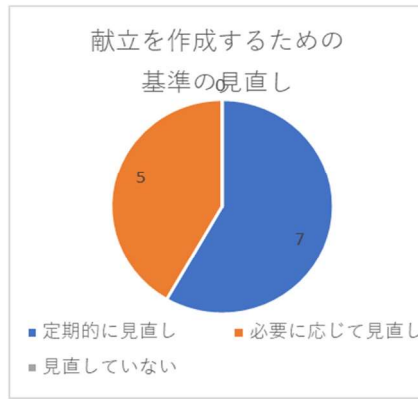
* 「その他」の内容は、「フランチャイズまかせ」。



問10 献立を作成する基準は見直していますか。（献立基準を設けている12事業者中）

献立作成の基準を「定期的に見直している」のは7事業者、「必要に応じて見直している」のは5事業者であり、献立基準を設けているすべての事業者で見直しを行っていた。

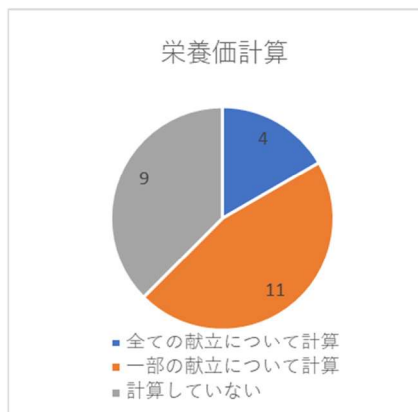
定期的に見直し	必要に応じて見直し	見直していない
7	5	0



問 11 献立の栄養成分について、計算していますか。(献立表がある 24 事業者中)

献立の栄養成分を「すべての献立について計算している」のは 4 事業者、「一部の献立について計算している」のは 11 事業者、計算していないのは 9 事業者であった。

全ての献立について計算	一部の献立について計算	計算していない
4	11	9

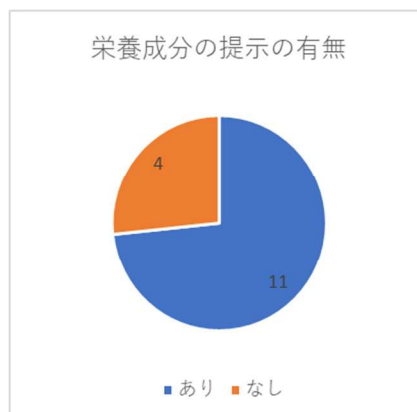


問 12 利用者（購入者）に対して、栄養成分を提示していますか。

(栄養価計算をしている 15 事業者中)

利用者に対して栄養成分を提示しているのは 11 事業者、していないのは 4 事業者であった。

あり	なし
11	4



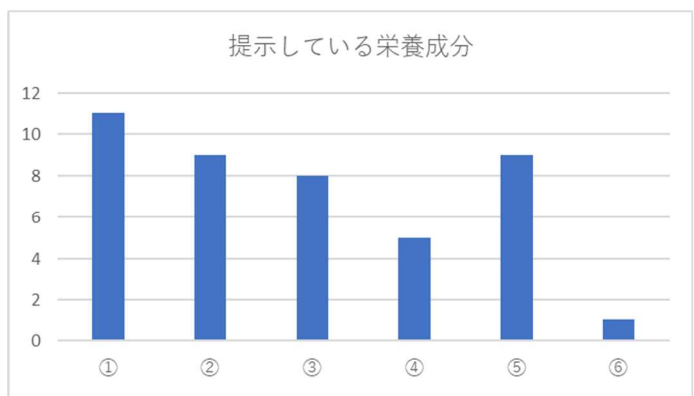
問 13 利用者（購入者）に提示している栄養成分は何ですか。（複数回答）

（栄養成分の提示をしている 11 事業者中）

利用者に提示している栄養成分は、「エネルギー」が 11 事業者すべてで、「たんぱく質」と「食塩相当量」が 9 事業者、「脂質」が 8 事業者、「炭水化物」が 5 事業者であった。

①	②	③	④	⑤	⑥
11	9	8	5	9	1

- ① エネルギー
 - ② たんぱく質
 - ③ 脂質
 - ④ 炭水化物
 - ⑤ 食塩相当量
 - ⑥ その他
- * 「その他」の内容は、「カルシウム、鉄、ビタミンA,B1,B2,C、食物繊維」。

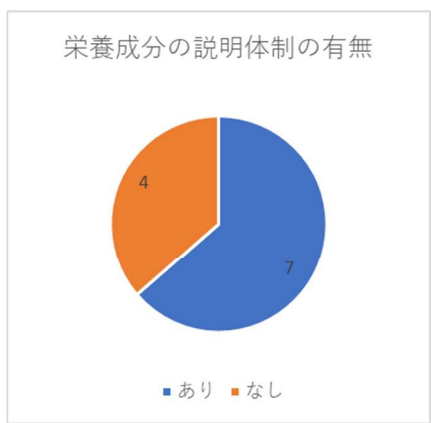


問 14 提示した栄養成分などについて、説明できる体制がありますか。

（栄養成分の提示をしている 11 事業者中）

提示した栄養成分などについて説明の体制がある事業者は 7 事業者、ない事業者は 4 事業者であった。

あり	なし
7	4

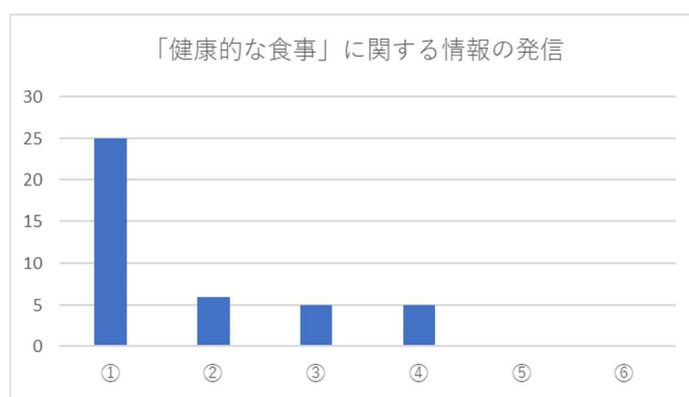


問 15 「健康的な食事」に関する情報を発信していますか。(複数回答)

回答のあった32事業者のうち、「健康的な食事」に関する情報を発信している事業者は7事業者であった。
 発信内容は「栄養バランスのとれた食事に関すること」「減塩に関すること」「野菜をしっかりとること」であった。

①	②	③	④	⑤	⑥
25	6	5	5	0	0

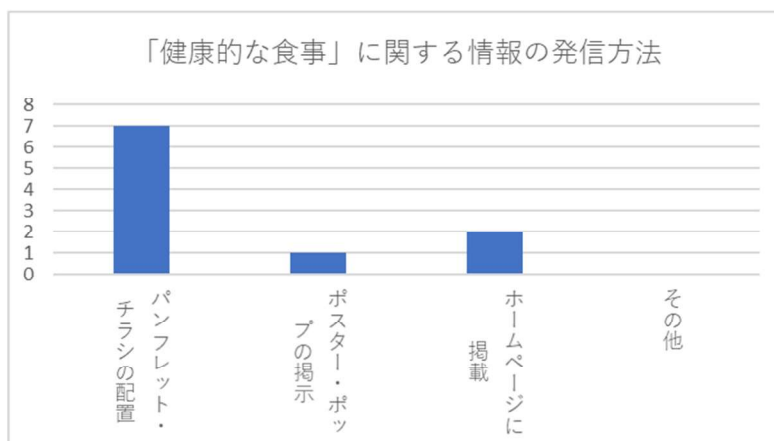
- ① 情報発信はしていない
- ② 栄養バランスのとれた食事に関すること
- ③ 減塩に関すること(食塩を取り過ぎないこと)
- ④ 野菜をしっかりとること
- ⑤ フレイル予防に関すること
- ⑥ その他



問 16 「健康的な食事」に関する情報はどのような方法で発信されていますか。(複数回答)

情報発信方法は、「パンフレット・チラシの配布」が7事業者、「ポスター・ポップの掲示」が1事業者、ホームページに掲載が1事業者であった。

パンフレット・チラシの配置	ポスター・ポップの掲示	ホームページに掲載	その他
7	1	2	0



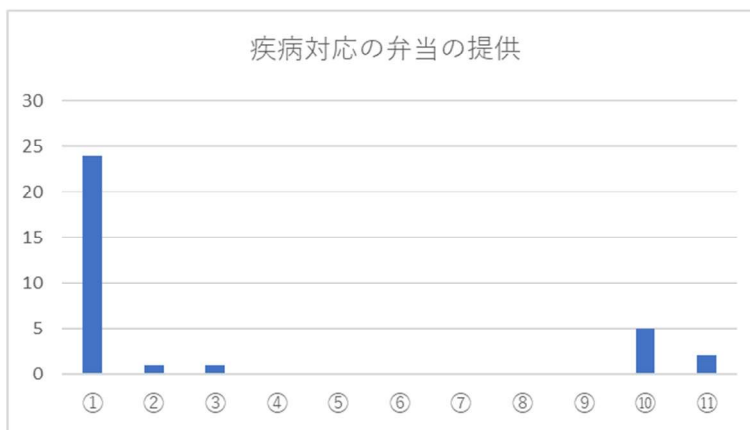
問 17 疾病等に対応するお弁当を提供していますか。(複数回答)

回答のあった32事業者のうち疾病等に対応している事業者は8事業者であった。対応している食事の種類では「かむ力や飲み込む力の低下している方への配慮した食事」が5事業者、「糖尿病」と「腎臓病」がそれぞれ1事業者であった。

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪
24	1	1	0	0	0	0	0	0	5	2

- | | |
|-----------|--|
| ① 提供していない | ⑦ 膵臓食 |
| ② 糖尿病食 | ⑧ 脂質異常症食 |
| ③ 腎臓病食 | ⑨ 痛風食 |
| ④ 肝臓病食 | ⑩ かむ力や飲み込む力の低下している方への
配慮した食事(キザミ、ゼリー、トロミなど) |
| ⑤ 胃潰瘍食 | ⑪ その他 |
| ⑥ 貧血食 | |

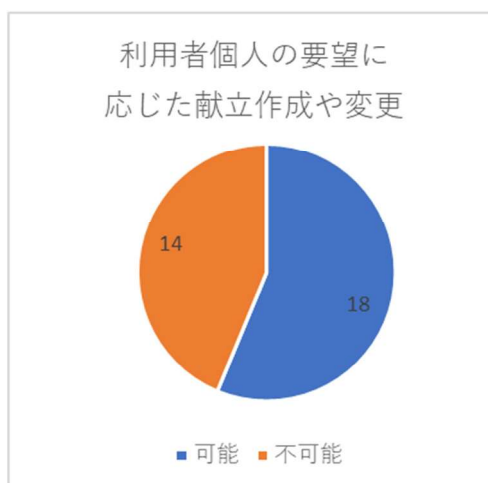
* 「その他」の内容は、「希望があればその都度対応」、「減塩食、アレルギー対応食」。



問 18 利用者（購入者）個人の要望などに応じて、献立の作成や変更が可能ですか。

利用者（購入者）個人の要望に応じて対応が可能な事業者は18事業者、不可能でない事業者が14事業者であった。

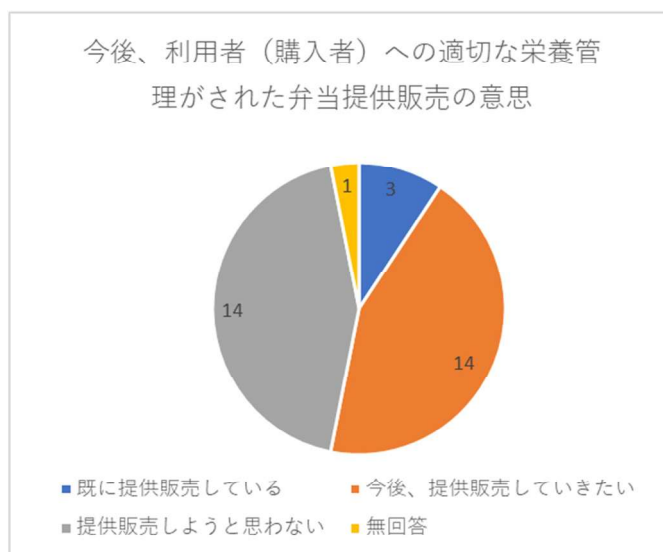
可能	不可能
18	14



問 19 今後、利用者（購入者）への適切な栄養管理がされたお弁当を提供販売しようと思いますか。

利用者（購入者）への適切な栄養管理がされたお弁当を「既に提供販売している」が3事業者、「今後、提供販売していきたい」が14事業者、「提供販売しようと思わない」が14事業者であった。

既に提供販売している	今後、提供販売していきたい	提供販売しようと思わない	無回答
3	14	14	1



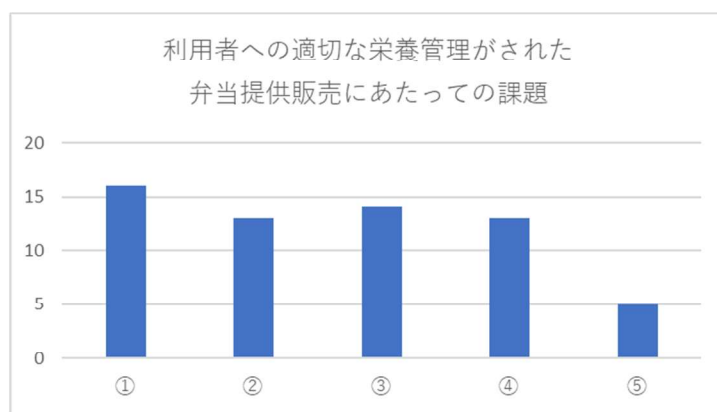
問 20 利用者（購入者）への適切な栄養管理がされたお弁当を提供販売していく場合、課題だと感じることは何ですか。（複数回答）

適正に栄養管理されたお弁当の提供販売についての課題は、「人手不足」が16事業者で最も多く、「専門職（管理栄養士・栄養士）がない」が14事業者、「金銭的な負担」「知識や技術不足」がそれぞれ13事業者であった。

①	②	③	④	⑤
16	13	14	13	5

- ① 人手不足
- ② 金銭的な負担
- ③ 専門職（管理栄養士・栄養士）がない
- ④ 知識や技術不足
- ⑤ その他

* 「その他」の内容は、「高齢になってきている」「作業員が高齢者のため廃業も考えているため」「時間がない」「利益と労働が合わない」「材料の調達が不安。毎日となれば好みに合わせられるかも不安となる。」「今のところ提供する気はない」「お客様が好きなものを楽しく食べて頂く、1選択肢になっていけばよいと考えてるから」。



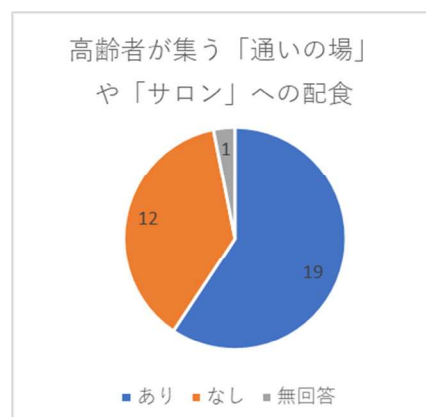
問 21 利用者（購入者）の栄養・食生活支援のために取り組んでいること、あるいは今後取り組みたいこと（自由記述）

- 特別な介護食（きざみ食やミキサー食）用の食欲がわく内容、メニュー 他スイーツ関係（アレルギーやグルテンフリー、有機の対応）
- 健康状態ごとに特化したお弁当の開発
- 食品添加物を少なくしていくことに取り組む中
- 施設のプログで健康な生活の提供をしている
- やわらかい煮物を一品は必ず入れるようにしている。
- 独居高齢者等で調理困難な方に1個でも弁当を配達している（配達料不要）
- SGD s にかからめ環境のための健康な食事について
- 高齢者様宅への配食にあたり、本人がアレルギー以外でどうしても好き嫌いで食べられない食事内容は好意で変更している。また、宗教的問題などで肉類がダメな方への対応等もある。
- 奈良県食育推進会議主催の「やさしおベジ増しプロジェクト」に参加しており現在試作中
- やさしおベジ増しプロジェクト監修のもと、大和まなを使った減塩商品の開発、ポスター、POPの掲示による啓発活動
- なるべく多種類の野菜や、季節の物をメニューに入れることに気を付けている。今後は老人向けのメニューを強化していきたい。
- 野菜を多く取り入れる

問 22 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。

高齢者が集う「通いの場」や「サロン」などへ配食したことがある事業者は19業所、ない事業者は12事業者であった。

あり	なし	無回答
19	12	1

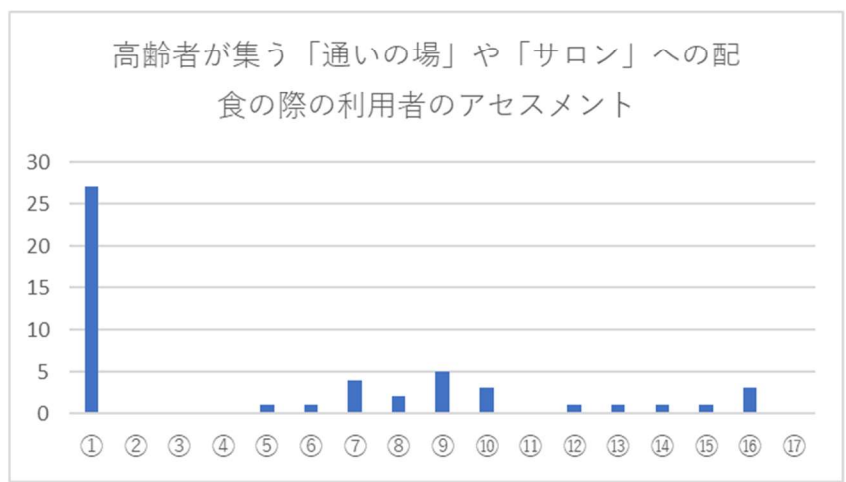


問 23 高齢者が集う「通いの場」や「サロン」への配食の配食受注時に、利用者のアセスメントをおこなっていますか。(複数回答)

配食受注時に利用者のアセスメントを行っていないのは27事業者であった。アセスメント項目では「食物アレルギーの有無」が最も多く5事業者、次に「食事療養の有無・内容・程度」で4事業者であった。

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰
27	0	0	0	1	1	4	2	5	3	0	1	1	1	1	3	0

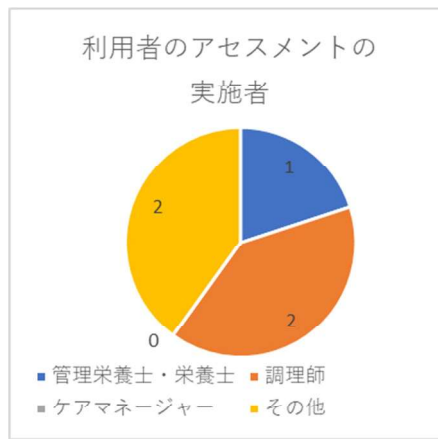
- | | |
|-----------------|--------------|
| ① 行っていない | ⑩ かむ力・飲み込む力 |
| ② 身長 | ⑪ 服薬状況 |
| ③ 体重 | ⑫ 1日あたりの食事回数 |
| ④ BMI | ⑬ 1回あたりの食事量 |
| ⑤ 要支援・要介護度 | ⑭ 食欲 |
| ⑥ 既往疾患・現疾患 | ⑮ 買い物や調理する人 |
| ⑦ 食事療養の有無・内容・程度 | ⑯ 食事の環境 |
| ⑧ 食事療養に関する医師の指示 | ⑰ その他 |
| ⑨ 食物アレルギーの有無 | |



問 24 利用者のアセスメントの実施者（アセスメントを行っている5事業者中）

アセスメント実施者は「調理師」が2事業者、「管理栄養士・栄養士」が1事業者、その他（ケアマネージャー）が2事業者であった。

管理栄養士・栄養士	調理師	ケアマネージャー	その他
1	2	0	2



問 25 公的な機関（市町村など）から、高齢者が集う「通いの場」や「サロン」への配食の依頼があった場合、受注したいと思いますか。

公的な機関（市町村など）から配食の依頼があった場合、受注を希望する事業者は 10 事業者、希望しない事業者は 16 事業者、既に受注している事業者は 5 事業者であった。

あり	なし	既に受注	無回答
10	16	5	1

