

Volume 2 (2022 0701)

高齢者向け配食サービス



宅配クック123はこのようなお店です

「全てはご高齢者の為に」の理念のもと、古き良き時代の「向こう三軒両隣」の想い、すなわち、「ご家族になれなくてもお隣さんになれる」という心根を持って、日々の運営をしています。弊社は「介護・フレイル予防」「疾病・重症化予防」に資する「健康支援型配食サービス」を通じて、地域高齢者の「健康寿命の延伸」に貢献したいと考えております。



詳細は **宅配クック123** で検索！

現在、全国の高齢者の
約80.7%をカバー
※全国の高齢者人口：3,576万人
★令和3年 住民基本台帳より、2,886万人が配食エリア

高齢者人口**2,886万人**
に対する配食環境が整備

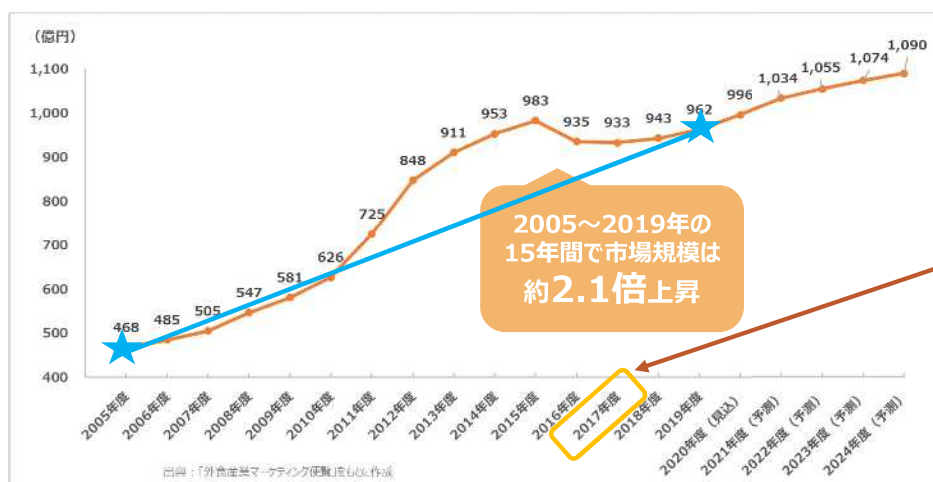
離島にも店舗を出店
沖永良部島・徳之島・奄岐島・小豆島・佐渡島
五島列島・利尻島（最北）・宮古島（最南）

全国行政配食受託数
433カ所
※2022年3月1日現在

① 高齢者向け配食サービスとは

● 高齢者向け配食サービスとは

【配食サービスの市場規模】

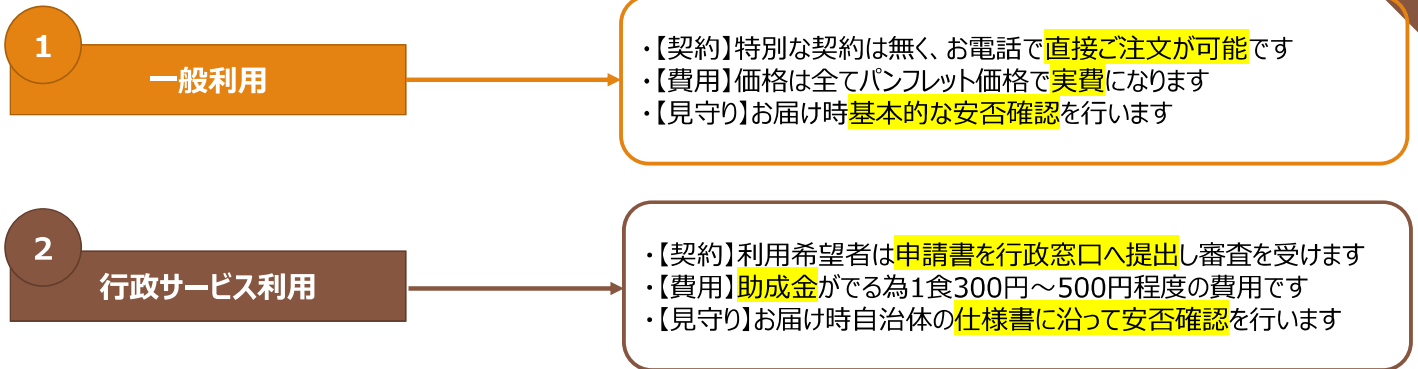


2017年3月
配食ガイドライン策定
(国が定める業者推奨基準)

- 適切な栄養価設定
※「日本人の食事摂取基準」に準じた栄養価
- 栄養素等調整食への対応
※カロリー・塩分調整食等、たんぱく・塩分調整食、透析食など
- 物性等調整食への対応
※やわらか食、ムースセット食など

● 高齢者向け配食サービスとは

【2種類の配食サービス】



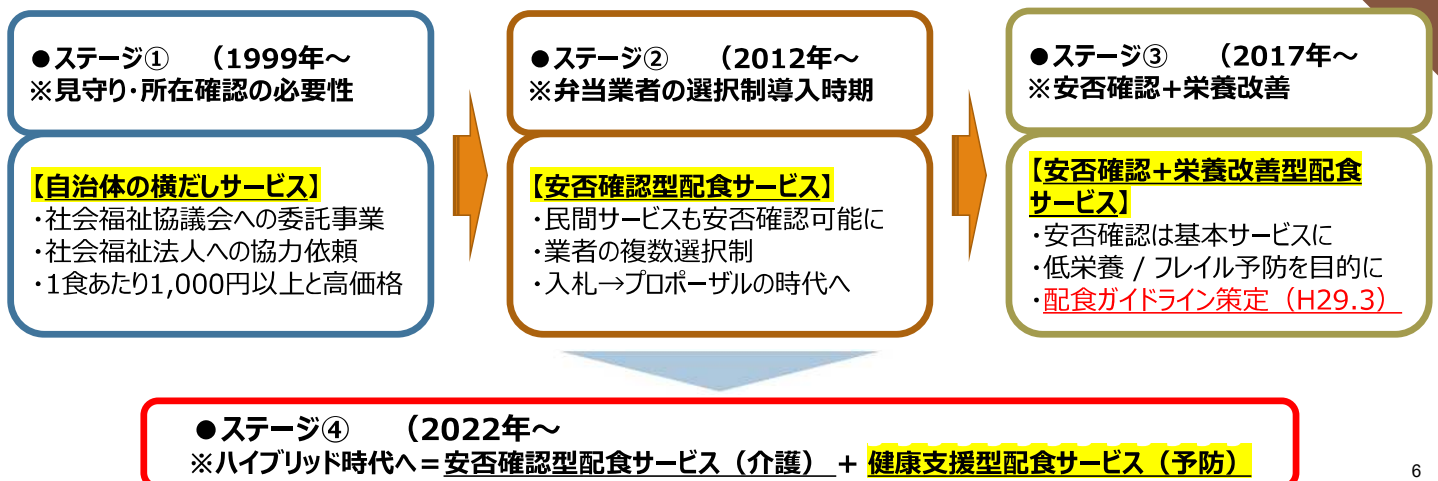
※①助成金・安否確認の仕様は自治体によって異なります

※②自治体に配食サービスがある場合は別紙確認

5

● 高齢者向け配食サービスとは

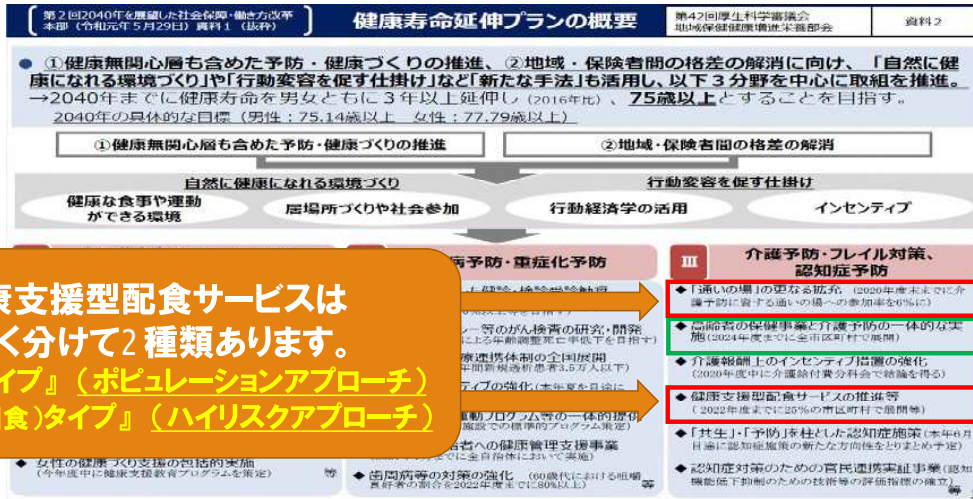
【配食サービスの時代変化】



6

● 健康寿命延伸プラン

【健康支援型配食サービスとは】



健康支援型配食サービスは大きく分けて2種類あります。

①『共食タイプ』（ポピュレーションアプローチ）

②『個配(個食)タイプ』（ハイリスクアプローチ）

② 宅配クック123のこだわり

● 宅配クック 1 2 3 の想い

【地域の元気な高齢者を増やすために】



高齢者の**健康寿命**を考え、食生活をサポートするために、お弁当づくりに込めた私たちの想いです。栄養バランスの良い食事で**フレイル予防・低栄養予防**に資するお弁当をお届けできるよう取り組んでいます。

「食べる喜び・楽しみ」「生きる元気」を感じていただける「**ご馳走の日**」メニューを月1回ご用意しております。また、**地産外商**のお惣菜を取り入れ、全国味めぐりを体験していただけるよう取り組んでいます。

● 宅配クック 1 2 3 のこだわり

【ポイント① 配食ガイドラインに準じた栄養価の設定】

※フレイル・低栄養予防のため、特に**たんぱく質量**へのこだわり

2021年11月の各業者の「たんぱく質量」比較。配食ガイドラインでは**栄養価のばらつきを基準値の±20%以内**にすることが推奨されています。宅配クック 1 2 3 ではフレイル・低栄養予防に欠かせない栄養素であるたんぱく質量を、1食20gを基準とし±20%の範囲内での提供に努めています。**(16g~24gの範囲内)**
 ※**日本人の食事摂取基準2020年**では1日60gを推奨量と示している為、朝・昼・夕の3回で分け1食毎20gを基準値に設定

たんぱく質の食事摂取基準

(推定平均必要量、推奨量、目安量：g/日、目標量：% エネルギー)

性別	男性				女性			
	年齢等	推定平均必要量	推奨量	目安量	目標量 ¹	推定平均必要量	推奨量	目安量
18~29 (歳)	50	65	—	13~20	40	50	—	13~20
30~49 (歳)	50	65	—	13~20	40	50	—	13~20
50~64 (歳)	50	65	—	14~20	40	50	—	14~20
65~74 (歳) ²	50	60	—	15~20	40	50	—	15~20
75以上 (歳) ²	50	60	—	15~20	40	50	—	15~20

1食あたり
20g前後

● 宅配クック 1 2 3 のこだわり

【ポイント② 配食ガイドラインに準じた商品ラインアップ】

健康な方向けのお食事に加え、栄養制限がある方のお食事と咀嚼・嚥下対応のお食事をご用意しています。
 在宅でもその方に適した栄養や食事形態を調整したお食事が選べます。
 ※低栄養・フレイル予防～疾病・重症化予防への対応

『栄養価の調整が必要な方向け』



透析食

カロリー・塩分調整食

たんぱく・塩分調整食

消化にやさしい食

『咀嚼・嚥下対応が必要な方』



やわらか食

ムースセット食



● 宅配クック 1 2 3 のこだわり

【ポイント③ こだわりのメニューと心の栄養の提供】

毎日（昼食・夕食）ご利用されても飽きのこないよう、管理栄養士が日替わりのメニューを組んでいます。また月に一度「**ご馳走の日**」をご用意しており、割烹料亭で出されるような特別な食材を使ったお食事を提供しています。
 利用者様へ毎月の楽しみの1つとして、「**心の栄養**」もお届けしています。



● 宅配クック 1 2 3 のこだわり

【ポイント④ 安否確認と1分間サービス】

お弁当のお渡しは原則手渡しで、利用者が普段と変わらないかお声掛けや目視確認を行い、異変を感じた場合は緊急連絡へ報告をします。
※緊急連絡先・・・ご家族、担当のケアマネジャーなど初回注文時に確認しています

①お弁当は原則「手渡し」



②「安否確認報告」



③個別対応で1分間程度の「おせっかい」サービス実施

お食事される場所
までお持ち致します

お薬を飲むよう
お声掛けします

郵便物の確認をします

13

ご清聴ありがとうございました



14