

「宅配のお弁当に関するアンケート調査」結果のまとめ

<調査目的>

高齢化が進む中、住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最期まで続けることができるよう、「地域包括ケアシステム」の構築が進められており、高齢者が適切な栄養状態を確保することで、低栄養状態や病気の重症化を予防することが重要となっています。

こうしたなか、国において「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」が策定されるなど、高齢者の食を支える重要な担い手として配食事業者への期待は大きくなっています。これらを踏まえ、県では、地域高齢者等の食支援の事業を推進するにあたり、県内の配食事業者の実態を把握し、今後の事業展開の参考とするため本調査を行いました。

実施主体	: 富山県厚生部健康課、厚生センター（新川、中部、高岡、砺波）
調査対象	: 富山県内においてお弁当を宅配している事業者 102 か所
調査時期	: 令和2年11月～12月
調査方法	: 調査用紙を郵送し、返信用封筒もしくはFAXにて回収
回収率	: 有効回答数 75 事業者（74%）

<結果の概要と課題>

I 健康や栄養に関する情報の提供

⇒詳細は21ページをご覧ください

- ◆ 64%の事業者が献立表を配布していますが、健康や栄養に関する情報の提供を行っている事業者は24%と少ない状況でした

II お弁当の内容や栄養管理の状況

⇒詳細は22ページをご覧ください

- ◆ 食塩量や野菜量を設定している事業者は40%未満と少ない状況でした
- ◆ 栄養面や食形態に配慮したお弁当を提供している事業者は半数以下と少ない状況でした
- ◆ ガイドラインに沿ったお弁当の提供を検討する際、「業務量の負担」「人手不足」「金銭的な負担」に課題を感じる事業者が多いことが分かりました

III 利用者の状況把握と関係機関との連携

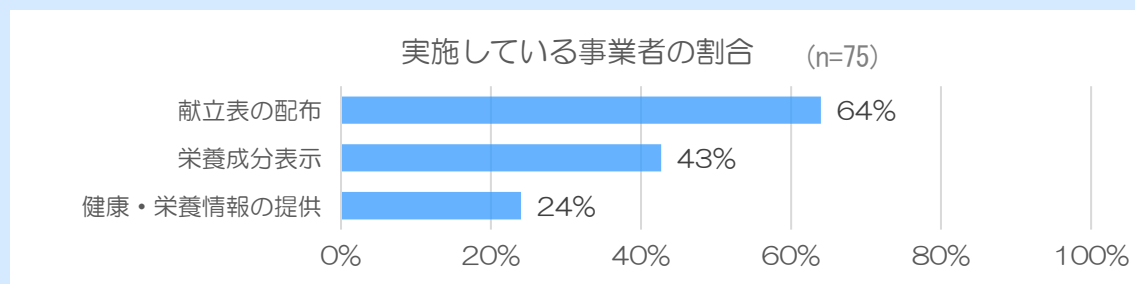
⇒詳細は26ページをご覧ください

- ◆ 80%の事業者は利用者について何らかの状況把握を行っていますが、把握している項目数は1～2項目となっているところが過半数であり、少ない状況でした
- ◆ 28%の事業者は市町村担当部局の連絡先を把握しておらず、そのうち19%の事業者は把握の必要性を感じていないことが、43%の事業者は必要性を感じているができていないことが分かりました

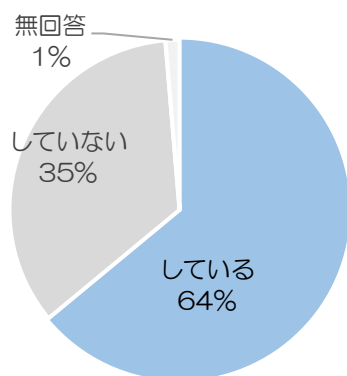
<調査結果>

I 健康や栄養に関する情報の提供

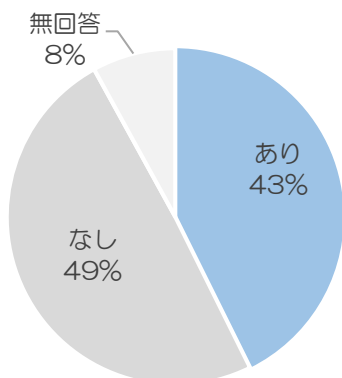
献立表を配布している事業者は64%あり、そのうち栄養成分表示を行っている事業者は67%でしたが、健康・栄養情報の提供をしている事業者は24%でした。



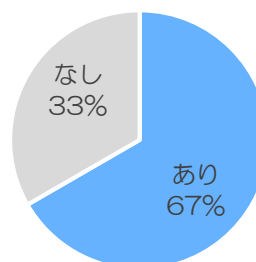
(1) お弁当の内容がわかる献立表(メニュー表)を配布していますか (n=75)



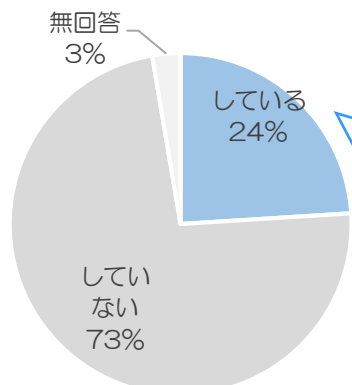
(2) 配布している献立表(メニュー表)に栄養成分表示はありますか (n=48)



※(1)で「している」と回答した事業者について (n=48)

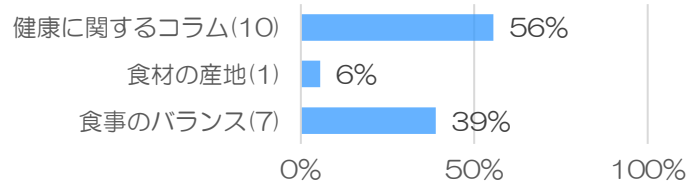


(3) お弁当や献立表とあわせて「健康や栄養に関する情報の提供」はしていますか



(n=75)

「している」と回答した事業者の内、その具体的な内容(複数回答可) (n=18)

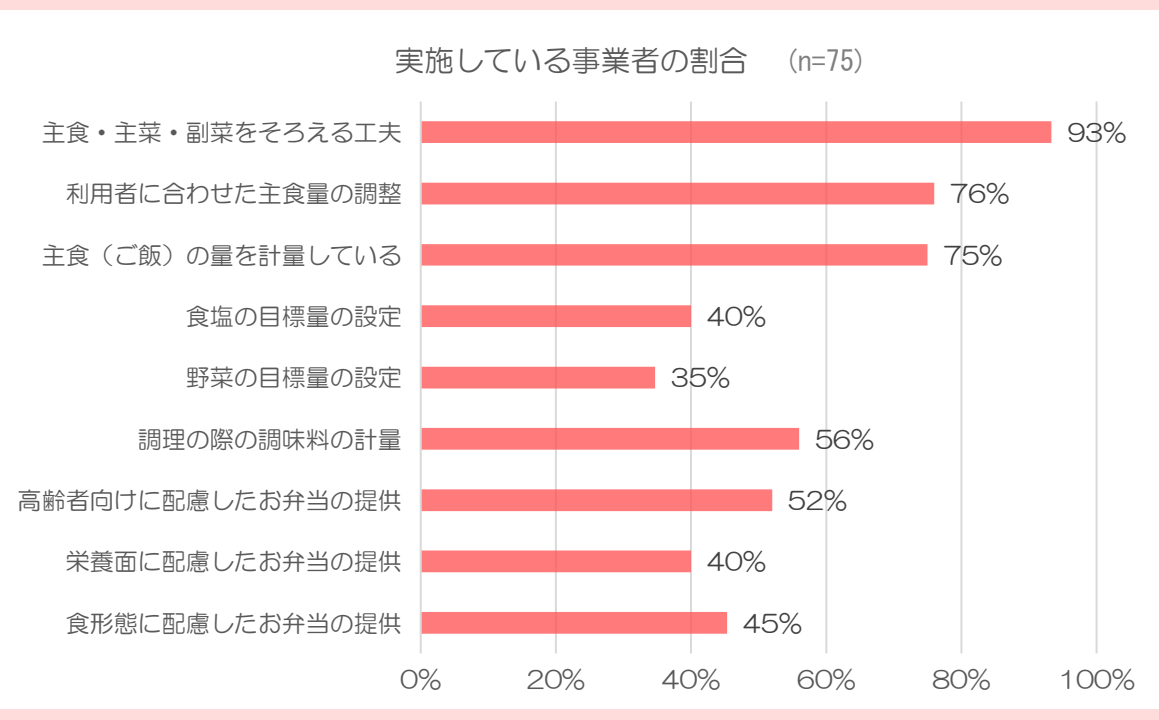


II お弁当の内容や栄養管理の状況

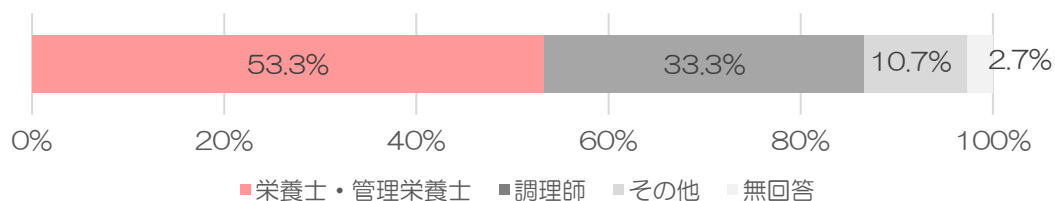
約半数の事業者で栄養士・管理栄養士による献立作成が行われており、バランスや主食量の調整には比較的配慮されていますが、食塩量の目標を特に決めていない事業者は全体の53%、野菜量が分からない事業者は57%と半数を上回っていました。

栄養面に配慮したお弁当の提供を行っている事業者は全体の40%で、その内容は「塩分調整」の対応が最も多く、また、食形態に配慮したお弁当の提供を行っている事業者は45%で、「一口大」の対応が最も多くなっていました。一方、現状では半数以上の事業者において栄養面・食形態に配慮したお弁当の提供が行われていないことが分かりました。

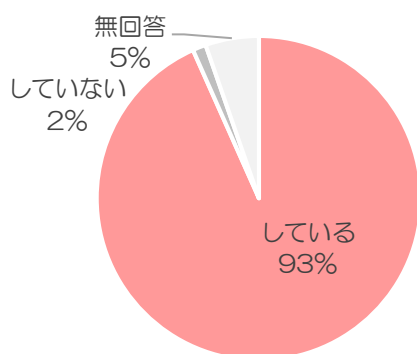
今後、ガイドラインに沿ったお弁当の提供を検討する際の課題は、「業務量の負担」が最も多く、次いで「人手不足」「金銭的な負担」「専門職（管理栄養士・栄養士）がいない」となりました。



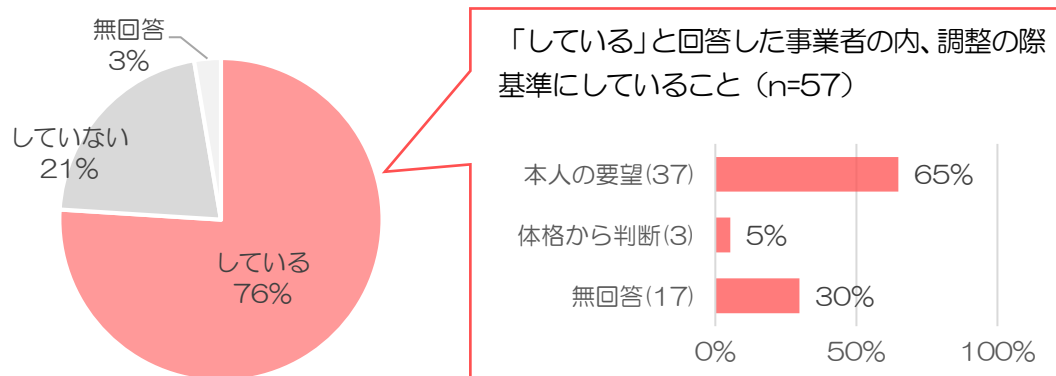
(1) メニューの開発・献立作成される方の職種 (n=75)



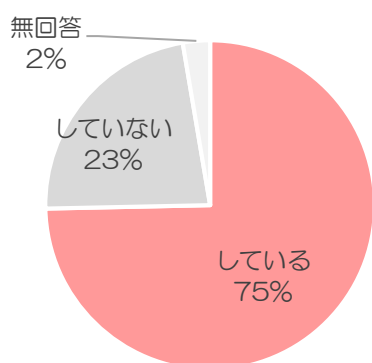
(2) 主食・主菜・副菜をそろえたり、色々な食材を使うよう配慮していますか (n=75)



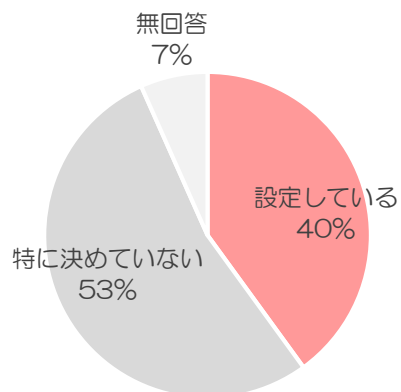
(3) ご飯（主食）の量は、利用者に合わせて調整していますか（n=75）



(4) ご飯（主食）の量は、計量していますか（n=75）

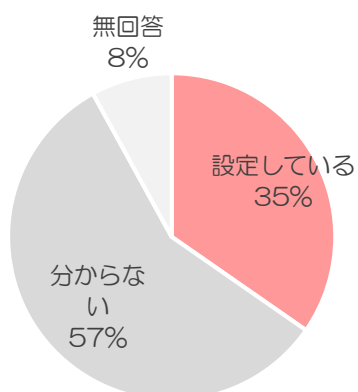


(5) 食塩の目標量について（n=75）



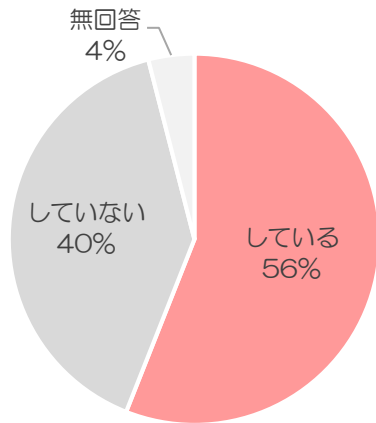
<参考>日本人の食事摂取基準（2020年版）
1日当たりの食塩摂取目標量
男性 7.5g 未満、女性 6.5g 未満

(6) 野菜の目標量について（n=75）

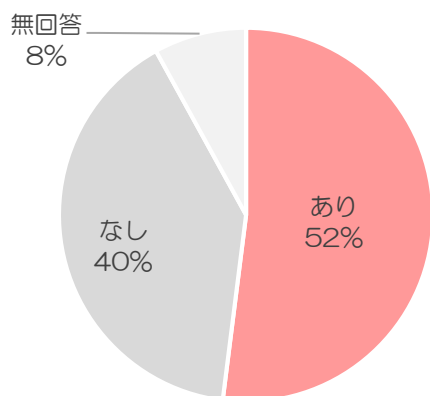


<参考>健康日本21（第2次）
1日当たりの野菜摂取目標量
350g以上

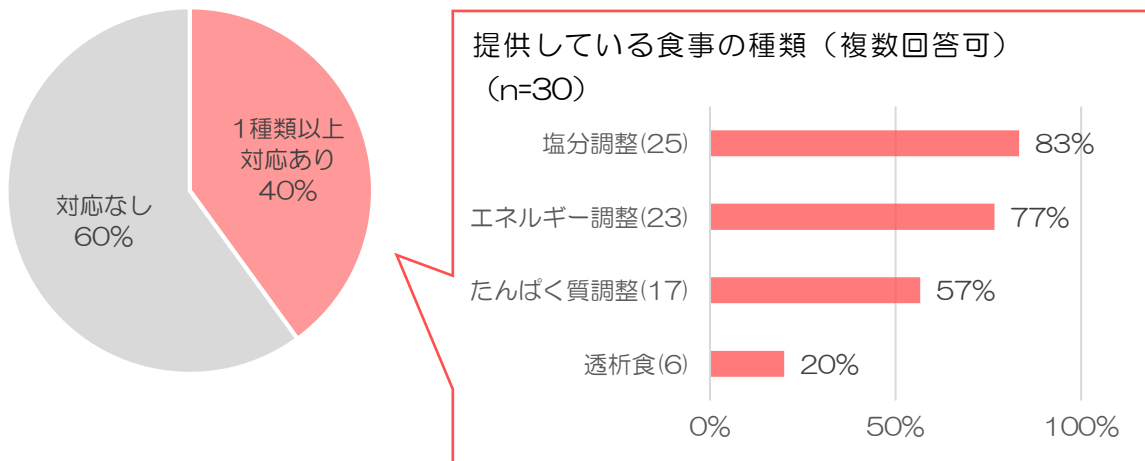
(7) 調理の際、調味料は計量していますか (n=75)



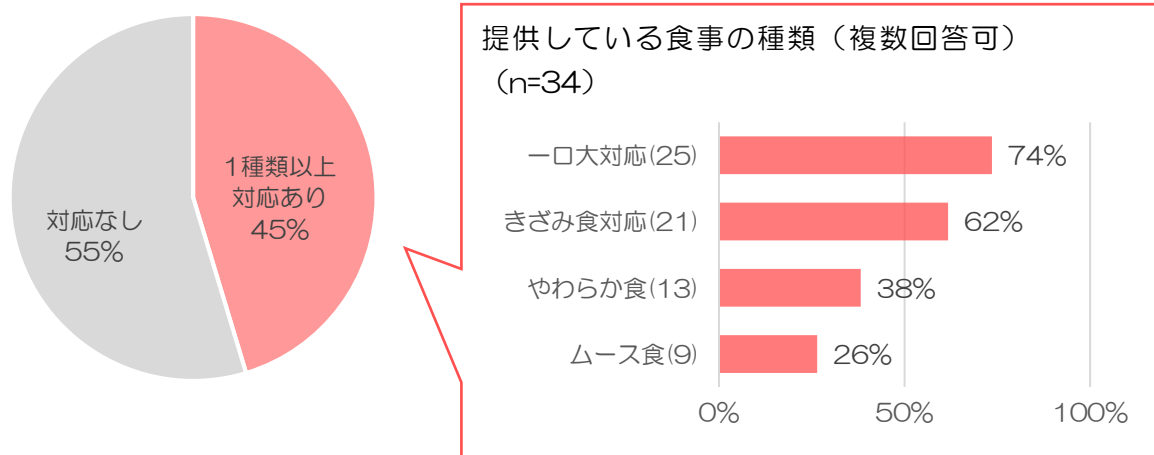
(8) 高齢者向けに配慮した内容のお弁当はありますか。(n=75)



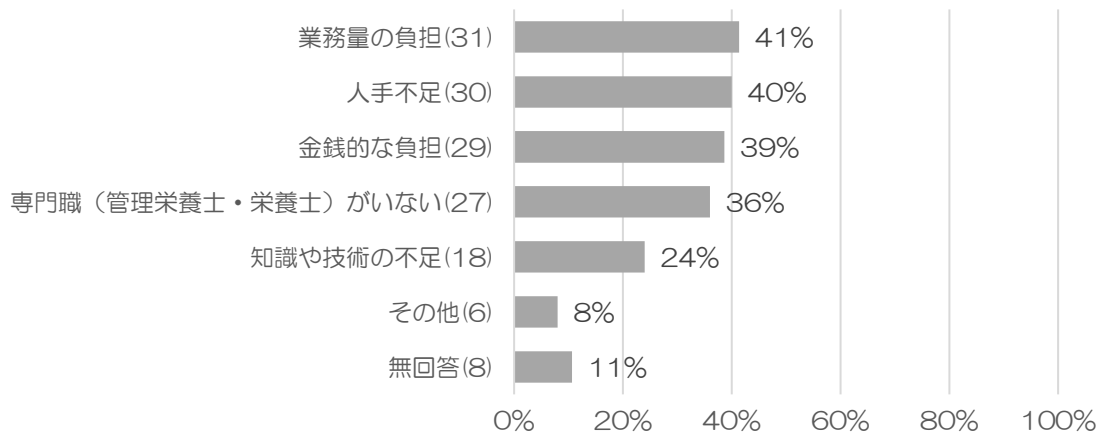
(9) 栄養面に配慮されたお弁当はありますか。(n=75)



(10) 食形態に配慮されたお弁当はありますか。(n=75)



(11) 今後、国のガイドラインに沿って栄養に配慮したお弁当の提供を検討いただく場合、課題に感じることはどのようなことですか。(n=75)



※その他：フランチャイズ本部に一任、食形態や治療食の個別対応、利用者が不在時の温度管理、高たんぱく・高カロリーの食事はまだラインナップがないため低栄養の方へのアプローチが弱い、本部との話

<参考：ガイドラインとは>

国から、地域高齢者等の健康支援を推進するため配食事業における望ましい栄養管理について、事業者向けのガイドラインが示されました。

ポイント1：適切な栄養管理ができる体制で、商品管理を行う

(栄養価のばらつきの管理、栄養素等調整食への対応、物性等調整食への対応 等)

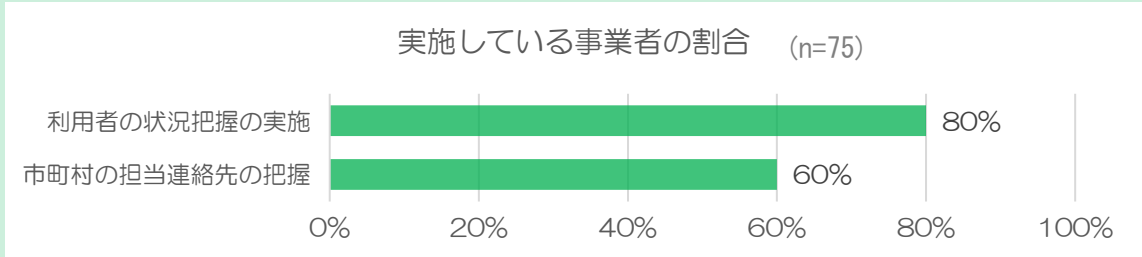
ポイント2：利用者の状況を適切に把握した上で、利用者にあった食事を提供する

(注文時のアセスメント、継続時のフォローアップ 等)

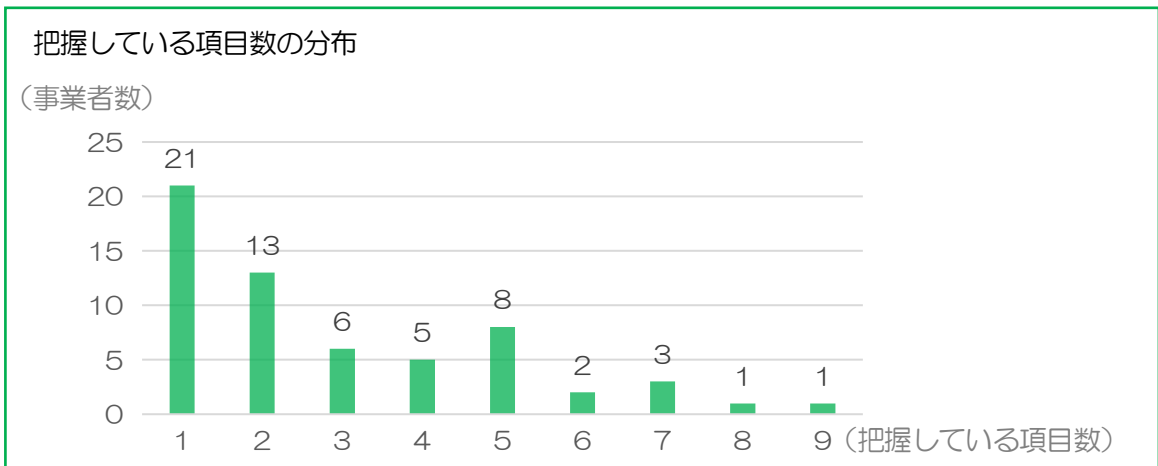
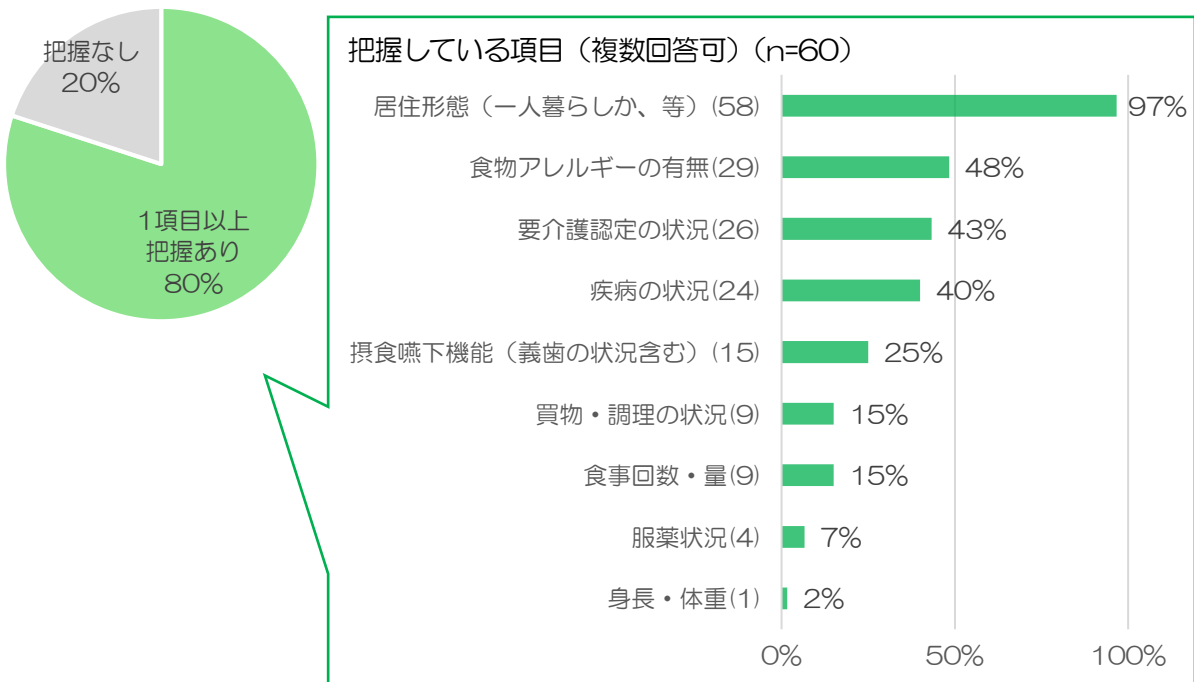
Ⅲ 利用者の状況把握と関係機関との連携

利用開始時に何らかの状況把握を行っている事業者は80%あり、その内容は、「居住形態」が97%と最も多く、次いで「食物アレルギーの有無」「要介護認定の状況」「疾病の状況」となっており、把握数は1項目のみが最も多い状況でした。把握方法は、「ケアマネジャーからの情報提供」、「本人・家族からの聞き取り」の順で多い状況でした。

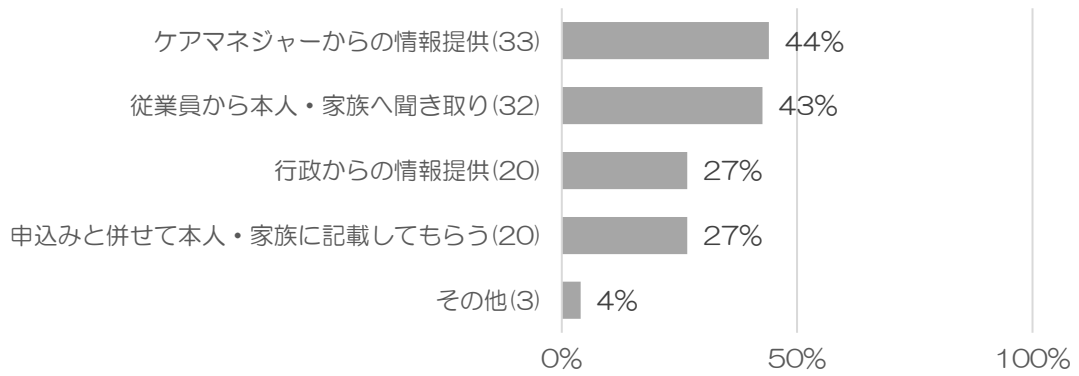
市町村の担当部局等の連絡先を把握している事業者は60%ありますが、把握していないと回答した事業者について、理由を尋ねたところ、「必要性は感じているができていない」が43%、「必要性を感じない」が19%でした。



(1) 利用開始時に利用者について把握している内容を教えてください。(n=75)

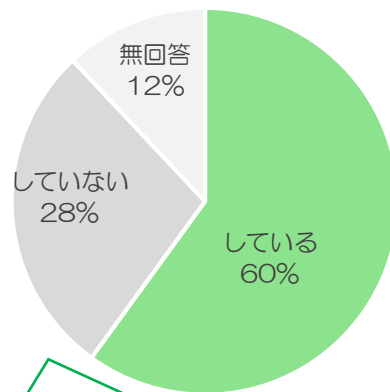


(2) 情報はどのように把握していますか。(複数回答可) (n=75)

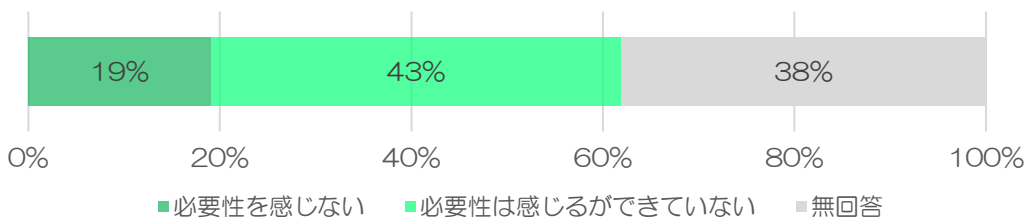


※その他：病院栄養士や看護師からの電話連絡

(3) 利用者の在住市町村の担当部局や地域包括支援センター等の連絡先を把握していますか。(n=75)

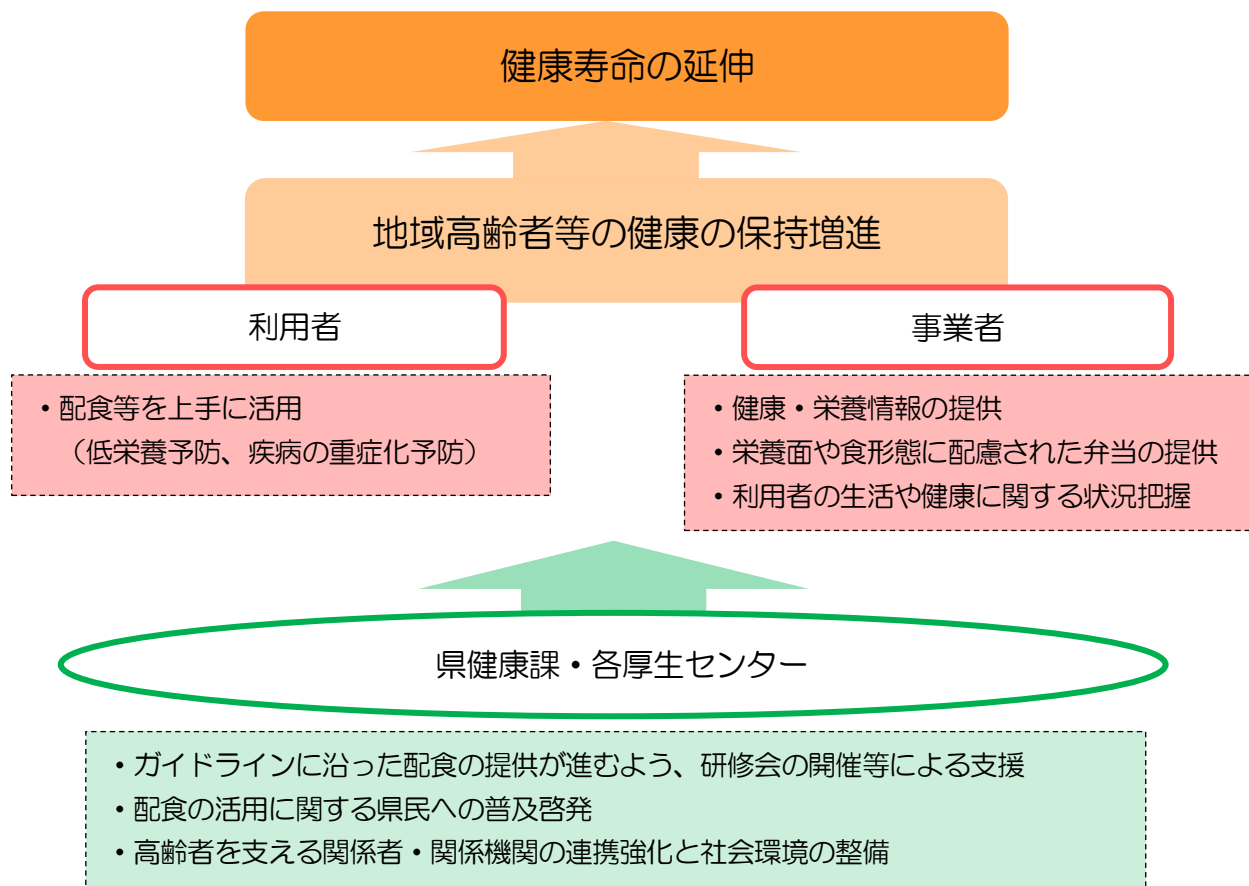


「していない」と回答した事業者の内、その理由 (n=21)



<今後に向けて>

本調査の結果を踏まえ、県では地域高齢者等の健康の保持増進、ひいては県民の健康寿命延伸を目指し、事業を推進していきます。配食事業者、関係機関の皆様には、引き続きご協力をお願いいたします。



<参考>

「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」
(平成 29 年 3 月 30 日 厚生労働省)

ダウンロード⇒

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000158814.html>

※地域高齢者等：「地域高齢者」とは、自宅等の住まいに在住する 65 歳以上の高齢者（在宅療養者、通所介護等の在宅サービスを利用する要介護者等を含み、医療施設の入院患者、介護保険施設の入所者等であって医師、管理栄養士、栄養士等により栄養管理が行われている者を除く。）をいう。なお、「地域高齢者等」とは、地域高齢者に準じた健康支援が望まれる 65 歳未満の者を含むものをいう。

作成：富山県厚生部健康課
問合せ先：076-444-3222