

種から食卓へ

ベトナムの自然と人々の暮らしを守るために。
seed-to-table.org

特定非営利活動法人

Seed to Table

～ひと・しぜん・くらしつながる～



「食べる」「暮らす」にまじめなあなたへ発信する情報紙

食と生活ジャーナル

Dietary Life Journal

2014
12.2
Tue

www.svokutoseikatu.jp

■食と生活ジャーナル・冬期特別号 ■発行所/株式会社日流プランニング 〒116-0001 東京都荒川区町屋 3-2-1 ライオンズプラザ町屋115
■企画・編集/健康情報ビジネス出版株式会社・健康ジャーナル編集部 ■2014年12月2日発行号 ■問/TEL.03-5855-1190 FAX.03-5855-0251

身近な「食・リテラシー」を身につける

2014年11月11日の介護の日に、介護食品の更なる普及を目指した介護食品に関するシンポジウム「みんなで考える『介護食品』」が開催され、その中で名称を広く募集した介護食品の新しい名称を、福岡県・外園樹里さんからの応募作品「スマイルケア食」に決定・発表した。介護食品の利用が介護する側、される側の双方が笑顔になれるようにとその願いを込めたもの。

特別レポート「介護食品に関するシンポジウム」開催

介護食品の新名称

スマイルケア食」に決定



「スマイルケア食」の考案者・外園樹里さん(中央)

条件を全てクリアした名称となった。

シンポジウム開会に先立ち、挨拶に立った農林水産省 食料産業局長の桜庭英悦審議官(食料産業局担当)からは「なぜ、農林水産省が介護食品か?」と問いかけ、「食料・農業・農村基本法」という法律がありまして、食料が人間の生命維持に欠かすことができないものであるという事が書かれています。そして健康で充実した生活の基礎という観点から良質な食料を合理的な価格で安定的に供給されなければならないという規定があります。お年を召しても楽しくおいしく食事をとりたいという願いを、介護食品の開発という市場の活性化を通じてかなえていきたいと思っております。お年を召した方々にも手軽に楽しんでいただけるよう、まずはこの介護食品の認知度を上げなければなりません。そのための愛称を今年の8月から9月にかけて公募したところ、全国津々浦々から1901名の応募がありました。この場を借りて厚く御礼申し上げます。厳正な審査の結果、本日その愛称を発表させていただきます。併せて新しい介護食品の選び方もご紹介させていただきます。これまでバラバラだった基準を一つにして、店頭でわかりやすく簡単に介護食品を選んでいただけるよう設定した基準です。本日の表彰式、シンポジウムを通じて、介護食品が広く国民のみなさんに理解いた

新しい名称に関しては、利用者側の視点に立ち、利用者には、これと分かるような、親しみやすく定着しやすい名称ということで、①食機能や栄養に関して何か問題があるという方にとってみようとと思われるような名称 ②この食品の利用者は食機能の未発達の方や、年齢の若い方も想定されるため、高齢の方を必ずしも指さないような名称 ③「新しい介護食品」の範囲が想定できるような名称と実際の食品との乖離がないように留意する——という厳しい条件が示され、単にそのものを指すのではなく、食品の新たな分類方法が利用者に対して送るメッセージになり得ることや、利用者がそのメッセージを正しく受け取れるのか等も含めて検討するという基準が事前に示されていた。

「スマイルケア食」という名称は右記

- キューピー株式会社 商品開発研究所 加工食品開発部 介護食品チーム チームリーダー
- 伊藤裕子氏
- 旭松食品株式会社 大阪支店長兼業務用・医療用食材部長
- 牧野太郎氏
- イーエヌ大塚製薬株式会社 執行役員新食品事業開発部長
- 升永博明氏
- 一般財団法人潤和リハビリテーション 振興財団 潤和リハビリテーション 診療研究所 客員研究員
- 黒田留美子氏



介護食品研究開発・普及に関する功労者も表彰された。

「スマイルケア食」の発表の後、今まで介護食品の研究開発・普及に尽力された次の4名に食料産業局長の桜庭審議官から感謝状が贈られた。

【シンポジウム開催概要】
名称: 介護食品に関するシンポジウム
「みんなで考える『介護食品』」
日時: 2014年11月11日
場所: 時事通信ホール(東銀座)
主催: NHK プロモーション
共催: 農林水産省
後援: 厚生労働省

次に行われた、名古屋大学大学院教授、葛谷雅文先生による基調講演「高齢者の低栄養と今後の介護食品の位置付け」の要旨をまとめる。

講演要旨

今後、日本で人口が増えるカテゴリーは75歳以上1つだけという驚異的な超高齢化社会を迎えるにあたって、健康寿命の延伸は至上命題である。そのためには要介護状態になるのをいかに遅らせるかが重要。生活習慣病で要介護は33%、一方50%は認知症や高齢による衰弱、関節疾患や骨折・転倒等いわゆる老年症候群である。特に注目していただきたいのが「高齢による衰弱」いわゆる「フレイル」——今年の春に日本老年学会で提唱した概念だ。フレイルは老化に伴う様々な機能の低下による身体機能・神経の脆弱化であり、疾病が関与しない事が特徴。ただし、フレイルは自立と要介護の間にある状態を示すものであり、可逆性があり、改善の可能性がある。一方、最近、加齢性疾患としてあげられるサルコペニアは加齢に伴う筋肉量の減少ならびに筋力の低下を言い、こちらも栄養不足も関連していると言われている。

世界的に要介護の状態では低栄養状態の割合が高いということがデータで示されており、特に介護度が高いと低栄養状態も悪化する。疾病や疼痛、認知症等は低栄養の大きな要因となるという事を認識する必要がある。若いころのダイエットの考え方や指導が高齢になっても頭から離れないといった問題もある。BMIの認識も若い時と高齢時では分けるべきである。摂食嚥下障害、誤嚥、窒息と要介護度も非常に強い関係があることがわかってきている。

今後、後期高齢者が増えるにしたがって要介護者も必ず増える。要介護者を減らすという事は現実的ではなく、要介護者になる速度を遅くするというのが大事。そのためには「スマイルケア食」の必要度、さらには「スマイルケア食」の開発の必要性も増す。いかにカロリーと栄養を取るかという事だけではなく、おいしく楽しく食べられるという面も重要度が増すと思う。

【2面につづく】

さまざまな理由によって膨大な食べ物が捨てられている一方で、食べ物に困っている人がいます。



私たちは、食べたいのに食べられない人たちに、食べ物を届けています。

Food for All people
すべての人に、食べ物を。



SECOND HARVEST
セカンドハーベスト ジャパン

セカンドハーベスト・ジャパン / Second Harvest Japan
〒111-0053 東京都台東区浅草橋4-5-1 水田ビル1F TEL: 03-5822-5371 / FAX: 03-5822-5372
Facebook: 2ndharvestjapan Twitter: @2ndharvestjapan www.2hj.org 2HJ 検索

身近な「食・リテラシー」を身につける

特別レポート「介護食品に関するシンポジウム」より

「スマイルケア食」の普及推進に期待

購入先のアナウンスや 選択基準などの統一が今後の課題に



パネルディスカッションの様相



中川郁子 農林水産大臣政務官

「スマイルケア食」になりまして」と解説。藤田保健大学の東口教授は「低栄養とは人が日常の生活を送るのに必要なエネルギーやタンパク質などの栄養素が欠乏した状態。痩せ衰えた栄養失調よりもより幅の広い概念。きちんと食事をとっていても医学的に点滴や経腸栄養がなされていても低栄養は起りえる」と解説。「病氣自体が栄養を消耗します。さらにタンパク質が欠乏すると筋肉が弱って、歩けない、食べられないといった、生活に支障をきたす状況になります。また免疫力が落ちますので感染症にもなりやすくなります。さらに治療後の回復力も落ちます。さらに治療後の回復力も落ちます」と低栄養の危険性を強調。

「1面からつづく」

続いて行われたパネルディスカッションは、福祉ジャーナリストで元NHKアナウンサーの町永俊雄氏をコーディネーターに、女優の小山明子氏、藤田保健衛生大学の東口高志教授、日本ホームヘルパー協会の因利恵会長、そしてヘルシーフード代表取締役の黒田賢氏の4人のパネリストにより行われた。

司会の町永氏は冒頭「日本は世界一の高齢社会です。団塊世代の多くが後期高齢者に組み込まれる2025年問題。いままではそういった高齢者を施設や病院ではなく、住み慣れた地域で人間らしく暮らしていける社会づくりを目指しています。そういった中、在宅で介護を受ける高齢者がどんどん増えてきます。そして医療やケアとともに大きな柱として『食』の問題があります。在宅高齢者の72・7%が低栄養、または低栄養の恐れがあるというデータがあります。ここに大きな貢献ができ、笑顔でつながる在宅

ケアを食の側面から支えるのが『スマイルケア食』になります」と解説。藤田保健大学の東口教授は「低栄養とは人が日常の生活を送るのに必要なエネルギーやタンパク質などの栄養素が欠乏した状態。痩せ衰えた栄養失調よりもより幅の広い概念。きちんと食事をとっていても医学的に点滴や経腸栄養がなされていても低栄養は起りえる」と解説。「病氣自体が栄養を消耗します。さらにタンパク質が欠乏すると筋肉が弱って、歩けない、食べられないといった、生活に支障をきたす状況になります。また免疫力が落ちますので感染症にもなりやすくなります。さらに治療後の回復力も落ちます。さらに治療後の回復力も落ちます」と低栄養の危険性を強調。

女優の小山明子氏は「女優だったので食事でも作れずカロリー計算さえできませんでしたが、故大島渚監督が脳梗塞で要介護になり、一生懸命勉強して介護食を作りました。当時、こういったスマイルケア食があったらなと本日もつくづく思います。介護の経験を通して、介護される側の人間の尊厳を最大限尊重する事の大切さを知りました。『食は生きる力』と思いました」と自分の



会場外では企業が試食会を実施、NHKの取材も入る。

- <出展企業> 10社**
- 旭松食品株式会社
 - イーエヌ大塚製薬株式会社
 - キューピー株式会社
 - 日清オイリオグループ株式会社
 - ハウス食品株式会社
 - 株式会社北洋本多フーズ
 - ホリカフーズ株式会社
 - マルハニチロ株式会社
 - 株式会社明治
 - 和光堂株式会社
- (あいうえお順)

経験から様々なエピソードを紹介。また、「ヘルパーに栄養改善を求めるのは現実的には難しいです。世間やマスコミの情報も問題です。歳をとったら肉は食べなくていいといったような話をよく聞きます。介護食品は家族全員で食べられるという事が大事です。臭いなども大事な要素ですね」(因氏)。

「介護食品は栄養もそうですが、噛む力や飲む力も衰えている人がどうやって食べやすいかが前提になります。そのバランスです。昔は病院で作った食材を全てミキサーにかけて何とか口に入れても、うとところから始まりました。試行錯誤を経て栄養もあって、さらに食べやすい、しかも食材の形もきちんと残した今の形に進化してきました。」と挨拶があった。

「介護食品は栄養もそうですが、噛む力や飲む力も衰えている人がどうやって食べやすいかが前提になります。そのバランスです。昔は病院で作った食材を全てミキサーにかけて何とか口に入れても、うとところから始まりました。試行錯誤を経て栄養もあって、さらに食べやすい、しかも食材の形もきちんと残した今の形に進化してきました。」と挨拶があった。

た」(黒田社長)と様々な立場からの意見が出た。課題はこういった「スマイルケア食」がどこに売っているか、どうやって選んだらいいかがわからないという事。今回の新名称発表と同時に、今までバラバラであった基準が、症状・状態にあった柔軟かさや形状の「スマイルケア食」が、選びやすい基準に統一された。この基準統一に関しては、様々な商品があり大変苦労したとのこと。今回はその第一歩として、今後も関係企業、行政とも調整しながらさらに進化させたいとのことだ。

食を真剣に考えるひとのための資格



www.flanet.jp

食生活アドバイザー®の活躍のフィールドはとっても広い

- 生産、流通、販売などの現場で
- 医療・福祉などの現場で
- 飲食の現場で
- 学校、家庭などで

■食生活アドバイザー®資格検定基本情報■

■受験資格：制限はありません。食と生活について包括的な学習がしたい方なら誰でも受けることができます。※団体受験制度もあります。

■受験料(各税込)：
*3級*4,700円
*2級*7,300円
*3級・2級併願*12,000円

次回の検定日は
2015年7月12日(日)です

※2015年3月より願書請求開始

食生活アドバイザー

検索

月曜日～金曜日 AM9:00～PM5:00 (土・日・祝日除く)
フリーダイヤル 0120-86-3593 TEL.03-3371-3593



一般社団法人

FLAネットワーク協会 (Food & Lifestyle Adviser)

食生活アドバイザー®検定事務局



「食」の総合資格「食生活アドバイザー」として、全国で活躍する皆さんを応援する当コーナー。今回は関西地区を中心に「食」にまつわる教育イベントなどを企画・運営する企業「フードルーフ」代表の、中坪元気社長にお話を伺う。

御社で展開されている「五味味覚セミナー（大人の食育）」が好評のようですね。
中坪 以前から当社の主軸セミナーのひとつとして実施してきたプログラムですが、特に子育て中のお母さんを対象に展開を強化し

まずは大人に知って欲しい食育イベントを実施

てきました。今秋、東京医科歯科大学によって「子供の約30%が味覚を正確に認識できていない」という調査結果が発表されましたが、その要因ともなりうるのが、家庭での食生活習慣です。そこで「大人にこそ知って欲しい」というテーマを掲げて、お母さん方が正しい食習慣の知識を身につけて、子供たちの味覚トラブルを防ごうという目的を、ご理解いただき、また



中坪元気 社長
フードルーフ代表。下記公式Webサイトと併せて、公式Facebookも更新中。
foodroof.jimdo.com

食生活アドバイザー活動記

「味覚評価テスト」で大人の食育セミナーを展開中

食生活アドバイザー・中坪 元気さん（フードルーフ代表）

メディアで取り上げていただく機会も増えて、徐々に受講者が増えている状況です。
実際に参加者が味覚テストを受けるのですか？
中坪 そうです。以前、食品メーカーに勤務していた関係で、味覚テストキットについてのノウハウがありましたので、その知識も活用しています。大人の方でも味覚が衰えている方は多いので、まず



上/「食」に対して感度の高い参加者が集う同社のセミナー。下/実際に味覚テストを体験することでより理解も深まる。

はそれを実感していただくことで、理解もより深まります。
2015年の展望は。
中坪 この「五味味覚セミナー」を、地域自治体などと連携することで、さらに強化を図りたいと考えています。また併行して、「大人の食育」という一本の軸を柱に、アスリート向けの食育などのセミナーも強化していきたいと考えています。

【介護食品】その展望

食べる楽しみやQOLの重視
高齢者が使いやすい「食」を基本に普及と啓発を

高齢化率が最も高い水準にある現在の日本で、これまで高齢者の食に対する問題点について包括的に議論されたことがなく、ましてや「いわゆる介護食品」がテーマとして議論に上ることがなかった。さらに介護食品についてどのような論点があるのかさえ共有されていなかった。一方、介護食品は、既に商品として販売されているものや要介護者が食べている食事に加えて、身体機能の低下が見られる方が介護状

が有効に広く利用されているとは言えない状況ではないだろうか。こうした中、介護食品に対する幅広いニーズを正確に捉えていくことができれば、高齢者などの身体機能の維持向上につながる。ひいては医療費の削減にも資することが見込まれる。しかし、介護食品に対するニーズは、未病段階とケアが必要な段階では大きな差があり、さらにはケアが必要な段階でもその状態によってそれぞれニーズが

まず、これまで「いわゆる介護食品」とされてきたものは、噛むこと、飲み込むこと（以下「食機能」）が低下した方が利用する食品を対象とする「狭義」のものから、病気にまで至らない高齢者の方も含め幅広く利用される食品を対象とする「広義」のものまで幅広いものであった。また介護を行なっている側からの視点で捉えてきたとも考えられる。「新しい介護食品」の概念では、利用者の視点から捉え直す必



態になるのを防止するための食事まで含めると、大きな広がりを持っていると考えられる。
商品として販売されている、いわゆる介護食品の市場規模が約1000億円と推計されている。介護保険制度上の1日当たりの基準1380円を基に要介護者約500万人に提供されている金額を試算すると、約2兆5000億円に上るとみられ、現在は20分の1にも満たない。介護食品

異なっていることから、対応していく手法も、提供すべき情報もそれぞれ違ってくるのが厄介だ。
農林水産省では平成25年2月7日まで「これからの介護食品をめぐる論点を整理の会」を開催し、その論点整理を踏まえて10月には「介護食品のあり方に関する検討会議」を開催して検討を重ねてきた。
そこでの論点整理の概略を再度まとめてみる。

要があり、食機能の低下を含めた「食べる」ことに関して問題がある」という視点で捉え直す必要がある。特に、在宅の高齢者や障がい者にとっての使いやすいものを第一に考えることが必要であり、その考え方が病院や介護施設等にも波及し、利用していきけるような環境にしていくことが重要とされた。
また「食べる」ことに関して問題がある」という定義は、①噛むこと、飲み込むことという食べる方の身体的機能

に問題があること②現在でも低栄養の状態にあるか又は今後低栄養に陥る危険性が高いことにより、機能障害を起したり健康状態を悪化させる懸念がある——以上の2つを指すことが適当であるとした。
低栄養の状態の考え方は、「痩せてくる（体重の減少）」「皮膚の炎症を起しやすくなる」「風邪などの感染症や合併症にかかりやすくなる（免疫力の低下）」「食欲がない」「歩くのが遅くなった、歩けない、よろけやすい」「疲れやすい、だるい、元気がない、ポツツ」として「口のなかや舌、唇が乾いている」「握力が落ちた」等、低栄養に特徴的な外観や動作で位置づけるとした。

以上を踏まえて、食べることに關して問題があることについて、利用者の状況に応じた利用目的での分類を行い、健康増進法等の関係法令と整合性をとるとともに、関係省庁等と調整し、利用目的ごとに、例えば「○食品」として、利用者（又は利用者）を介して「食べる」が自分の利用目的に応じて食品を選択できるように示すことになった。たとえば「食機能に問題があるという方むけ」「食機能に問題はないが十分な量は食べられない方むけ」「食べてはいるが栄養のバランスが悪い方むけ」、等といった、利用目的に応じてそれぞれの食品の位置づけを行い、利用目的ごとにどのような食品があるのかをわかりやすく示すといったことである。

が栄養のバランスが悪い方むけ、等といった、利用目的に応じてそれぞれの食品の位置づけを行い、利用目的ごとにどのような食品があるのかをわかりやすく示すといったことである。
今回の新しい介護食品のカテゴリーからは、形状がカブセルや錠剤となつていくものについては、利用者の状態によって医療関係者や管理栄養士等の指示による使用量が異なったり、あるいは、利用者自身の判断に基づく過剰摂取のおそれもあることから除外となった。

今後「スマイルケア食」を普及・啓発していくに当たっては、在宅の高齢者や障がい者にとって使いやすいものを基本としていく必要がある。在宅においての食機能が低下した方、低栄養の状態にあるか又は今後低栄養に陥る危険性が高い方を中心としつつ、活用方法の部分で様々な変化をつける形にしていくことが望ましい。
また、食べやすさの面に加え、在宅で「スマイルケア食」を利用する方の、食べる楽しみやQOL（Quality of Life）を重視することも、見た目や美味しさ、入手のしやすさ、コストに配慮していくことも今後の課題といえよう。

これは遠い未来ではなく、わたしたちの将来の話です。

www.msc.org

水産資源や海洋環境を守り、将来も魚を食べ続けていくためのひとつの答えがMSCの「海のエコラベル」です。

海洋管理協議会(MSC: Marine Stewardship Council)の厳正な環境規格に適合した漁業で獲られた水産物にのみ認められる証、それが「MSC ラベル」すなわち「海のエコラベル」です。



MSC 検索 MSC (海洋管理協議会) 日本事務所

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-12 兜町 MOCビル 7階 TEL: 03-5623-2845 / FAX: 03-5623-2846

食プロフェッショナル

アイデア満載

もっと自然ごはん

12月のレシピ

～ナッツラー油～



[材料]

菜種油(※)	150cc
ゴマ油	50cc
ネギの青い部分	1本分
ニンニク	3かけ
生姜	ひとかけ
お好みのナッツや種子類	各大さじ3
カイエンペッパーパウダー	大さじ1

[作り方]

①ネギは輪切り、ニンニクと生姜はスライス、種子類は小さければそのまま、ナッツは粗みじん切りに切る。②鍋にカイエンペッパー以外の材料すべてを入れて、焦がさないように弱火にしてニンニクがカリッとするまで、熱

する。火から下ろす直前にカイエンペッパーを加える。③冷めたら瓶などに入れる。④翌日以降が食べごろ。蒸し野菜のつけダレとしても、麺類やご飯にかけてもよい。
(※) オリーブオイルなど好きな油を使ってオリジナルのラー油を作っても楽しい。

～マーラーカオ～

[材料]12個分(直径3cm×高さ3cmのカップ)

A:
豆乳 100g
米飴(水飴) 100g
菜種油 20g
塩 ひとつまみ

B:
小麦粉 110g
ベーキングパウダー 小さじ1
重曹 小さじ1/8



[作り方]

①Aの材料をボールに入れたら、湯煎にかけて米飴が溶けるまで混ぜる。Bは材料を合わせ、ふるいにかける。②Aに、まずはBの約1/4を入れ、よく混ぜる。③残りの粉を入れたらさっくり混ぜ、型に入れる。好みに上にレーズンやナッツなど散らす。④蒸気の上がった蒸し器で約10分蒸す。



◀タマネギの皮で染めた麻のふんどし作り

望月美幸(もちづきみこう)

神奈川県生まれ。山梨県韮崎市在住。娘のアトピー治療法を調べるうちに自然療法に出会い、天然酵母パンを学ぶ。1997年に山梨県明野町にてパン屋「アリコヴェール」を開業。国産小麦と天然酵母を使ったパラエティ豊かなパンは、遠方からも人々が訪れるほど人気。2007年に出家。2012年4月、僧侶としての修行のため休業。現在は、僧侶の活動のかたわらチャリティパン屋を定期的に開催。ビーガンを取り入れた新しい精進料理を目指している。

写真: 中村節子/スタイリング: 須藤訓行、山崎めぐみ/構成: 則竹知子

こんにちは。望月美幸です。山梨のお寺で僧侶として活動をしています。私のレシピは『作ってかんたん、見てうつくしく、食べて感動』をテーマに、肉や乳製品など動物性の食材や砂糖を使わずに、できるだけ土地の野菜や果物を使ったオリジナルの料理を作っています。あまり難しく考えず、楽しさや面白いことを見つける方が好きです。12月は忘年会やクリスマスなど人が集まることの多い季節。分量を調整すれば何人でも対応できるレシピをご紹介します。

旅先の石垣島の土産物屋で、珍しいラー油に出会いました。ピヤーシという呼び名の竹富島に自生する胡椒が入っているのだと教えてもらいました。自家製ラー油を売り物にして

ポチャの種(製菓用)、松の実など、種類も量も好きなだけ入れてOK。ネギの青い部分は香りが高く、ラー油の材料として活躍します。うどんやご飯に具材ごとかけ

た野菜に添えれば立派なパーティー料理に。主役はもちろんなナッツラー油! 2品目のマーラーカオは洋風蒸しパンのこと。材料にある米飴は、米に麦芽を入れて甘酒の要領で発酵させて作る自然の甘味料。滋味あふれる味です。

米飴が手に入らなければ水飴で代用できますし、好みの砂糖でもかまいません。その場合は水分を少し多めに。しっとり感と優しい甘みが魅力のマーラーカオ。サツマイモやカボチャ、リンゴの5ミリ角に切ったものを入れて

●新商品ウオッチング●

～充実した食生活に真剣なアイテムを探せ!～

天塩

天塩・塩ゆず

新たな調味料として注目の「塩ゆず」

さわやかな風味で料理にアクセントを加える香りの調味料。

「新たな調味料」として注目を集めている「塩レモン」に続いての登場は「天塩・塩ゆず」。

これからの時期に嬉しい鍋料理、焼き魚、揚げ物など、いろいろな料理に使え

ること。原材料には国産ゆずピールが用いられていて、さらに高知県の海洋深層水からできあがった「天海の塩」が100%使用されている。



www.amashio.co.jp

【本社】東京都新宿区【価格】424円(税別)
【発売日】12月1日【問】03-3371-1521

●食と生活ブックコレクション●

～食のリテラシーを高める書籍・ピックアップ～

おいしく食べて健康寿命をのばす

[ワタミの介護]の健康ごはん



【実業之日本社】
本体1,300円+税

ワタミの介護(東京都大田区、清水 邦晃社長、☎0120-371-865)から発売された、初のレシピ本。

ワタミグループの祖業「外食事業」で培われたノウハウが随所で活かされており、ホーム常駐の栄養士

や管理栄養士による「栄養ケア・マネジメント」の導入で、ユーザーのニーズに応えている。本書では、実際にホームやデイサービスで提供されているメニューや、入居者のために考案されたメニュー、さらに入居者の「思い出メニュー」などのレシピもチョイス。また、食事を通して同社が取り組む「5大予防」(低栄養予防・骨折予防、老化予防、味覚低下予防、便秘予防)から生み出された全72のレシピが紹介されている。

介護の現場で生まれた 役立つ実践メニューが

食生活にまじめなあなたへ

食と生活ジャーナル

Dietary Life Journal

www.syokutoseikatsu.jp

無料購読募集中

QRコードから直接登録できます。

