

第3回 「URUZO！」WG 議事録

【開催概要】

- ・開催日時: 2017年4月26日(水)19時00分から
- ・開催場所: ふれあい歯科ごとうにて
- ・参加メンバー: 五島先生、板垣先生、趙さん(株式会社ネクスト)、藤崎さん(日本介護食品協議会)、不二さん(明治)、的場さん(ハウス)、勝岡(アサヒグループ食品)
- 議事録作成: 勝岡(アサヒグループ食品)

【主な議題】

- 1 病態別、主食・主菜の基準データの作成

【議事内容】

1. 病態別、主食・主菜の基準データの作成

URUZO！介護食シートを板垣先生よりご説明

糖尿病、腎臓病に分かれたシート

意見

最終的にはこのようなシートやアプリで運用できると理想的ではあるが、実際住宅の方が使うとなるとハードルが高い(難しい)。

各区分毎に病態別献立例を作成するとわかりやすいのでは。

目的の共有

介護食(ユニバーサルデザインフード)が病態別でも利用できることを伝えること。

介護食の用途・利用拡大へ繋げる。

病態別のベース栄養を決めて、区分別×病態別の献立を作成していき、9月3日のたべまちフォーラムでお披露目する形はどうか。

腎臓病(CKD)	たんぱく質 30~40g／日 塩分 2g／食 6g／日 エネルギー 500kcal／食
腎臓病(透析)	たんぱく質 30~40g／日 塩分 2g／食 6g／日 エネルギー 500kcal／食
糖尿病	糖質 60g／食 エネルギー 500kcal／食

体重の違いなどで個人設定は違うので一概には決められないが上記の食事制限として板垣先生の方で設定いただいた。本条件でモデルメニュー(ワンプレート)を作成してみる。

※腎臓病や糖尿病の方の食事周りの困り事をヒアリングしてみて課題解決できることを考える。
商品のアイデアに繋がるかもしれない。

板垣先生:

安田先生のところで食品を栄養成分毎で選択してメニュー や献立を作ることができるソフトがある。そちらに介護食品のデータを入力して活用してみると意外と簡単に出来るかもしれない。

趙さん: 来月ネクストでサイトが立ち上がる。食材から栄養組成を考慮した病態別の献立提案が可能なサイト。一般的の介護食品などを食材扱いとして栄養組成を入力して活用することも可能だが、食材と介護食品(加工品)での組み合わせになるとプログラムがどうなるかわからぬい。

＜次回以降の検討内容＞

- ・区分別×病態別で主食、主菜、副菜、デザートに分かれたワンプレート献立を作成する。
- 介護食品一覧表(ヘルシーフードさん提供)を板垣先生から藤崎さんへ提出する。
- ・藤崎さんから各メーカーにデータを共有して、献立を作る(区分別に主食、主菜、副菜、デザートに分類し、エネルギーを降順でソートし各社へ提出)。

対象は区分1~4でCKD、透析、糖尿病

【次回予定】

- ・次回のURUZO ! ミーティング: 5月29日(月) 19時~予定 ふれあい歯科ごとうにて

【次回宿題】

- 次回までに作成事項
 - ・板垣先生に設定頂いた食事制限内で区分別、病態別、主食・主菜・副菜・デザートの献立を作成する(各メーカー)全区分作成するのが難しい場合は、出来る範囲内で作成する。

＞板垣先生 念のため藤崎のメアドをお知らせします。 kaigo@jca-can.or.jp

- 上記持ち寄って次回打合せ実施

以上