

第4回 「URUZO！」WG 議事録

【開催概要】

- ・開催日時: 2017年5月29日(月)19時00分～21時(終了23時)
- ・開催場所: ふれあい歯科ごとう
- ・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)、勝岡さん(アサヒグループ食品)、的場(ハウス)
- 議事録作成: 、的場(ハウス)

【主な議題】

1. 病態別の食事制限設定(振り返り)
2. UDF 区分別の献立作成(おすすめメニュー提案)
3. 次回の検討内容

【議事内容】

1. 病態別の食事制限設定(振り返り)

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

2. UDF 区分別の献立作成(おすすめメニュー提案)

- UDF製品だけだと、塩分制限が難しい。URUZO!各社の製品だけだと限りがある。
 - 献立作成が難しい、かつ人口の多いUDF2、3からパターンを作つてみる。
 - 腎臓病・糖尿病でUDF3: 和食・洋食・中華献立作成(別紙)。
- ※ハウスクリーミープリンマンゴーチーズケーキ風味はUDF登録しておりませんでしたので、黒蜜黒ごまプリンに差し替えました。

【本検討の目的再確認】

UDF が病態食にも使えるという点で気づきを与え、新しい販路につながることが期待できる。

第1回タベマチフォーラム(9/3(日))にて、新食研 WG(URUZO !)の活動成果として展示を行う。

(UDF の使い方について、発想を転換して広げていく→UDF は普通食としても通用するというところまで解釈を浸透させられれば販路は広がっていく。例えば、フランス料理は柔らかいメニューが多い。UDF で簡単に再現できるなど…)

3. 次回の検討内容

作成献立を実食。味覚確認(見た目感の確認も含む)。

【次回予定】

- ・五島先生のラジオ番組出演 不二委員長 6月16日(金)20:00~(竹下口のスタジオ)
- ・次回第5回URUZO！ミーティング:6月27日(火) 20時~予定 ふれあい歯科ごとう

【次回宿題】

- 試食備品(試食用皿、スプーンなど)の準備(藤崎さん)
- 献立使用のサンプル準備各3食程度(各社、URUZO！メンバー以外は藤崎さんから依頼)

以上

デザート

副菜

主菜

和食

基準

○区分3	和食	主食	腎臓病	主菜	副菜	デザート
メーカー	パワーライス	やわらかおかず	肉じゃが	京風五目豆	エネルギー	梅味
蛋白質	マルハニチロ	QP	アサヒ	ハウス		合計
塩分	1.4	1.5	5	0	7.9	30~40g/日
エネルギー	0.2	0.5	0.7	0.2	1.6	2g/食
	134	57	98	160	449	500kcal/食

○区分3 和食

○区分3	洋食	腎臓病	鮭ムース	明治	エネルギー	ミックスベリー	合計	基準
メーカー	パワーライス	マルハニチロ	マルハニチロ冷	かぼちゃのポタージュ	ハウス			
蛋白質	1.4	1.4	4.9	1.3	0	7.6	30~40g/日	
塩分	0.2	0.2	0.4	0.84	0.1	1.5	2g/食	
エネルギー	134	141	74	74	160	509	500kcal/食	

○区分3 和食

○区分3	中華	糖尿病	ごま豆腐	黒蜜きなこプリン	合計	基準
メーカー	パワーライス	マルハニチロ	マルハニチロ	ハウス		
炭水化物	マルハニチロ	18	8.4	8	12.5	46.9
食塩相当量	0.8	0.8	0.7	0.2	0.03	1.7
エネルギー	105	105	109	100	150	464
						500kcal/食

○区分3 和食

○区分3	中華	糖尿病	餃子ムース中華ソースがけ	黒蜜黒ごまプリン	合計	基準
メーカー	パワーライス	麻婆豆腐	餃子ムース中華ソースがけ	ハウス		
炭水化物	マルハニチロ	アサヒ	マルハニチロ	ハウス		
食塩相当量	19.1	5.5	3.6	12	40.2	60g/食
エネルギー	0.2	0.7	0.5	0.075	1.5	2g/食
	134	78	98	150	460	500kcal/食