

「食」で保険外収入増

らぼーる上尾 自社調理の強み活用

らぼーる上尾（埼玉県上尾市）が運営する介護付有料老人ホーム「らぼーる上尾」（140床・同）は、「自然で、おいしい食事を提供したい」という大久保光子社長の方針のもと、自社厨房での食事提供にこだわっている。最近では、家族向けの会食など、食に関する保険外サービスの開発・提供にも力を入れている。

厨房を支えるのは、常勤の5名の調理師たち。それぞれ和・洋・中の料理を得意として、ホテルの厨房で勤務した経験者もいる。昼食は2種類のメニューから選択できる方式を採用し、季節感を重視しながら新メニューの考案も積極的に行い、入居者が飽きないよう工夫している。

定期的に特定のコンセプトを打ち出したメニューも提供している。先日は「骨粗鬆症予防」として、ほうれん草としらすのクリームスープ、カレイのきのこチーズ焼き、アスパラと卵のヨーグルトサラダ、イチゴババロアを提供した。乳製品でカルシウムを補給し、ビタミン類が豊富と語る。



佐々木弘子 栄養課係長

偏食が強く、低栄養状態に陥った60代女性のケースでは、要望を丁寧にヒアリングし、「病院では朝から冷たい栄養補助食品を飲まされて嫌だった」という訴えにこたえ、朝はスープなど体が温まるものを提供。さらに提供時の声掛けも「ご気分はいかがですか？」と気遣い、押し付けがましくならないよう配慮した。その結果、入居前の病院では体重27.4キログラム、アルブミン値1.78/dLだったが、入居



▲予約制の会食プランは家族の記念日などに利用されている

受け入れており、年間30件ほどの看取りを行っている。佐々木係長は、一般社団法人日本終末期ケア協会が認定する民間資格「終末期ケア専門士」を取得し、入居者が最期まで食の楽しみを維持できるように努めている。「最期まで皆で楽しく食事ができた」という思い出が残された人々のグリーフケアにもつながります」と語る。

売上月40万円、食費高騰対策に

フェイスシャルエステのレクリエーションに参加するなど、変化の兆しが見えてきた。

このホームでは医療依存度の高い入居者も

社協が終身支援

ふじみ野市で

その対策の一つとして、保険外収入の確保に力を入れている。入居者が家族や友人を招いて食事会を開けるよう、予約制の「ふあみ期ケア専門席」を取得し、入居者が最期まで食の楽しみを維持できるように努めている。「最期まで皆で楽しく食事ができた」という思い出が残された人々のグリーフケアにもつながります」と語る。

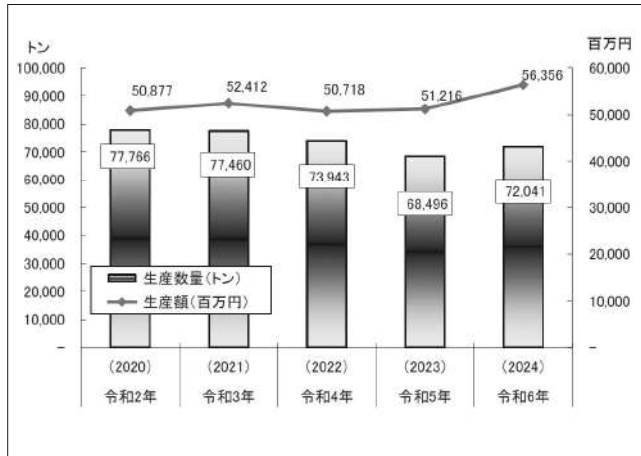
施設内では、提携農家のイチジクを使ったジャムや、ヤクルト社の飲料販売も行っており、これらを合わせることで月40万円ほどの売上。食材費高騰対策の一助となっている。

食への関心が高い高齢者は多い。「普段のプチ贅沢」「ハレの日の食事」として、より豪華な食事の選択肢を用意することは入居者に喜ばれるだけではない。医療依存度の高い人を積極的に受け入れるホームが増加する中で施設の差別化にも貢献している。

「食べやすさ」配慮食品 24年、生産額563億円超

日本介護食品協議会

■ユニバーサルデザインフード生産量・生産額の推移



出所: 日本介護食品協議会

日本介護食品協議会（東京都千代田区）は6月2日、2024年（令和6年）のユニバーサルデザインフード（UDF）の生産統計を発表した。生産量は7万2041トン、生産額は563億5600万円、前年比でそれぞれ5.2%、10.0%増加。新型コロナウイルスの影響で落ち込んだ21年以降、回復傾向が続いている。

UDFは「すべての人に食べやすい食品」として同協議会が制定した規格に適合するもの。「容易にかめる」「舌でつぶせる」「舌でつぶせる」「舌でつぶせる」「舌でつぶせる」が最も伸びた。介護施設などでは厨

「どこも調整食品」から構成される。25年5月末現在、登録品目は2155にのぼる。

区分別では、「かまなくてよい」を除き、すべての区分で生産量が増加。中でも、加工度が高く咀嚼力の弱い人向けの「舌でつぶせる」の需要が顕著に伸びた。

業務用では冷凍品の構成比が高く、「舌でつぶせる」区分の製品が最も伸びた。介護施設などでは厨

品会社を中心に、96社が加盟する団体。今回の調査は会員企業を対象に、UDF生産統計を集計したもの。

“動きやすい”が実感できるパンツ

動パン[®]series

シリーズ



Special
Movie

オフィス・サービス・介護ユニフォームの

やoy-株式会社

●ケアウェア課

086-236-1020

info-ifory@selery.co.jp

