

2024年8月20日

お取引先各位

弘前市大字藤野 1-4-1
株式会社 栄研 栄養管理課

年齢構成調査・主食量調査結果の報告と給与栄養目標量について

拝啓 時下ますますご隆盛のこととお喜び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、3月～4月にご協力いただきました年齢構成調査および、6月～7月にご協力いただきました主食量調査についての結果をご報告申し上げます。また、年齢構成調査を基にした給与栄養目標量についてもお知らせいたします。ご多忙の中、調査にご協力いただき、誠にありがとうございました。この調査結果をもとに、栄養面はもとより、皆様に喜ばれるお食事の提供に努めてまいりますので、今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

まだまだ暑さが続きますが、どうぞご自愛ください。

敬具

※給与栄養目標量・・・食事を提供する際の給与する栄養量の目標。年齢・性別・身体活動レベルから算出。

※各調査結果、給与栄養目標量については別紙参照

※調査結果についてのお問い合わせ先

株式会社 栄研 栄養管理課 担当栄養士まで

TEL 0172-31-2567 FAX 0172-31-2568

以上

年齢構成調査及び給与栄養目標量の算定について

弘前市大字藤野1-4-1
株式会社 栄研
営業部 栄養管理課

【調査目的】

各施設の年齢構成を把握することで適正な栄養管理の参考にする

【調査概要】

調査期間: 2024年3月20日～4月20日

調査対象: お取引先施設

(有料、GH、デイサービス)

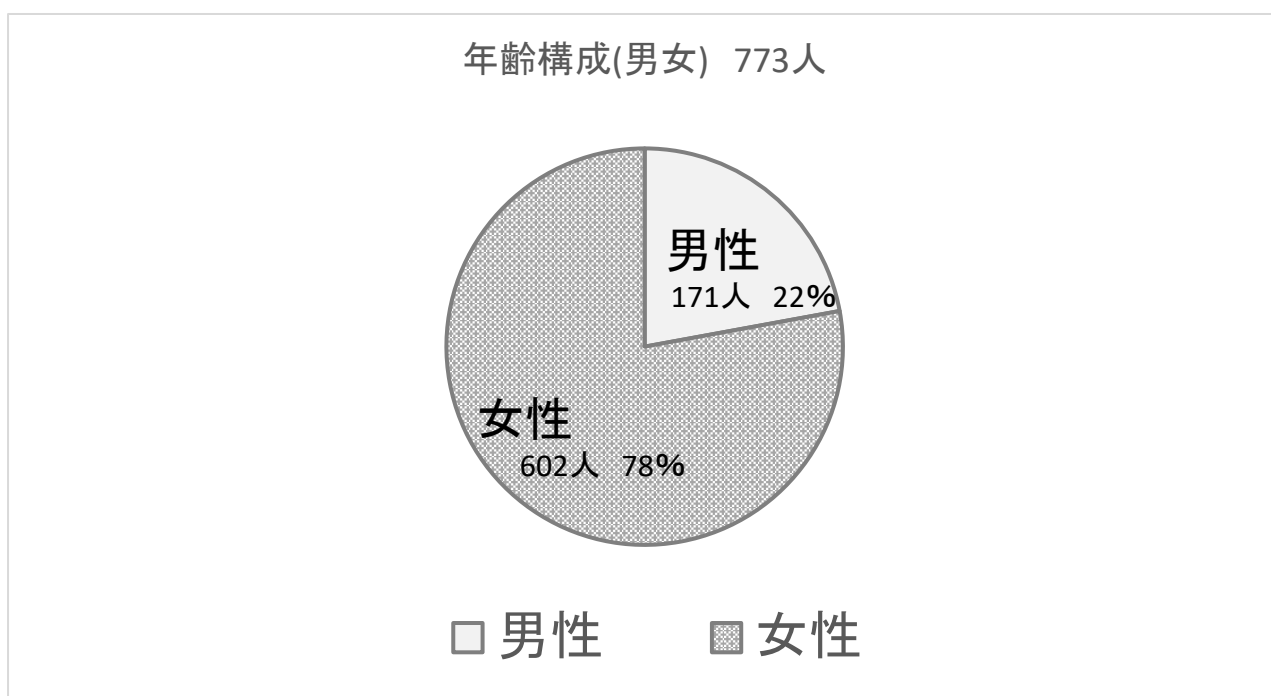
調査方法: 年齢構成調査表による記入式

回答率 75% (22件回収/28件送付)

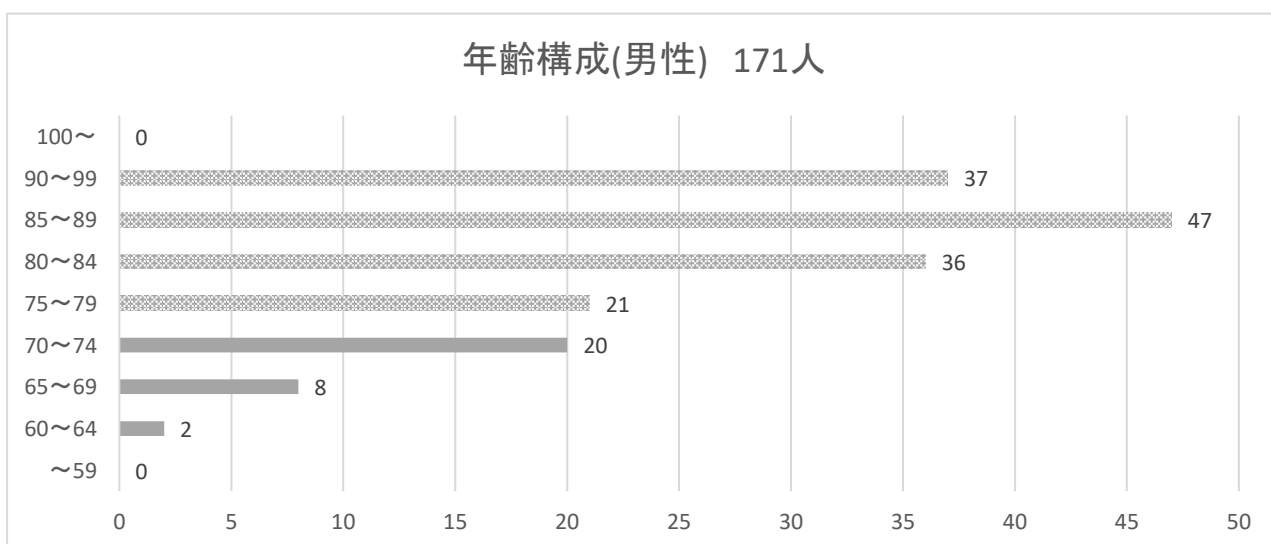
年齢構成調査

(期間:2024年3月20日~)

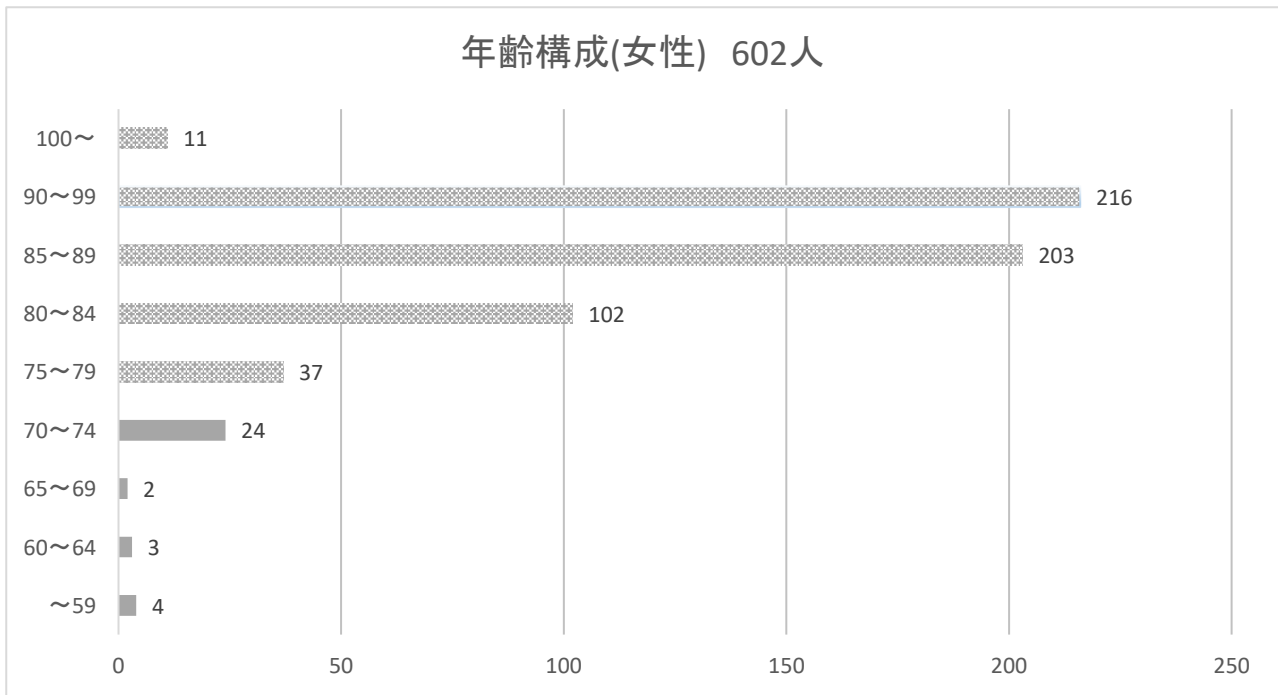
回収率 75%(22件回収/28件中)



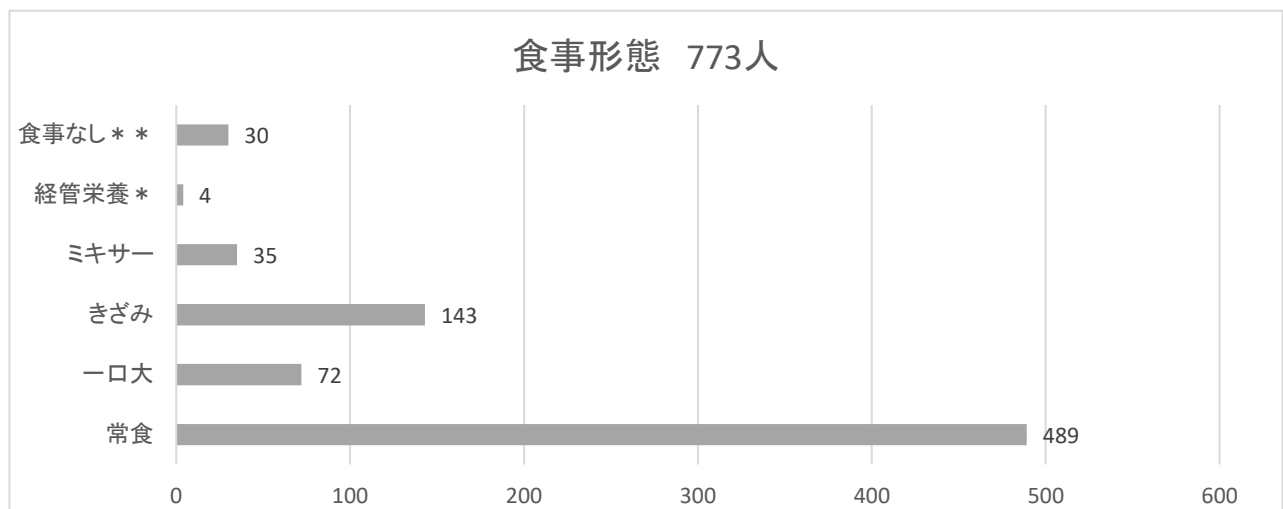
- 約8割が女性 (22年度68.7%→77.8%へ)
- 平均年齢 86.9歳 (22年度84.9歳→2歳年齢が上昇)
- 75歳以上(全体)91.8%(22年度84.0%⇒91.8%)



- 75歳以上82.46% (22年度69.70%)



□75歳以上95.52% (22年度90.57%)
 ※40代1名 50代3名



* 経管栄養・・・経腸栄養を含む

** 食事なし・・・合計人数と食形態合計数に誤差がある場合を含む

■ 結果

- ・22年度の調査に比べ女性の割合が約10%増加(22年度68.8%⇒77.8%)
- ・22年度の調査に比べ平均年齢が2歳上昇(22年度84.9歳⇒86.9歳)
- ・22年度の調査に比べ75歳以上の割合が約8%上昇(84.0%⇒91.8%)
(男女別75歳以上の割合:男性:82.5% 女性95.5%)
- ・年齢構成から算出した給与栄養目標量は、2022年度の調査と比較して、エネルギー59kcal、たんぱく質1.8g、脂質1.5g、炭水化物9.1g減少しました。(約3%の減少)この要因として75歳以上の割合が増加し、平均年齢が2歳上昇したことが考えられます。
- ・高齢者の消化吸收機能や個人差を考慮し、給与栄養目標量は減少しましたが、現状維持とします。

■ 所感

- ・高齢者の消化吸收機能や個人差を考慮すると、食事の栄養価が現状より減少しないように、今後の献立作成においては十分な配慮が必要と考えます。また後日行った主食量調査の結果も踏まえて適正な栄養を摂取できる献立内容にするよう努力したいと思います。

■ 24年度給与栄養目標量

24年度 給与栄養目標量	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
	kcal	g	g	g	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
	1400	52	38	210	370	6.5	600	0.80	0.90	90	17.0	7.0

炭水化物エネルギー60.0% タンパク質エネルギー比15% 脂質エネルギー比25%

* 参考資料

- ・厚生労働省:日本人の食事摂取基準 2020年度版
- ・文部科学省:日本食品成分表 八訂

2024年8月1日

主食量についての調査報告書

弘前市大字藤野1-4-1
株式会社栄研
営業部 栄養管理課

【調査目的】

各施設の主食量を把握することで適正な栄養管理の参考にするため

【調査概要】

調査期間：2024年6月24日～7月20日

調査対象：お取引先施設

(特養、有料、GH、デイサービス、診療所、障がい者施設)

※障がい者施設は年齢層が広いため表を分けて集計

調査方法：アンケート票送付による記入式

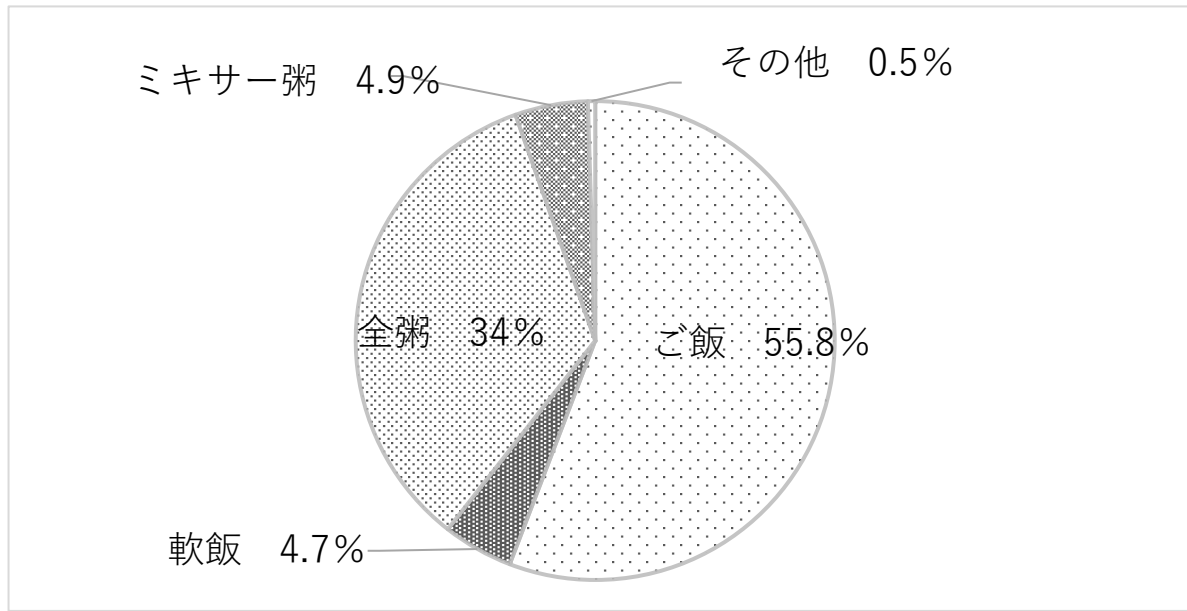
回答率：86% (37件送付、34件回収)

集計結果

(高齢者施設、診療所)

主食の形態	分量	人数	全体に対する割合
ご飯 341人	50g	2人	0.3%
	60g	4人	0.7%
	60g	1人	0.2%
	80g	15人	2.5%
	90g	11人	1.8%
	100g	29人	4.7%
	110g	6人	1.0%
	120g	23人	3.8%
	125g	1人	0.2%
	130g	74人	12.1%
	140g	3人	0.5%
	150g	91人	14.9%
	160g	3人	0.5%
	170g	5人	0.8%
	180g	52人	8.5%
	200g	17人	2.8%
	240g	2人	0.3%
	250g	1人	0.2%
	300g	1人	0.2%
	軟飯 29人	70g	1人
100g		10人	1.6%
120g		2人	0.3%
130g		2人	0.3%
150g		7人	1.1%
160g		1人	0.2%
170g		1人	0.2%
180g		1人	0.2%
220g		1人	0.2%
250g	3人	0.5%	
全粥 208人	50g	3人	0.5%
	60g	1人	0.2%
	70g	1人	0.2%
	80g	1人	0.2%
	90g	1人	0.2%
	100g	14人	2.3%
	120g	3人	0.5%
	140g	4人	0.7%
	150g	54人	8.8%
	170g	2人	0.3%
	180g	5人	0.8%
	190g	19人	3.1%
	200g	25人	4.1%
	220g	13人	2.1%
	250g	41人	6.7%
	260g	1人	0.2%
	280g	12人	2.0%
	300g	7人	1.1%
470g	1人	0.2%	
ミキサー粥 30人	100g	3人	0.5%
	110g	2人	0.3%
	130g	6人	1.0%
	150g	7人	1.1%
	200g	4人	0.7%
	250g	2人	0.3%
その他 3人	硬めのお粥150g	1人	0.2%
	硬めのお粥200g	1人	0.2%
※個人の希望等	全粥100gとごはん50g	1人	0.2%
合計		611人	100.0%

主食形態の割合

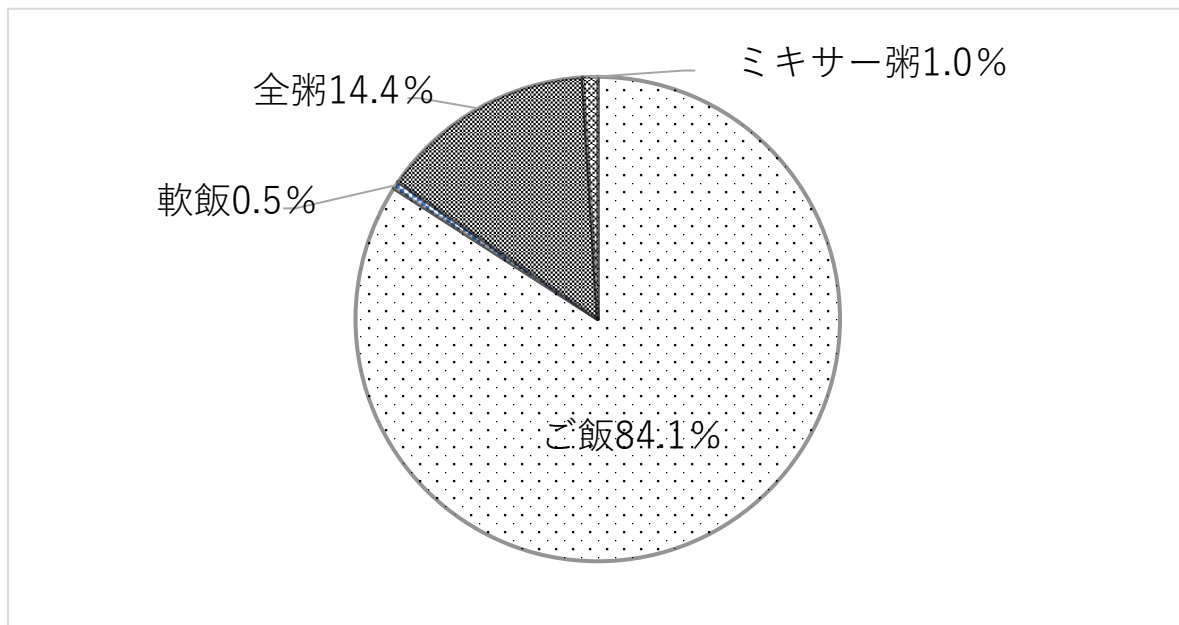


集計結果

(障がい者施設)

食種	分量	人数	全体に対する割合
ご飯 169人	70g	2人	1.0%
	90g	5人	2.5%
	100g	13人	6.5%
	110g	3人	1.5%
	120g	3人	1.5%
	130g	2人	1.0%
	140g	4人	2.0%
	150g	12人	6.0%
	170g	4人	2.0%
	180g	57人	28.4%
	200g	51人	25.4%
	220g	2人	1.0%
	250g	5人	2.5%
	270g	3人	1.5%
	不明(大盛り)	3人	1.5%
軟飯 1人	180g	1人	0.5%
全粥 29人	170g	2人	1.0%
	200g	2人	1.0%
	255g	1人	0.5%
	300g	10人	5.0%
	340g	7人	3.5%
	400g	3人	1.5%
ミキサー粥 2人	200g	1人	0.5%
	340g	1人	0.5%
合計		201人	100.0%

主食形態の割合



【結果】

- ・ 献立通りのご飯150gが最も多い結果となりましたが、少量から多めの量まで10g単位での調整が多く見られました。これにより、利用者様の喫食状況を見て細やかな対応がなされていることが確認できました。
- ・ 全粥については、適正な量を250gとしていますが、実際にはそれ以下の量が多いという結果が出ました。
- ・ 軟飯については、複数の施設で対応はしているものの、硬さや炊飯方法に明確な基準はなく、各施設で利用者様に適した状態にしていることが確認されました。固めのお粥についても同様の傾向が見られました。
- ・ 障がい者施設においては、想定よりも少量を摂取する利用者が多いという結果が出ました。

【所感】

今回の調査結果を踏まえて、現在のご飯150gの設定は維持しつつ、全量摂取により健康維持が可能なように、残食の少ない献立内容を目指す必要があると考えます。また全粥については食欲や咀嚼力の低下を考慮した対応が重要であると感じました。

障がい者施設では、主食以外でも適正な栄養量を摂取できるような献立内容にすることが必要だと感じました。

高齢者施設、障がい者施設ともに栄養価が不足しないよう、満足していただける食事提供を心がけたいと思います。

以上