

献立共有会 2023

献立と調理の課題を解決し、食事満足度を向上

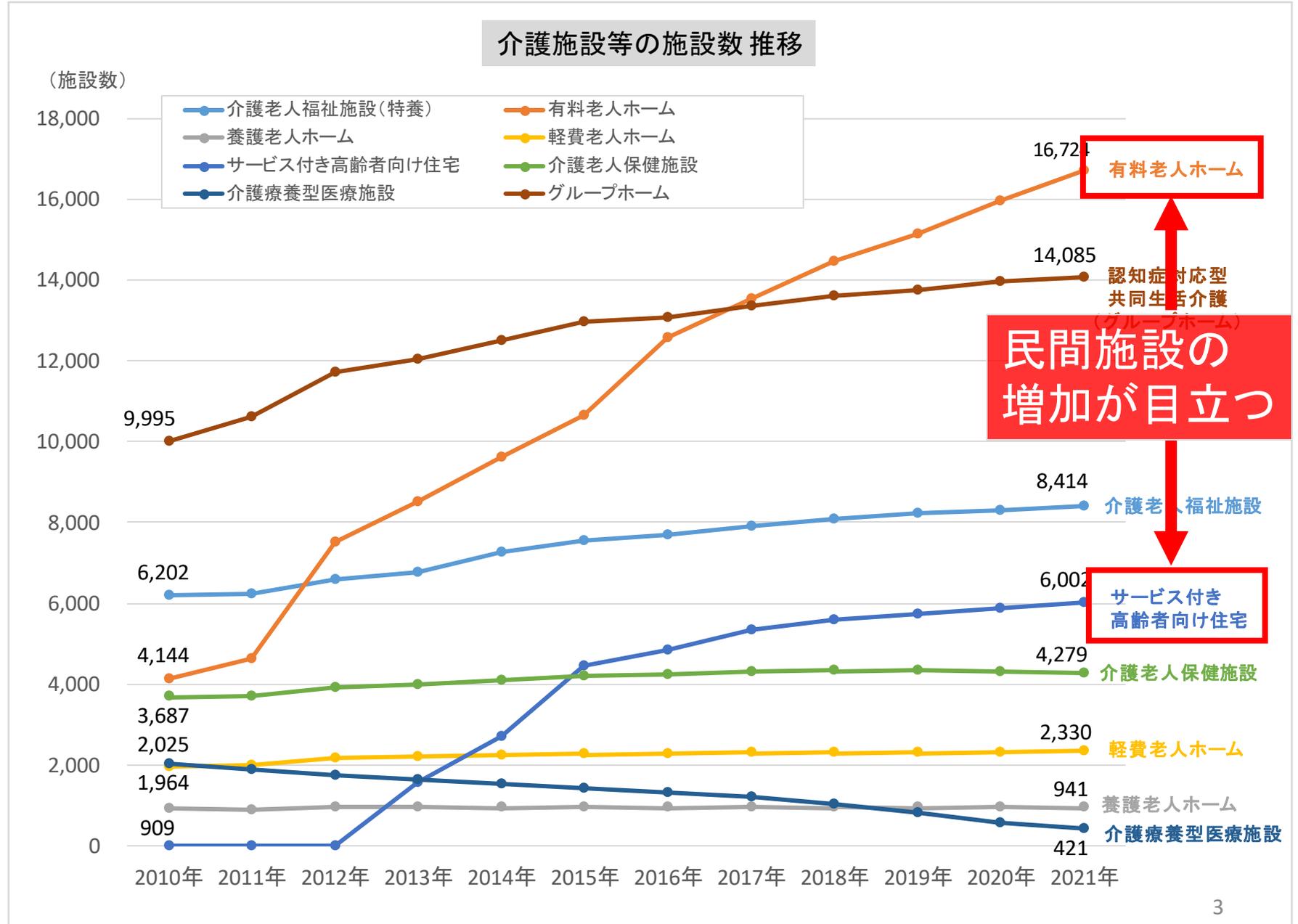
[目次]

1. 老人ホームの現状と課題
2. 献立づくりにおける課題解決のご提案
3. 調理における課題解決のご提案
4. まとめ

1. 老人ホームの現状と課題

1. 老人ホームの現状と課題

全国において
施設数は増加傾向



施設の種類やサービスも多様化

施設の種類

- ・自立型賃貸住宅
- ・小規模グループホーム など



サービス

- ・レクリエーション
- ・趣味教室
- ・調理実演 など



施設数の増加

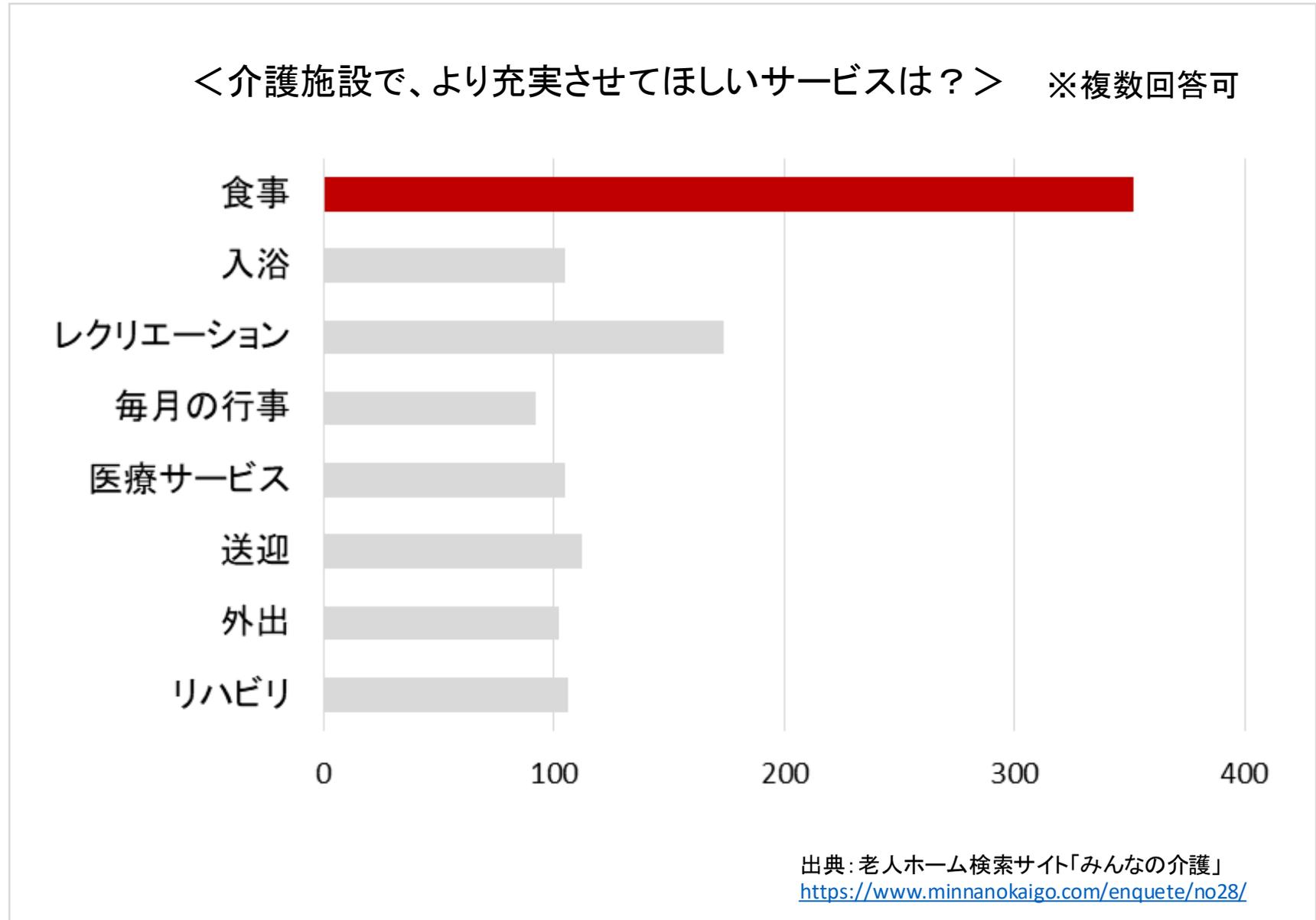


施設の種類や
サービスの多様化



競争が生まれている中で、「**選ばれる施設**」になる必要がある

選ばれる施設にとって
「食事の満足度」は
大事な要素



一方で、食事提供(食事運営)においては、様々な課題もある

メニューのマンネリ化

人手不足

大量調理

現状の課題を解決し

各施設が目指す「満足度の高い食事」を提供

- ☑ 独自の強みである献立データの活用
- ☑ 美味しさと機能性を兼ね備えた商品



食事の満足度向上に貢献

2. 献立づくりにおける課題解決のご提案



＜満足度の向上に必要な要素＞

安心感

- ・食べ慣れたメニュー
- ・いつも同じ美味しさ

変化

- ・新しいメニュー
- ・季節感の演出



献立づくりの課題

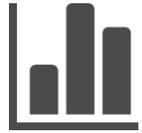
- ・メニューのマンネリ化
 - ・新しい情報の不足
 - ・業務が多忙
- など



既存メニューの見直しや
新しいメニューの準備が間に合わず
同じメニューが続いてしまう



 **献立データの活用で解決**



日本食研の「献立データ」

全国の施設における、**食事10,000回分の献立情報**



日本食研 独自の強み

施設において提供頻度が高いメニューを把握

主菜

副菜

汁物

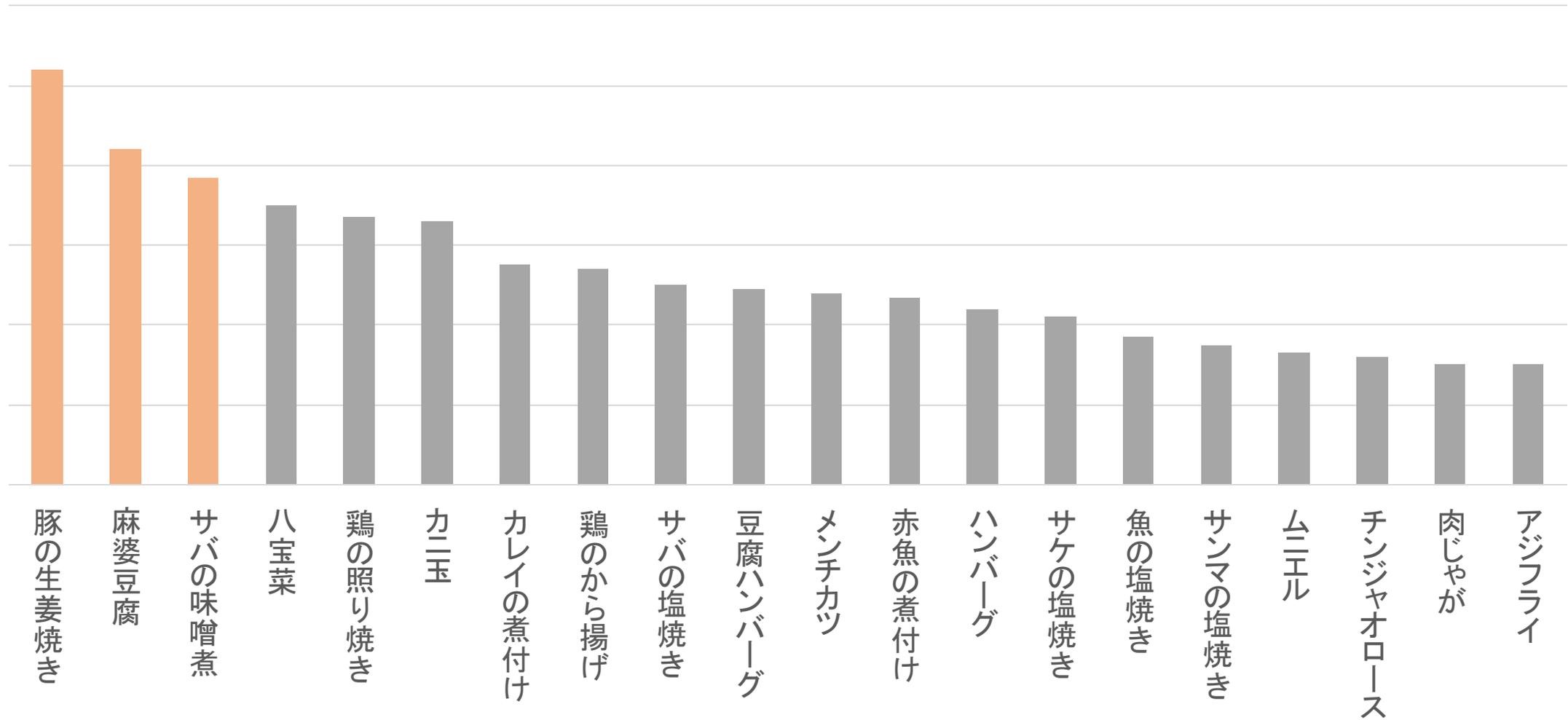
丼

麺



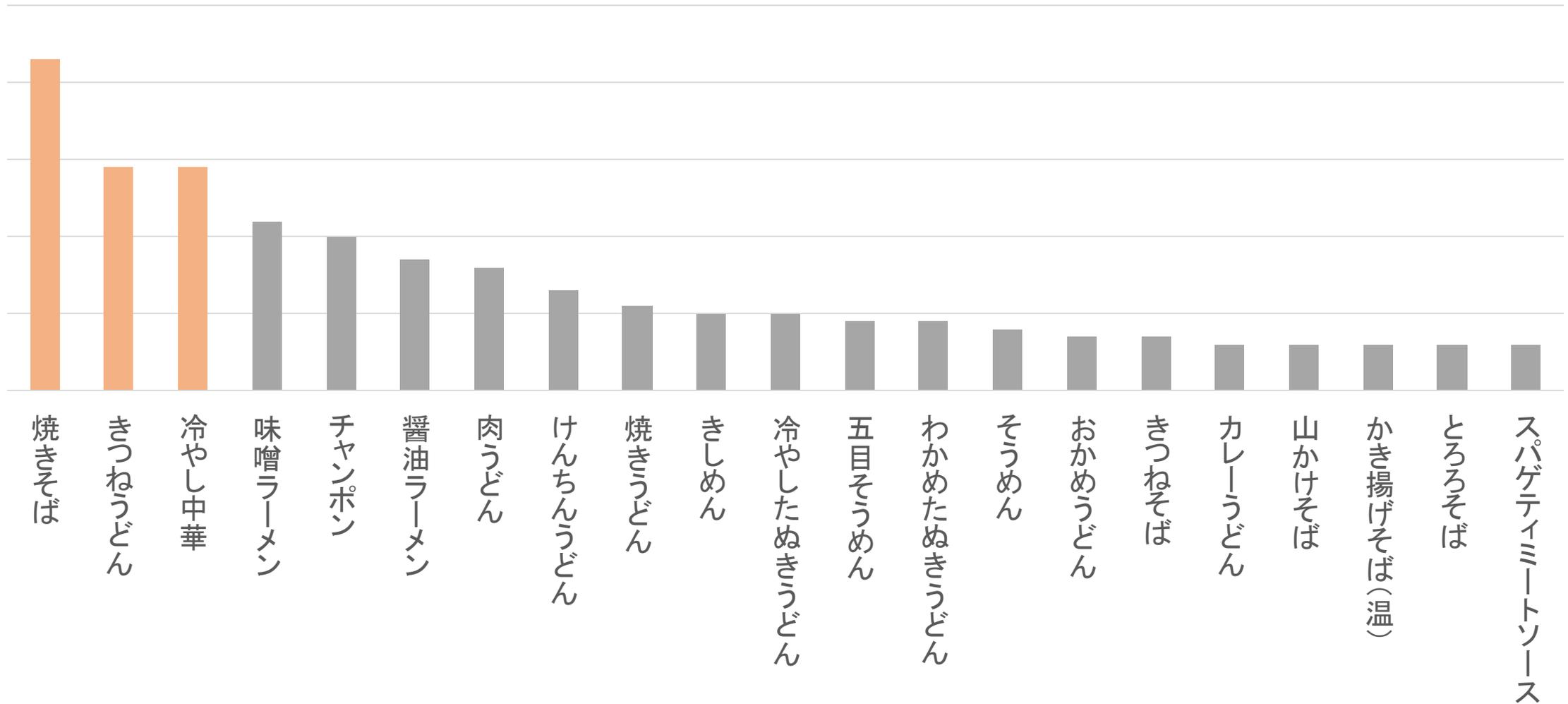
➤ 主菜メニュー 提供上位20品

※昼食・夕食の合算



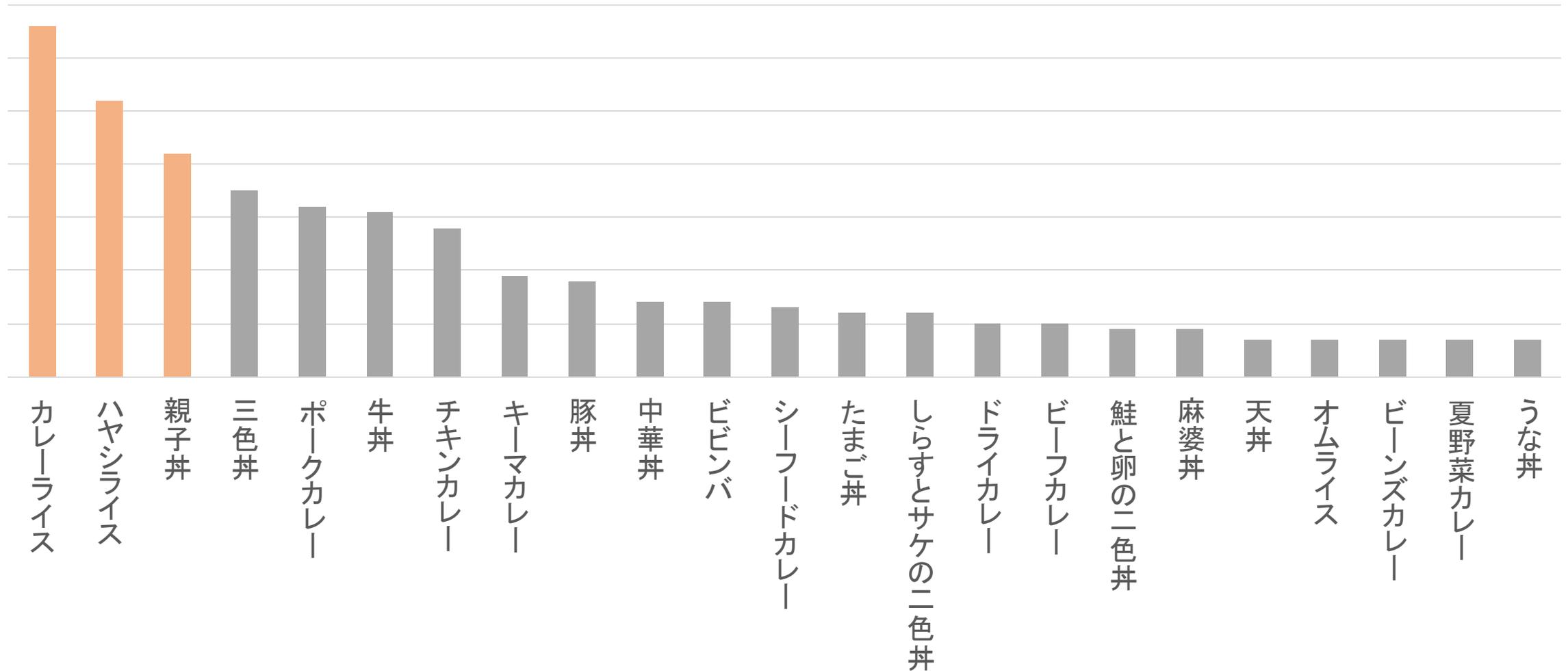
➤ 麺メニュー 提供上位20品

※昼食・夕食の合算



井物メニュー 提供上位20品

※昼食・夕食の合算



提供頻度の高いメニュー＝食べる機会の多いメニュー



美味しさ

定番メニューの強化

+

新しいメニューで変化をつける

全国の施設における人気メニューを厳選

食研セレクト献立15撰 Vol.2

🍴 一汁三菜

① カレイの煮付け キャベツのごま酢和え きんぴらごぼう なめこの味噌汁 白米	② 鶏のから揚げ 切干大根 ねばねば梅和え なめこの味噌汁 白米	③ 鮭のムニエル ブロッコリーと ツナのサラダ コンソメスープ 白米 もも缶ゼリー	④ 野菜炒め 揚げ出し豆腐 きゅうりの酢の物 すまし汁 白米	⑤ おでん きんぴらごぼう ほうれん草のおかか和え なめこの味噌汁 豆ごはん
⑥ 献立への気づきや新しいメニューのヒント				
白和え ねばねば野菜の味噌汁 白米	きんぴらごぼう 豆腐の味噌汁 白米	ブロッコリーとツナのごま和え 玉子焼き ねばねば野菜の味噌汁 白米	かぼちゃの煮物 ねばねば野菜の ぼん酢和え 豆腐の味噌汁 白米	

🍴 丼物

⑩ 牛丼 ねばねば梅和え がんも風煮物 なめこの味噌汁 りんごゼリー	⑪ チキンカレー ブロッコリーと えびのサラダ コンソメスープ マンゴープリン	⑫ ビビンバ 春雨サラダ シュウマイ 中華スープ 杏仁豆腐
--	---	---

🍴 麺類

⑬ ちゃんぽん ぎょうざ ほうれん草のごま和え もも缶ゼリー	⑭ 醤油ラーメン おにぎり かぼちゃのいところ煮 りんごゼリー	⑮ 肉うどん さつまいも甘露煮 ほうれん草のツナ和え 牛乳プリン
---	--	---

3.調理における課題解決のご提案



調理の課題

- ・大量調理における品質の維持
- ・人手不足による作業負担
など



味や仕上がりにブレが起きる
また、それらを改善するにも人手が足りず
提供できるメニューが限られてしまう



 **美味しさと機能性を兼ね備えた商品で解決**

仕 食 込 研

素材厳選
手間ひま惜しまず

厳選した素材の美味しさを最大限に引き出し、
料理の仕上がりまでを思った丁寧な仕込みを施した商品

⇒ **下処理済みなので、多くの手間を省くことが可能**



食研仕込 切身魚 (サバ・サワラ・サーモン)

- ・カット済み
- ・骨取り済み
- ・冷凍のまま調理可能



食研仕込 ごろごろチキン

- ・カット済み
- ・加熱済み(炭火で焼成)
- ・冷凍のまま調理可能
- ・自然解凍喫食可

ブレンド調味料

メニューの味が決まる

⇒味ブレの解消



レモンペッパー焼
オイル



食研白だし



西京漬の素

完全調理品(調理済商品)

調理不要でそのまま提供可能

⇒人手不足に対応



ソフラごぼうの
鶏そぼろ和え



鰯の香梅煮



ポテトサラダ

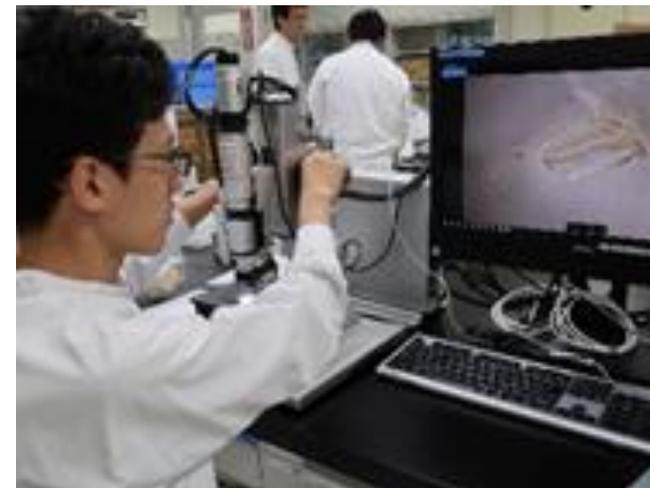
美味しさと機能性を兼ね備えた商品で
調理作業を軽減・効率化し、品質を維持



人手不足や大量調理の課題を解決

! 食品安全について

日本食研のすべての商品は、**HACCP**に基づいて開発や生産が行われています。
お客様が安心して、商品をお使いいただけるように、弊社は全ての商品を**製造管理**し、**食品安全を保証**いたします。



4.まとめ

- ☑ 施設の増加や多様化により、差別化は必須
- ☑ 「選ばれる施設」になるためには、食事の満足度向上が重要
- ☑ 定番メニューの強化に加えて、新しいメニューで変化を付ける
- ☑ 日本食研の献立データと豊富な商品ラインナップで、課題を解決し食事の満足度向上に貢献



日頃の献立づくりに対する想いを共有いただき

食事の満足度向上に一緒に取り組ませてください