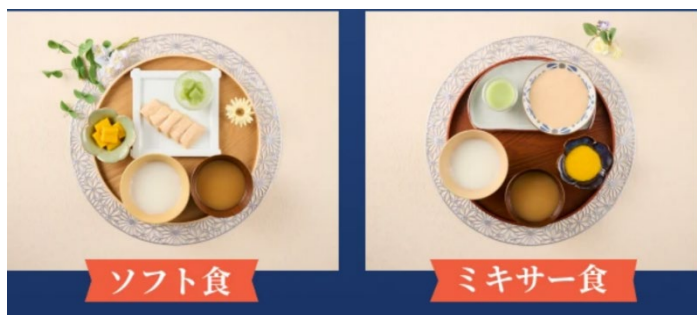


## 人手不足が深刻な地域の福祉・医療事業者向けに食事支援サービスを開始 28日サイクル献立で、簡単・手軽な完全調理済みのベネッセパレットの介護食を提供 ～高齢者施設の定番小鉢「ひじきの炒り煮」のソフト食・ミキサー食など、豊富なメニュー展開～

在宅高齢者向け配食事業を展開する株式会社ベネッセパレット（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：祝田 健）は、過疎化が進み人手不足が深刻な地域の高齢者施設向けに、28日サイクル献立で簡単かつ手軽な完全調理済み介護食（ソフト食・ミキサー食）の提供を2024年9月より開始いたしました。



▲ベネッセパレットの介護食 ソフト食（左）・ミキサー食（右）の一例

株式会社ベネッセパレットは2013年の設立以来、年齢を重ねて噛む力や飲み込む力が弱くなった方にも、ご自宅や高齢者施設で食事を楽しんでいただけるよう、「食べやすさ」と「見た目の美味しさ」にこだわった食事を提供してまいりました。

昨今、介護業界において人手不足は深刻な課題となっており、日本の介護人材は2026年度には約25万人、2040年度には約57万人不足すると予測されています（※1）。そのような状況を受け、ベネッセパレットは人手不足が深刻な地域の福祉・医療事業者向けにも、28日サイクル献立による完全調理済みの介護食を提供することにいたしました。

ベネッセパレットの介護食は、福祉・医療現場の最前線の声である「介護食準備の手間をなくしたい」「介護食の栄養価を底上げしたい」「ご利用者の食事満足度を上げたい」に向き合いながら商品開発を行い、自社工場による製造にて提供しております。年間370万食（※2）の提供実績に基づくノウハウを、人手不足が深刻な地域の福祉・医療事業者向けの食事支援サービスにも活かしてまいります。

※1：厚生労働省「第9期介護保険事業計画に基づく介護人材の必要数について（令和6年7月12日）」

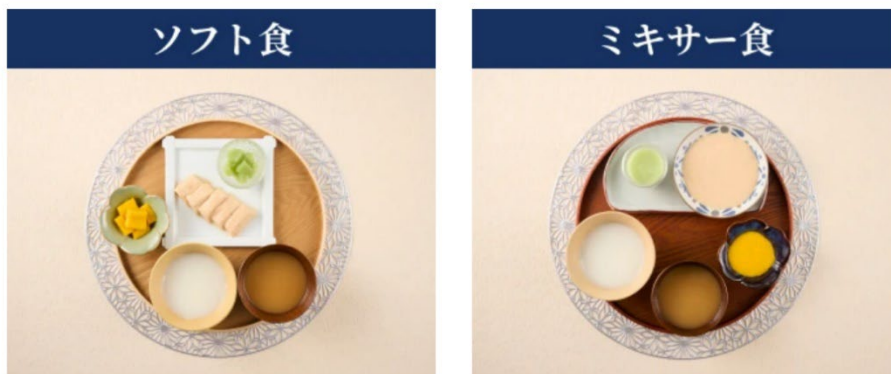
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_41379.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41379.html)

※2：2023年度（2023年4月1日～2024年3月31日）ソフト食・ミキサー食・パン粥・ゼリー粥、提供実績数

ベネッセパレットの介護食

<https://shop.benesse-palette.co.jp/LP/kaigosyoku/>

## ベネッセパレットの介護食の特長



1日3食「おかず全7品」か「おかず全9品」の献立パターンを選択いただけます。解凍して盛り付けるだけで提供できます。



朝/昼/夕	おかず全7品	おかず全9品
朝食	主菜:1 副菜:1 <b>2品</b>	主菜:1 副菜:2 <b>3品</b>
昼食	主菜:1 副菜:1 <b>2品</b>	主菜:1 副菜:2 <b>3品</b>
夕食	主菜:1 副菜:2 <b>3品</b>	主菜:1 副菜:2 <b>3品</b>

※「おかず全7品」1日あたりの栄養価平均（エネルギー708kcal・たんぱく質 40.1g）

※「おかず全9品」1日あたりの栄養価平均（エネルギー895kcal・たんぱく質 42.3g）

ベネッセパレットの介護食は、福祉・医療事業者の施設での手作り介護食でありがちな「低栄養」「食べにくさ」「作りにくさ」を解消する、4つの特長がございます。

- ①28日サイクル献立で、主菜・副菜あわせて100種類以上のメニュー展開をしております。一般的な福祉・医療事業者の給食現場では、魚や野菜などの既製品の介護食素材を管理栄養士が複数組み合わせた7～14日サイクル献立が多くみられますが、ベネッセパレットの介護食は、その倍の28日サイクル献立を実現しております。
- ②製品の食材比率は6～7割となっており、通常食と近い栄養価をバランスよく摂取できる献立を実現しております。  
例えば高齢者施設での定番小鉢「ひじきの炒り煮」はソフト食・ミキサー食の形態でも、食物繊維 2.5mg、鉄分 1.1mgを摂取できます。
- ③製品重量は主菜 100g、副菜 80gを基準とし、施設入居者の食べ疲れを低減し栄養価摂取を安定的に底上げします。  
少量設計のため施設入居者が食べやすいだけでなく、食事を介助するスタッフの業務負荷の軽減にもつながります。
- ④一食でも大変なミキサー調理作業は大幅な作業低減・時間短縮につながります。特に通常食から調理しているミキサー食については朝食一食（主菜・添え・副菜・副副菜 4品を1回で準備）あたり約16分の調理時間がかかるような場合（※3）、完全調理済み・少量設計であるベネッセパレットのミキサー食を使用した朝食では主菜・副菜 2品を30秒程度で盛り付けを完了することが可能です（※4）。

※3、4：ベネッセグループが運営する介護施設での実測値

## 少量高栄養の主食ゼリー粥・パン粥もご用意



ゼリー粥は1食 150g でエネルギー152kcal、パン粥は1食 100g でエネルギー181kcal と少量高栄養に設計しております。28日サイクル献立と組み合わせでご使用いただくと更に安定した栄養摂取の実現が可能となります。ソフト食・ミキサー食は28日サイクル献立を食数単位で冷凍配送いたします。ゼリー粥、パン粥はケース単位で納品いたします。

ベネッセパレットは、介護食による食事支援サービスにより、これからも介護現場の効率化と質の向上の支援を目指してまいります。

### ご挨拶

株式会社ベネッセパレット 代表取締役社長 祝田 健



「自分や自分の家族がしてもらいたいサービス」「年をとればとるほど幸せになれる社会」の実現を目指してベネッセは、1995年から介護事業に取り組んで参りました。

これまで、私どもが接点を持たせていただいた多くの皆様から何う声は「住み慣れた地域の中で、いつまでも暮らし続けたい」として「できる限り、自宅で生活を続けたい」という切なる想いでした。

そんな想いにお応えするためのお手伝いとして、弊社は2014年4月より、高齢者向け配食サービスをスタートしました。介護事業が担っている役割は、そのサービスを利用する方の生活にとって「無くてはならない存在」といえます。お食事の提供は介護事業の中でも、高齢者の方々の「ご生活の土台」となる大事なものです。私どもが大切にしているのは、美味しく、健康を考えた季節感あふれる献立を、1年を通して召し上がっていただける「毎日のお食事」を提供することです。

お食事の提供を通じて、地域の皆様との繋がりを大切にし、住み慣れた地域の中で自分らしく暮らしたいというお気持ちにお応えしていける存在となれるよう、努力して参ります。

### 株式会社ベネッセパレットについて

ベネッセパレットは「進研ゼミ」や「こどもちゃれんじ」等、教育・生活事業でおなじみの（株）ベネッセコーポレーションや、有料老人ホームを全国に運営する（株）ベネッセスタイルケアと同じベネッセグループの企業です。ベネッセグループにおけるシニア・介護事業の一環として（株）ベネッセスタイルケアとフードサービス事業を行う（株）LEOCが共同で設立しました。

ベネッセのシニア・介護事業は「高齢者の方々に対して、住み慣れた地域でいつまでも自分らしく生きるためのお手伝いをする事」を目指しています。これまでの有料老人ホームでのサービスに加えて、ご自宅で生活されるお客さまの「住み慣れた地域コミュニティで、いつまでも自分らしい」生活を応援したい、そんな想いをもって健康的な暮らしと活力の源である食事をお届けします。

#### 本ニュースレターに関するお問い合わせ先

株式会社ベネッセパレット 介護食外販推進室 林 TEL: 03-6836-1080

<https://www.benesse-palette.co.jp/corporate/>