

ケアプラス

Care Plus

クックデリの食ケア



「食べる」ことで
「ケア」を「プラス」する



Cook Deli
クックデリ

ケアプラス献立とは？

朝 / 主菜 1 品・副菜 1 品
昼夕 / 主菜 1 品・副菜 2 品
+ ケアプラスパウダー

☑ 減塩[※]かつバランスの良い献立

※当社サービスとの比較

☑ 28日完全サイクル献立

☑ ビタミン・ミネラルも充実

☑ ケアプラスパウダーで栄養強化！



介護施設のための “食ケア”ができる献立

栄養価と献立例

監査項目	栄養素	ケアプラス献立+ ケアプラスパウダー
	エネルギー (kcal)	1491
	たんぱく質 (g)	61.0
	脂質 (g)	46.5
	炭水化物 (g)	221.0
	食物繊維 (g)	17.0
	ビタミン A (μg)	762
	ビタミン B1 (mg)	1.05
	ビタミン B2 (mg)	1.21
	ビタミン B6 (mg)	1.21
	ビタミン B12 (μg)	6.0
	ビタミン C (mg)	105
	カリウム (mg)	1558
	カルシウム (mg)	669
	鉄 (mg)	6.1
	食塩相当量 (g)	5.5
+α	ビタミン D (μg)	16.0
	亜鉛 (mg)	10.3

※米飯150g(生米70g)×3回/日、週3回無塩ロールパン60g(洋朝食)

※汁物1回/日(食塩相当量0.8g) ※牛乳200ml/日

※ケアプラスパウダー10g/日 ※栄養価は月間平均

☀ 朝



- ・鶏もも肉と野菜のさっぱり煮
- ・キャベツと薄揚げの煮びたし

☀ 昼



- ・さばの塩焼き
- ・甘酢しょうが(付け合わせ)
- ・彩り卵とじ
- ・ブロッコリーの胡麻和え

🌙 夕



- ・ワイン風味のデミグラスハンバーグ
- ・かぼちゃのマッシュ(付け合わせ)
- ・青菜とピーマンのカラフル炒め
- ・スパゲティサラダ

※献立および画像は、実際と異なる場合がございます。

POINT

01

人手不足の解消と、安定した食事提供



調理師を必要としない、パートスタッフでも変わらない美味しさを簡単に提供できる完全調理済み冷凍食品です。人手不足の悩みを解消し、安定した食事提供ができるようになります。

- ✓ 最少人数オペレーション
- ✓ 手順書、マニュアル完備
調理経験の有無を問いません



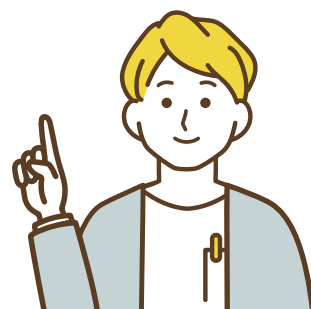
POINT

02

施設栄養士が 栄養ケア・マネジメントに 専念できる

ケアプラス献立は栄養価計算がされており、さらにサイクル献立となっているため、管理栄養士の献立作成業務や施設に合わせた献立調整業務の時間を大幅に削減することができます。これにより、入居者様の個人に合わせた栄養ケア・マネジメントに専念することが可能となります。

- ✓ クラウド型献立ソフト完備
- ✓ ミールラウンド、栄養ケア計画の作成など
マネジメント業務に専念できる



POINT

03

療養食加算に 対応した献立



ケアプラス献立は、日々の献立を減塩かつバランスよく設計しているため、各療養食献立へ展開しやすいことが特長です。また療養食加算を算定することができれば、食事提供の収入を最大化でき、完全調理済み冷凍食品の導入に加えてさらに食事面での収支改善が可能に。

- ☒ 療養食献立への展開が可能
- ☒ 療養食献立への展開指示書を完備
- ☒ 食事箋に則した献立管理が可能



POINT

04

食事提供における 赤字を改善



完全調理済み冷凍食品であれば、湯煎をして盛り付けるだけなので、自前調理よりも少人数での食事提供が可能となります。発注から管理まで、人手も時間も大幅に削減できるため、食事提供における赤字の改善にもつながります。

- ☒ 100床/100食提供施設で・・・自前調理から年間500万円程度、給食委託調理から年間1,000万円程度のコスト削減が可能

※当社試算

- ☒ 栄養補助食品コストの削減が可能



ケアプラスパウダーとは？



✓ 高齢者に不足しがちな食物繊維、カルシウム、ビタミンD、亜鉛を強化



✓ クックデリが開発した **オリジナルパウダー** で、ケアプラス献立用に設計された専用パウダー

✓ 必要な栄養素を確保できる！



フレイル・サルコペニアを予防するには、骨や筋肉に必要なカルシウム、体の調子を整えるビタミンやミネラル、食物繊維などをバランスよく摂ることが大切です。また、認知症や褥瘡(床ずれ)には、亜鉛の摂取が効果的だと言われています。



※フレイル、サルコペニアの予防には、食事のほか運動や社会活動へ参加することも大切です。

What's

食ケア？

高齢者の健康を維持し、生活の質を向上させるために食事面でサポートすることを、クックデリでは“食ケア”（食事ケア）としています。 ※食ケアで商標出願中。

