Benesse　ベネッセパレット

2026 年 11 月 18 日
株式会社ベネッセスタイルケアグループ
株式会社ベネッセパレット

鹿児島徳洲会病院とベネッセパレット、嚥下調整食を見直し、「特別食加算」の算定へ『パレットデリ』の活用で、厨房業務の効率化と多職種連携を推進

日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会で成果を発表

株式会社ベネッセスタイルケアグループ（本社：東京都新宿区、代表取締役社長 CEO：小林 仁）のグループ会社であ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：永緑 剛、以下「ベネッセパレット」）は、医療法人徳洲会 鹿児島徳洲会病院（所在：鹿児島県鹿児島市、院長：保坂 征司、以下「鹿児島徳洲会」）とともに、医療機関で課題となっている厨房の人手不足に対応しながら、入院患者様の食べる力に合った嚥下調整食の提供による「特別食加算※1」への対応を進めています。鹿児島徳洲会では、普通食/軟菜食から介護食まで 4 形態を展開するベネッセパレットの完全調理品介護食『パレットデリ』を活用して、嚥下調整食の食種を日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021※2（以下、学会分類 2021）に沿って再整理し、2026 年 7 月から新しい嚥下調整食の提供を開始しています。同院ではそれらの取り組みにより、特別食加算の対象食数も増え、加算の算定も可能になりました。

また第 32 回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会においては、ベネッセパレットが鹿児島徳洲会とともにランチョンセミナーを実施し、鹿児島徳洲会での『パレットデリ』の導入のステップと成果を発表しました。

人手不足の厨房においては、複数の食形態を安定して提供することが課題となっています。一方で、特別食加算への対応は、食形態を整えるだけでなく、厨房業務そのものを見直す機会でもあります。

ベネッセパレットでは、学会分類に準じた 4 形態の完全調理品を通じて、医療機関における嚥下調整食の特別食加算への対応を支えるとともに、人手不足の中でも無理なく続けられる厨房業務の再設計を今後もお手伝いしてまいります。

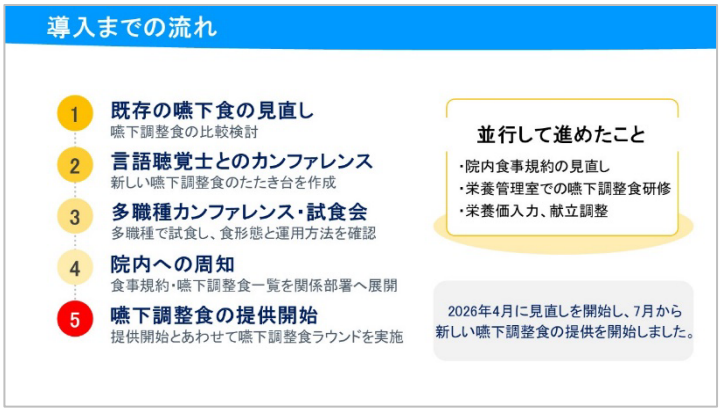
※1 特別食加算とは、入院患者の病状に合わせて医師の食事箋に基づき提供される治療食や特定の特別食に対し、診療報酬（入院時食事療養費）として算定される加算です。2026 年 6 月の診療報酬改定では、特別食加算の対象に「嚥下調整食」が加わりました。「嚥下調整食」での特別食加算の算定には、学会分類 2021 の食形態コードに準拠した食事の提供、施設内での一覧表を作成、多職種による継続的な評価体制等が求められています。
※2 https://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2021-manual.pdf?2025-0221

■第 32 回日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会 セミナー概要

テーマ：完調品の嚥下調整食は、病院厨房と栄養管理をどう変えるか ―導入事例から考える加算申請を見据えた実装のステップ
登 壇：鹿児島徳洲会病院 栄養管理室 係長 松木田 夕子 氏
株式会社ベネッセスタイルケア サービス推進本部 言語聴覚士 坂藤 美智子

■【事例】鹿児島徳洲会病院での『パレットデリ』導入

同院（329 床）で提供していた食事は、学会分類 2021 の食形態コード 3（舌でつぶせる食事）・4（歯ぐきで押しつぶせるやわらかさを目安にした食事）に当たる食形態がなく、コード 2（ピューレ・ペースト・ミキサー食などの形態で、スプーンですくって食べやすく、口腔内でまとまりやすいように調整された食事）は 2 種類に分かれており配膳が複雑になっていました。2026 年 4 月から見直しに着手し、コード 2 をパレットデリのミキサー食、コード 3 をソフト食で整え、コード 4 にはコード 3・4 相当の Neo きざみ食を充て、7 月から提供を開始しました。



▲図 1：『パレットデリ』導入までの流れ（イメージ） ＊図 1、2 はセミナー資料より抜粋

嚥下食 2－1（なめらかで均質なもの）と 2－2（やわらかい粒などを含む不均質なもの）を 1 つにしたことで、配膳作業の手間が減り、食形態ごとの栄養量のばらつきも整理できました。

また、導入後は特別食加算の対象食数が増えたことに加え、学会分類コードに対応した食形態にしたことで職種間の共通言語ができ、言語聴覚士や看護師との連携が活性化。嚥下調整食の食数は 2026 年 6 月の 4,150 食から 7 月は 4,938 食へと約 19%増加し、全提供食数に占める特別食の比率（治療食を含む）は 36.3%から 47.1%に高まりました（同院実績）。



▲図 2：食形態（副食）の見直し（イメージ）

■ ベネッセパレットの介護食『パレットデリ』について

嚥下能力に応じて普通食/軟菜食から介護食まで 4 形態をご用意。学会分類 2021 に沿った介護食だから、個別対応は不要。袋から直接盛り付けるだけでご提供できます。

＜商品ラインアップ＞

●普通食／軟菜食：
食材の形状や見た目を活かし、
咀嚼・嚥下しやすい硬さに調整したコード 4 相当のお食事。



●ミキサー食 （嚥下調整食 2-1、2-2）：
なめらかでまとまりがよく、
袋から絞り出すだけで衛生的に提供できます。



●ソフト食 （嚥下調整食 3）：
舌と上あごで容易に押しつぶせるソフト食。
切って盛り付けるだけで提供できます。



●Neo きざみ食（嚥下調整食 3、4 相当）：
食材の大きさを変え、
食べやすさと噛む楽しみを両立させたきざみ食。



■安心・安全・安定な食の提供を続けられる厨房運営の知見をご紹介

2026 年 12 月 16 日～18 日に東京ビッグサイトで開催される「第 13 回 CareTEX 東京'26【冬】（東京ケアウィーク'26 内）」に出展いたします。ぜひ当社ブースへお立ち寄りください。今後も展示会やセミナー等の開催を予定しています。

<株式会社ベネッセパレットについて>

株式会社ベネッセパレットは、ベネッセスタイルケアグループの一員として、10 年以上にわたりグループの介護施設へ介護食を提供してきたノウハウを活かし、ご自宅向け配食サービスや福祉・医療機関向けのサービスを展開しています。食品の安全性を確保するための国際的な手法である HACCP に沿った衛生管理を実施し、製造ロットごとの物性検査で安全・品質を管理。また、ISO22000 取得に向けて取り組んでいます。「いつまでも自分らしくいきいきと暮らしていただくお手伝い」を目指して、毎日のお食事をお届けします。



▼介護施設向け｜パレットデリ 普通食/介護食のご案内
https://www.benesse-palette.co.jp/palettedeli

▼医療機関向け｜パレットデリ for MEDICAL 一般食/介護食のご案内
https://www.benesse-palette.co.jp/palettedeli-formedical

▼ベネッセパレット ウェブサイト
https://www.benesse-palette.co.jp/

<ベネッセスタイルケアグループについて>

ベネッセスタイルケアグループでは、ベネッセの不変の企業哲学「Benesse（=よく生きる）」のもと、30 年以上にわたり、入居・在宅介護事業、保育・学童事業を通じて、お一人おひとりの「よく生きる」の実現に取り組んでいます。急速に進む少子高齢化と介護人材不足などの介護・保育を取り巻く環境の大きな変化の中でも、誰もが人生の節目を楽しみながら、自分らしく豊かに生きられる世界を実現できるよう、介護・保育領域の持続可能性の維持・向上に向け、今まで以上に積極的に挑戦を続けていきます。持続可能な介護・保育事業の推進（ベネッセスタイルケア、ベネッセヒューマンサポート）のほか、介護・医療特化 配食事業/厨房支援事業（ベネッセパレット）、事業所支援/HR 事業（ベネッセキャリオス）、老人ホーム紹介事業/法人・行政機関向け総合両立支援事業（ベネッセシニアサポート）等、社会課題の解決に向けた取り組みを一層加速させていきます。 （ベネッセスタイルケアグループ企業サイト https://benesse-scg.co.jp/）