

【基本方針】

「家庭により近い施設生活の提供」という当施設の理念を基に、バランスのとれた美味しい食事提供、介護保険制度に基づいた食事の計画と実施、現在実施している。食事サービス全般状況を総合的に見直し議論しながら日常における各種食事サービスのさらなる充実を図って行きたい。

①栄養管理の充実

- ・ご入居者、ご利用者の食事箋に基づく食事提供及び栄養ケアプラン作成
- ・誤嚥性肺炎の予防の食事としてソフト（ゼリー・ムース）食から軟菜食の導入を行った（平成 27 年 5 月）。
- ・個別対応の充実のため、以前より療養食の提供を行っていたので本年度より療養加算をとることとした。
- ・レクリエーションの提供の一部で郷土料理の週間を行った。また、他部署からの依頼に答え、誕生日会、茶話会、おやつバイキング、忘年会などを行った。
- ・ブログの資料提供
- ・ホームページの更新の資料作成。提供
- ・グループホーム桜の献立作成、発注、夕食の提供も行った。

●個人対応食の状況

（特養）

食種（特養入居者：3月31日現在）

| 種類 | 形態別 | | | | 合計 |
|----|-----|-----|-----|-------|----|
| | 普通 | 一口大 | 軟菜食 | ペースト食 | |
| 人数 | 14 | 8 | 32 | 11 | 65 |

栄養マネジメント

| | 低リスク | 中リスク | 高リスク |
|----|------|------|------|
| 人数 | 23 | 30 | 12 |

昨年と数字がかなり異なるのは判定基準が変更になった為

(ケア)

| 種類 | 形態別 | | | | |
|----|-----|-----|-----|-------|----|
| | 普通 | 一口大 | 軟菜食 | ペースト食 | 合計 |
| 人数 | 19 | 3 | 13 | 6 | 41 |

●特別な食事の対応

| 種類 | 内容 | 特養 | ケア | 状況 |
|--------|--|----|----|---|
| | | 人数 | 人数 | |
| 嚥下困難食 | 普通食を基本として、料理をペースト状にする | 13 | 6 | 食材は全て食材：だし＝7：3でミキサーにかけ、トロミ剤を使用して飲み込みやすい濃度で提供する。 |
| 嚥下困難食 | 普通食を基本とするが軟化しづらい食品は、代替えのものに変更し、酵素や圧力により軟化したものにする | 32 | 13 | 肉魚は、半日前より酵素液に漬け込み調理する。または、ミンチ肉にて団子状にして調理する。野菜類は、酵素液にてゆでたり、圧力鍋にて調理し軟化する。 |
| アレルギー食 | アレルギーのある食品を除去又は他の食品と代替する | 2 | 4 | 卵、肉、青魚、長芋、そば |
| 嗜好対応 | 嗜好や体調に合わせて他の食品に代 | 12 | 4 | 牛乳→ジュース ヨーグルト→ゼリー 揚げ物→焼く・煮る等の調理方法の変更 |

| | | | | |
|-----|----------------------|---|---|---|
| | 替する | | | 魚・肉・卵→たんぱく質源となる食品 香辛料などは、使用しない |
| 減塩食 | 1日の摂取塩分量を調整する | 9 | 1 | 1日塩分摂取量のコントロール。 汁物は薄めの味で提供 制限がきつい方は漬物の提供も禁止 |
| 療養食 | 脂質の制限、塩分制限、糖尿病食、腎臓病食 | 5 | 1 | 常食を基本としてカロリー、特定の栄養素を制限 |

②適時適温給食の徹底及び実施

| | 食事時間 | | | |
|-----|-----------|-------------|-------------|-------------|
| | 朝食 | 昼食 | 間食 | 夕食 |
| 特養 | 7:30～9:00 | 12:00～13:30 | 15:00～16:00 | 18:00～19:30 |
| デイ | | 12:00～13:30 | 14:40～15:30 | |
| ナイト | | | 14:40～15:30 | 18:00～19:30 |
| ケア | 7:30～9:00 | 12:00～13:30 | | 18:00～19:30 |

- ・食事時間を上記のように設定し、適温適時給食の実施と共に、ゆとりのある食事時間の設定
- ・保温保冷配膳車、ウォーマー使用により適温適時給食を実施

③食事サービスの充実

・選択メニューの実施

昼食 A・B 選択式

デイ・ケアハウス…毎日

特養…月・水・金曜日

・様々なメニューの実施

寿司・カレーの日・・・毎月 10、20、30 日

麺の日・・・・・・・・・・毎月 2、12、22 日

丼の日・・・・・・・・・・毎月 5、15、25 日

シェフメニューの日・・・特養、デイ、ケアハウス、毎月 3 回

あつあつメニュー・・・デイ週に 2～3 回

特養、ケアハウス不定期

・郷土食の実施（正月の雑煮に郷土食を盛り込む）

1/1、1/2、1/3 の昼夕に提供

・いかなご料理（釜揚げ・くぎ煮の実演）

・バイキングや懐石風の実施

食事・・・・・・・・デイは希望に応じて実施

ケアハウスは敬老祝賀会や外食できない月での実施

間食・・・・・・・・各セクション共に希望月に実施

・秋にさんまの炭火焼き・・・デイに秋に提供

・忘年会・・・・・・・・特養・ケアハウスは、希望日に鍋や前菜などを提供した

・もちつき・・・・・・・・年末にデイで行う

・その他、個別レクを行う（特養）

④給食の資質向上

・残食調査の実施

ホーム・ケアハウスは毎食ごとに実施

ご入居者の個々の食事摂取量の把握

- ・嗜好調査の実施・・・5月、11月、2月
- ・検食の実施、管理

*上記の結果を基に喫食者の嗜好を反映して献立作成を行う

⑤食事会議の企画・開催

多部署で食事の内容を検討していく。

| 開催日 | 主な課題・内容 |
|-------|---|
| 4/30 | 各部署からの感想、意見、行事食について 行事食（端午の節句）、5月の朝食の献立変更、提供方法について 軟菜食の導入について |
| 5/26 | 各部署からの感想、意見、行事食について おやつバイキングについて、九州フェア サンドイッチ復活 その他 |
| 6/23 | 各部署からの感想、意見、行事食について 七夕、沖縄フェア、土用の丑（ウナギ）7月に施行調査行う その他 |
| 7/28 | 各部署からの感想、意見、行事食について 8月夏祭りフェア・その他 |
| 8/25 | 各部署からの感想、意見、行事食について 嗜好調査結果報告、9月敬老の祝い膳週間 その他 |
| 9/29 | 各部署からの感想、意見、行事食について 近畿フェア、さんま炭火焼・その他 |
| 10/30 | 各部署からの感想、意見、行事食について 東北フェア |
| 11/24 | 各部署からの感想、意見、行事食について 全部署クリスマス、ケア・特養忘年会、年末餅つき その他 |
| 12/25 | 各部署からの感想、意見、行事食について おせち料理（喉詰めのしない餅を使用） その他 |

| | |
|------|---|
| 1/28 | 各部署からの感想、意見、行事食について |
| 1/28 | バレンタインデー、四国フェア、ケアおやつレク、朝食元に戻る その他 |
| 2/23 | 各部署からの感想、意見、行事食について ひな祭り 嗜好調査 有瀬おやつレク、特養・ケアおやつバイキング いかなごの実演 その他 |
| 3/28 | 各部署からの感想、意見、行事食 について 嗜好調査結果報告、4月新入職者祝い膳、つくし料理 その他 |

⑥食事環境の充実

- ・視覚的にも美味しく食事を味わえるように、メニューに適した陶磁器や松花堂弁当の使用により提供方法の工夫をしている
- ・食器の扱いに注意し破損をできる限り防ぐようにする
- ・お櫃での米飯提供や汁物は目の前で盛り付けすることで家庭的な演出をすることができている。個々の体調に合わせた量を調整することができる
- ・旬の食材を使用することで食事を通して季節を味わっていただけるよう日々努める

⑦ご入居者自立支援に向けての取り組み

- ・脱水・オムツ外しに向けての水分補給の強化
食事以外での飲み物・お茶・甘ゼリーの提供
- ・排便コントロールへむけての1日食物繊維摂取量の増加・乳酸菌の摂取の強化
朝食に週2回食物繊維の多いポタージュスープ及び腸内環境を整えるためヨーグルトの提供を行っている

*27年度からは10時の水分補給にポカリスエットを提供。

新陳代謝を上げるのを目的に週に2回、生姜湯を提供している。
夏場は、冷やし飴になる。

【総括】

行事食やイベント食は、好評を頂いた。

個別対応は、以前に比べより細やかな部分もできつつあると思われる。

他職種との連携で利用者様にあった食事がリアルタイムに提供できるように今後もより一層行っていく。

アンケート調査から得た情報をもとに改善したところは、利用者様から温かいお言葉をいただいたところがあった。

日常的な工夫として、色彩や、盛り付け方の工夫も行う努力はしてきたが、まだまだ未熟なところがありより一層の努力が必要。

軟菜食については、まだまだ研究が必要な部分がある。見た目は、常食と変わらないのでご利用者からは、食べ物として認識して頂いている。

誤嚥性肺炎が0にはならなかったが食事形態の問題ではなく口腔内の問題が大きいと思われる。

厨房の職員全員が意識をもっと高く持ち利用者様の立場で物事が考えられるようになるかが、今後の課題であると思う。

できる限り食事によって排便コントロールが可能になるように検討し改善に努める。