

平成 29 年度 栄養課 事業報告

【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に基づき、バランスのとれたおいしい食事の提供、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、論議しながら日常における各種食事サービスの更なる充実を図っていく

【年間目標】

- ①栄養管理の充実
- ②適時適温給食の徹底及び実施
- ③食事サービスの充実
- ④給食の資質向上
- ⑤食事会議の企画・開催
- ⑥食事環境の充実
- ⑦入居者自立支援に向けての取り組み

【実施報告】

①栄養管理の充実

- ・ご入居者の食事箋に基づく食事提供及び栄養ケアプランの作成
- ・個別対応の充実（前年度に引き続き療養食加算の実施）
- ・グループホーム桜の献立作成・発注・夕食の提供

1. 個人対応食の状況

- ・特養

食種（平成 30 年 3 月 31 日現在）

食種	普通	一口	軟菜	ペースト	合計
人数	10	7	34	12	63

栄養マネジメント（平成 28 年 3 月 31 日現在）

リスク	低リスク	中リスク	高リスク
人数	31	26	8

- ・ケアハウス

食種（平成 28 年 3 月 31 日現在）

食種	普通	一口	軟菜	ペースト	合計
人数	22	4	11	3	40

2. 特別な食事の対応

種類	内容	特養	ケア	状況
		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	12	2	食材は全て 材料：出汁＝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酵素や圧力により軟化させる（軟化しづらいものは代替えを行う）	34	10	肉はミンチ肉を団子状にて調理を行う。魚は蒸して調理を行う。野菜は酵素剤の使用、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代替え提供	4	2	肉、青魚、鯖、長芋、里芋、海老、蟹
嗜好対応	嗜好や体調に合わせて代替え食の提供	13	11	揚げ物→焼く・煮る等調理法の変更。 肉・魚・卵→たんぱく源となる食品へ変更。
減塩食	1日塩分摂取量の調整を行う	6	0	汁物は薄めて提供。 ペーストの方は1/2量提供。
療養食	脂質制限食 糖尿病食	6	0	常食を基本しカロリーや特定の栄養素の制限を行う。

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
ケア	7：30－9：00	12：00－13：30		18：00－19：30
デイ		12：00－13：30	14：30－15：30	

- ・食事時間を上記のように設定し適時適温給食の実施と共に、ゆとり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時適温給食の実施。

③食事サービスの充実

1. 選択メニューの実施

昼食 A・B 選択制

デイサービス・ケアハウス：毎日

特養：月・水・土

2. 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

3. いかなご料理の提供

デイサービス・ケアハウス：いかなごのくぎ煮提供

特養：釜あげ提供

4. レクリエーションに合わせた食事の提供

・特養

忘会にて鍋提供

・ケアハウス

ビアガーデンにて焼きそば実演提供

忘年会にて前菜、鍋の提供

チョコフォンデュの提供

・デイサービス

おやつバイキングの実施

各個別レクリエーションにて対応・実施

・グループホーム

チョコフォンデュの提供

5. 餅つき

年末（26-29 日）デイ塩屋フロアにて行う

④給食の資質向上

1. 残食調査の実施

特養・ケアハウス：毎食毎に実施

ご入居者の個々の食事摂取量の把握

2. 嗜好調査の実施

7 月・2 月と年 2 回

3. 検食の実施・管理

上記の結果を基に、ご入居者の嗜好を把握し反映した献立の作成を行う

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	主な議題・内容
4/25	各部署からの意見、行事食について 管理栄養士によるミールラウンドについて その他
5/30	各部署からの意見、行事食について 厨房の多忙な時間について その他
6/27	各部署からの意見、行事食について 嗜好調査報告 食事申込みをしていない職員による不正行為について その他
7/25	各部署からの意見、行事食について 職員による不正行為、その後 その他
9/26	各部署からの意見、行事食について 全部署秋刀魚の塩焼き提供 検食について その他
10/21	各部署からの意見、行事食について 検食について その他
11/29	各部署からの意見、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
12/27	各部署からの意見、行事食について おせち料理（餅は使用無し） その他

⑥食事環境の充実

- ・食器の扱いに注意し、破損をできる限り防ぐようにする
- ・お櫃で米飯の提供、汁物は目の前で盛り付けすることで家庭的な演出ができています。また、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、食事を通じて季節を味わって頂けるよう献立作成に努める

⑦ご入居者自立支援に向けての取り組み

- ・脱水・おむつ外しに向けての水分補給の強化
食事以外でポカリスエット・お茶ゼリー・甘ゼリーの提供
- ・排便コントロールに向けての1日食物繊維摂取量の増加・乳酸菌の摂取の強化
腸内環境を整える為、ガゼリ菌入りのヨーグルトの提供

【反省・感想】

行事食やイベント食は好評いただいた。

食事によって排便コントロールに寄与できるように努める。

個別対応は、前年度に比べより細かな部分もできつつあると思われる。

ご入居者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他職種との連携に努める。

軟菜食については、見た目は常食と変わらないものがあるがまだまだ研究が必要であると考えている。

調理師間での味の統一がまだできないので量り調理を徹底しなければならない。

厨房の全員が意識を高く持ち、ご入居者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。