

令和元年度 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

【実践報告】

- 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マネジメント、栄養ケアプランの作成
 - ・カンファレンス、スタッフミーティングの参加
 - ・個別対応の充実
 - ・グループホーム桜（昼食・夕食）の献立作成・発注・提供

1・個人対応食の状況

(特養)

食種（令和2年3月31日現在）

食種	普通	一口	軟菜	ペースト	合計
人数	12	6	26	24	68

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	32	34	2

(ケアハウス)

食種 (令和2年3月31日現在)

食種	普通	一口	軟菜	ペースト	合計
人数	20	4	13	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	24	3	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)	26	13	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	11	8	揚げ物→焼く・煮る等調理法の変更。 肉・魚→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	5	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	3	0	常食を基本と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	17:30-19:00
ケア	7:30-9:00	12:00-13:30		17:30-19:00
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

昼食 A・B・C 選択制

デイサービス・ケアハウス：(月 2 回)

2・様々なメニューの実施

季節メニューやイベント食の提供

誕生月祝膳・おせち料理、節分、ひな祭り、くし佃煮、筍ご飯、七夕、土用の丑、丹波黒枝豆ご飯、敬老祝膳、さんま炭火焼、クリスマス、年越しそば

3・レクリエーションに合わせた食事の提供

・特養

新年会にて鍋提供

・ケアハウス

ビアガーデンにて食事提供

忘年会にて鍋料理提供

お茶会にて菓子提供

和菓子バイキング実施

・デイサービス

季節イベント週間にちなんだ食事提供 (夏祭り週間、クリスマス)

各個別レクリエーションにて対応・実施 (餅つき)

・グループホーム

開所記念日ケーキの提供

4. 法人行事での食事提供

- ・入社式、アニバーサリー、納涼祭、地域夏祭り、東垂水文化祭、餅つき、鏡開き、EPA 歓迎会、家族会、理事会、GH 推進会議

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

10月・3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

- ・毎月1回他部署で食事の内容を検討していく

⑥ 食事環境の充実

- ・家庭的な陶磁器の食器を使用。個々の食事状況に応じて自助具、メラミン食器も選択可能
- ・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
ご入居者の嗜好により飲料の種類変更
食事以外でポカリスエット・お茶ゼリー・甘ゼリーの提供
- ・腸内環境を整える為、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柔軟に対応出来るようになった

と思われる

ご入居者に合った食事が迅速に提供できるように今後も他職種との連携に努める

調理師によって食事の味や料理の出来栄えにバラつきがある為、給食会議等での他部署からの意見を参考にして厨房スタッフミーティングで今後も協議していく

厨房スタッフ全員が意識を高く持ち、ご入居者、ご利用者にとって安心、安全な美味しい食事を提供出来るように来年度も努めていきたい