

令和2年度 栄養課 事業計画

【運営方針】

「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季節感のある美味しく安全な食事の提供、介護保険に基づいた栄養計画と実施、食事サービスの状況を総合的に把握分析を行い、より良い食事提供が行えるように工夫する」

【年間目標】

- ① 栄養管理の実施
- ② 適時・適温給食の徹底及び実施
- ③ 衛生管理の徹底
- ④ 食事サービスの充実
- ⑤ おいしく食事ができる環境づくり
- ⑥ 看取り等、個々体調や思いに寄り添った柔軟な食事提供
- ⑦ 他職種との連携の徹底

【実践計画】

- ① 栄養管理の実施
 - ・栄養ケアマネジメントにより入居者の健康状態を把握し、個々に見合った栄養ケア計画の作成と食事の提供を行う
 - ・入居者の変動に応じた施設栄養基準と食品構成表の見直し及び作成
- ② 適時・適温給食の徹底及び実施
 - ・保温保冷配膳車、ウォーマー等を使用した適温での食事提供
- ③ 衛生管理の徹底
 - ・食中毒、ノロウイルス等の予防・または集団感染時の対応の強化。
 - ・日々の作業時の衛生チェック
 - ・厨房職員への衛生指導
- ④ 食事サービスの充実
 - ・祝い膳、行事食、選択食、季節メニュー、
 - ・オープンキッチンを使用した食事提供、その他イベントの立案や企画及び食事の提供
- ⑤ おいしく食事出来る環境づくり
 - ・五感に訴える食事提供（食器の工夫を含む）
 - ・個々に合った食事形態の工夫
- ⑥ 看取り対応としての柔軟な食事提供
 - ・食べられる物、食べたい物、少量で栄養価が高い物等、個々の体調や希望に素早く、柔軟に対応出来る体制を整える
- ⑦ 他職種との連携の徹底
 - ・よい食環境を整えるため、日々連絡や会議を利用して日常的な情報交換・共有の徹底

令和2年度の食事に関する活動予定表

月	特養	デイ	ケア
4	誕生会（祝膳） たけのこ料理	誕生会（祝膳） 選択食 たけのこ料理	誕生会（祝膳） 選択食 松花堂弁当 たけのこ料理
5	誕生会（祝膳） 端午の節句	誕生会（祝膳） 端午の節句 選択食	誕生会（祝膳） 端午の節句 選択食 松花堂弁当
6	誕生会（祝膳）	誕生会（祝膳） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 松花堂弁当
7	誕生会（祝膳） 七夕 土用の丑 嗜好調査	誕生会（祝膳） 七夕 土用の丑 選択食	誕生会（祝膳） 七夕 土用の丑 選択食 松花堂弁当 嗜好調査
8	誕生会（祝膳） 納涼祭	誕生会（祝膳） 選択食 夏祭り（1週間）	誕生会（祝膳） 選択食 納涼祭 松花堂弁当
9	誕生会（祝膳） 敬老祝膳（赤飯・祝い鯛）	誕生会（祝膳） 敬老祝膳（1週間・祝い鯛） 選択食	誕生会（祝膳） 敬老祝膳（赤飯・祝い鯛） 選択食 ビアガーデン
10	誕生会（祝膳） さんま炭火焼 黒枝豆料理	誕生会（祝膳） 選択食 さんま炭火焼（1週間） 黒枝豆料理（1週間）	誕生会（祝膳） 選択食 さんま炭火焼 黒枝豆料理
11	誕生会（祝膳）	誕生会（祝膳） 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 お茶会
12	誕生会（祝膳） クリスマス献立 忘年会	誕生会（祝膳） クリスマス献立（1週間） もちつき（1週間）	誕生会（祝膳） クリスマス献立 忘年会

	年越しそば	選択食	年越しそば 選択食
1	正月料理 七草粥 誕生会（祝膳） 鏡開き	松花堂弁当 七草粥 誕生会（祝膳） 選択食	正月料理 七草粥 誕生会（祝膳） 鏡開き 選択食
2	誕生会（祝膳） 節分 嗜好調査	誕生会（祝膳） 節分 選択食	誕生会（祝膳） 節分 嗜好調査 選択食
3	誕生会（祝膳） 桃の節句 いかなご料理	誕生会（祝膳） 桃の節句 いかなご料理（1週間） 選択食	誕生会（祝膳） 桃の節句 いかなご料理 選択食

毎月の行事

選択食・・・デイサービス・ケアハウス（毎日）※3択食（月2回）

シェフメニュー・・・月2回

食事レクリエーション・・・各部署要望あれば行う（不定期）

*食事レクリエーションはリクエスト献立やバイキング、手作りおやつレク等を含む

栄養課としての月の活動内容

4月 食事委員会

前年度事業報告書の作成

5月 食事委員会、ねずみ・害虫駆除

所轄健康福祉事務所への栄養月報の作成及び提出

6月 食事委員会

監査事前資料の作成及び提出

食中毒防止衛生管理強化

7月 食事委員会

食中毒防止衛生管理強化

8月 食事委員会ねずみ・害虫駆除

食中毒防止衛生管理強化

嗜好調査

9月 食事委員会

食中毒防止衛生管理強化

- 10月 食事委員会
11月 食事委員会
嗜好調査
12月 食事委員会
ノロウイルス感染防止衛生管理強化
1月 食事委員会
ノロウイルス感染防止衛生管理強化
2月 食事委員会
嗜好調査
来年度事業計画書の作成
ノロウイルス感染防止衛生管理強化
3月 食事委員会
施設内基準・食品構成表の見直し及び作成

栄養課日常活動内容

- ・栄養管理
- ・給食サービスの提供及びお茶ゼリー、甘ゼリー作製
- ・調理マニュアルの作成及び見直し
- ・献立作成
- ・衛生管理
- ・療養食の献立作成、提供
- ・食材料、洗剤、物品の発注及び在庫管理
- ・嚥下補助食品等の管理
- ・発注、日計表等の給食管理に関する帳票類の作成、実施
- ・食材管理
- ・伝票整理
- ・食数管理
- ・非常食の備蓄管理
- ・残食管理
- ・嗜好調査
- ・水分補強のための水分管理
- ・食事会議の開催、報告書作成
- ・厨房用品、機器管理（食器含む）
- ・職員食の管理
- ・行事、イベント食の企画、立案、提供
- ・監査、健康福祉事務所への提出関係書類の作成
- ・法人行事や地域貢献活動に関する食材の発注や準備、提供
- ・グループホームの食材発注、食事の提供