

## 令和3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し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、摂取困難な方に対する柔軟な食事提供
- 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積極的に利用した食事提供、その他イベントの立案や企画及び食事の提供
  - ・フロアでの実演提供（麺類、寿司、揚げ物等）
- 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、摂取困難な方に対する柔軟な食事提供
  - ・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

- ・よりよい食環境を提供できるよう、日々の連絡や会議等を利用して日常的な情報交換・共有の徹底

令和3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・ケーキ） つくし料理 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 つくし料理	誕生会（祝膳） 選択食 松花堂弁当 つくし料理
5	誕生会（祝膳・ケーキ） 端午の節句 選択食	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・ケーキ） 選択食	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・ケーキ） 七夕 土用の丑 選択食	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
8	誕生会（祝膳・ケーキ） 納涼祭 嗜好調査（1回目） 選択食	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 嗜好調査（1回目） 松花堂弁当
9	誕生会（祝膳・ケーキ） 敬老祝膳（赤飯・祝い鯛） 選択食	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・ケーキ） さんま炭火焼 黒枝豆料理 選択食	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・ケーキ） 山の芋料理 選択食	誕生会（祝膳） 山の芋料理 選択食	誕生会（祝膳） 選択食 お茶会

			山の芋料理
1 2	誕生会（祝膳・ケーキ） クリスマス献立 忘年会 年越しそば 選択食	誕生会（祝膳） クリスマス献立（1週間） もちつき 選択食	誕生会（祝膳） クリスマス献立 忘年会 年越しそば 選択食
1	正月料理 七草粥 誕生会（ケーキ） 鏡開き 嗜好調査（2回目） 選択食	松花堂弁当 七草粥 選択食	正月料理 七草粥 嗜好調査（2回目） 選択食
2	誕生会（祝膳） 節分 選択食	誕生会（祝膳） 節分 選択食	誕生会（祝膳） 節分 選択食
3	誕生会（祝膳） 桃の節句 選択食	誕生会（祝膳） 桃の節句 選択食	誕生会（祝膳） 桃の節句 選択食

《毎月の行事》

選択食・・・デイサービス・ケアハウス（毎日）／ホーム（週1回）※3択メニュー（週1回）

松花堂シェフメニュー・・・毎月1日

食事レクリエーション・・・各部署からの要望時に行う（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
- ・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・栄養強化食品等の管理・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
- ・栄養ケアマネジメント（栄養ケア計画書作成、モニタリング実施）
- ・ケアカンファレンス、スタッフミーティングの参加
- ・選択メニュー調査
- ・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、報告書作成及びお茶ゼリー、甘ゼリー作製
- ・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