

令和3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を素に、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の柔軟な食事提供
- ⑦ 他職種との連携の徹底

【実践報告】

① 栄養管理の実施

- ・入居者の食事箋に基づいた食事提供、変更に対するスピーディな対応
- ・カンファレンス、スタッフミーティングの参加
- ・栄養ケアマネジメント（栄養ケアプランの作成・モニタリングの実施）
- ・経口維持加算を一部算定（7月～12月）
- ・グループホーム桜（昼食・夕食）の献立作成・発注・提供
- ・個別対応の充実

1. 個人対応食の状況（令和3年3月31日現在）

（特養）

食種	普通	一口	軟菜	極刻み	ペースト	合計
人数	12	7	15	14	19	67

栄養マネジメントリスク	低リスク	中リスク	高リスク	合計
人数	17	38	12	67

（ケアハウス）

食種	普通	一口	軟菜	極刻み	ペースト	合計
人数	20	5	9	2	3	39

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	普通食を基本に して、ペースト 状にする	19	3	食材は、材料：出汁＝7：3でミキサーにかけ、トロミ剤を使用し飲み込みやすい濃度で提供
アレルギー食	アレルギー食品を除去又は代替え提供	3	2	青魚、長芋、里芋、海老、蟹、きのこ、牛乳、ヨーグルト 鶏肉
嗜好 対応	嗜好や体調に合わせて代替え食の提供	15	7	青魚、トマト、カレー、ケチャップ、オクラ、マヨネーズ、ごま、生姜、ドレッシング、香辛料、筍、きのこ、赤飯
代替食	葉物・生もの、繊維質の多い物は調理法変更、代替え食の提供	1	0	刺身、生野菜、生果物、繊維質の多い野菜類、葉物野菜
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 衛生管理の徹底

- ・ 衛生関係書類の作成、記入、管理
- ・ 大量調理衛生マニュアルに基づいた、新たな衛生管理書類の作成
- ・ 毎日のミーティング時での衛生指導
- ・ 清掃の実施と記録

④ 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

特養・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：(週 1 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

シェフメニュー松花堂 (全部署)、15 日松花堂 (ケア) おせち料理、節分、ひな祭り、筍ご飯、七夕、土用の丑、丹波黒枝豆ご飯、敬老祝膳、丹波山の芋料理、クリスマス、年越しそば

※さんま炭火焼は近隣からの苦情により実施できなかった

3・レクリエーションに合わせた食事の提供

特養

夏祭りにて食事提供

手作りおやつレク (3 回)

入居者誕生日のケーキの提供

ケアハウス

夏祭りにて食事提供

お茶会にて菓子提供

忘年会にて食事提供

敬老祝賀会にて菓子提供

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、敬老週間、クリスマス週間)

各個別レクリエーションにて対応・実施 (運動会赤飯提供、餅つき)

4. 法人行事での食事提供

入社式、新入職員歓迎会、餅つき、鏡開き、GH 推進会議

5. デイカウンターを利用したの実演調理

揚げ物、炒め物、煮物、麺類等の調理や盛り付けと提供

⑤ おいしい食事ができる環境づくり

1・残食調査の実施

特養・ケアハウス・デイ毎食毎に実施

ご入居者の個々の食事摂取量の把握

2・嗜好調査の実施

特養・ケア (1 回/年) 嗜好調査

3・検食の実施・管理

ご入居者の嗜好調査や日々の検食の結果を献立の作成に反映させる

4・食事会議やミーティングの開催

毎月 1 回他部署で食事の内容を検討していく

毎日の部署内ミーティングで食事内容の反省や検討を行う

5・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雰囲気

を味わっていただき、個々に合わせた量を調整することができる
旬の食材を使用し、食事を通じて季節を味わって頂けるような献立作成に努める

6・脱水予防等水分補給の強化

ご入居者の嗜好や体調に合った飲料の提供

食事以外で H2O・ポカリスエット・しょうが湯・ジュース・日替わりお茶（5種）・コーヒー・紅茶・カフェオレ・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

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

嗜好や体調を考慮し、個人が経口摂取可能な食品を経口摂取しやすい形態で提供し、栄養摂取量を確保する

個人の体調の変化に合わせて食種変更にも素早く対応

⑦ 他職種との連携の徹底

カンファレンス・ミーティングの参加、ミールラウンド等で、入居者情報を医務や介護と共有し、連携している

【総括】

特養での新型コロナ感染症のクラスターが発生、法人内の多事業への食事提供を継続させていくため、不測の事態を考慮し、厨房に感染源を持ち込まない為に、終息までの期間は使い捨て容器を使用した。またケアハウスの職員の新型コロナ感染時も同様に潜伏期間は使い捨て容器を使用した。その結果、感染拡大をすることなく終結できた

食事についてはコロナ禍により外出機会が制限されているご入居者の事を考え、少しでも季節感を味わって頂けるよう行事食に工夫を凝らしている。各部署のイベントには企画段階から積極的な関わりを持ち、食事を心待ちにさせていただけるよう配慮している

個別対応については、前年度に比べ調理スタッフや栄養士の経験が蓄積された事により柔軟に対応する事が出来た。看護スタッフや介護スタッフ等のミーティングにも積極的に参加したり、ミールラウンドを定期的実施する事により日々変化するご入居者の状態把握に努めた

現在、調理師は4名在籍している。調理者によって味のバラつきがある事が課題となっており、バラつきを解消するために日々、栄養士と調理師間でミーティングする時間を設けている。また調理師も提供前に検食を実施し

実際提供される食事について確認してもらったこととした結果、少しずつではあるが改善されている

今後も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努めていきたい