

令和4年度 栄養課 事業報告

【基本方針】

「家庭生活により近い施設生活の提供」という弊会の理念を基にバランスの取れた季節感のある美味しく安全な食事が提供できるように創意工夫する

【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
 - ・ご利用者の食事箋に基づいた食事提供、変更にはスピーディに対応、また積極的に個別対応をおこなった
 - ・定期的なミールラウンド、カンファレンスに参加することで、ご利用者の状態を栄養マネジメントに生かすことができ、栄養状況を LIFE に反映できた
- 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、ゆとりある食事時間に設定した
 - ・保温保冷配膳車、ウォーマー使用により、適時適温給食を実施した
- ② 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
 - ③ 食事サービスの充実
 - ・特養・ケアハウス・デイサービスでは、昼食のメインを2択からご自身で選んで頂いている。ご自身で選択できる楽しさをより感じて頂けるよう週1回は3択の日を設けるようにした。

- ・祝い膳、行事食、選択食、季節メニュー時には趣向を凝らした献立を提供した
 - ・各部署の行事に合わせ、イベントにちなんだ食事やおやつを提供した
 - ・法人行事での各種食事提供や、デイサービスのカウンターで実演調理を行った
- ④ おいしく食事が出来る環境づくり
- ・特養・ケアハウス・デイサービスでは毎食残食調査を行うと共に、ご利用者の個々の食事摂取量の把握を行った
 - ・特養・ケアハウスでの嗜好調査の結果や検食者の意見を献立の作成に反映させた
 - ・月1回の全部署の集まる食事会議、毎日のミーティングで食事内容の反省や検討を行った
 - ・家庭的な陶磁器の食器の使用を基本とし、ご利用者に個々の状態に応じて自助具やユニバーサル食器の利用を行い、できるだけ自分で摂取できる環境を提供した
 - ・水分補給において、ご利用者の嗜好や体調にあった飲料を提供した
- ⑤ 看取り、摂取困難な方に対する柔軟な食事提供
- ・嗜好や体調を考慮し、ご利用者が最期まで、できるだけ経口摂取ができるよう、経口摂取可能な食品を摂取しやすい形で提供し、栄養摂取量の確保を行った
 - ・ご利用者の体調の変化に合わせて食種変更にも素早く対応した
- ⑥ 他職種との連携の徹底
- ・カンファレンスの参加、定期的なミールラウンドにより、ご利用者情報を把握し、看護師・介護士・ケアマネジャー・相談員と共有し連携している

【苦情件数】

苦情件数：0件

【総括】

特養やケアハウスの新型コロナ感染症のクラスター発生時には、法人内の他事業への食事提供を継続させていく為、不測の事態を考慮し、終息までの期間は使い捨て容器を使用した、その結果、他部署へ感染拡大することがなかった

コロナ禍において、外出機会が制限されている中で、日々の食事を楽しんで頂けるように、各部署のイベントには企画段階から積極的に関わるようにした、また災害時の訓練でも防災食を各部署で提供した、被災時を想定して介護現場での提供とした。今後も定期的に訓練を実施していく

現在、厨房には3名の調理師を配置、統一されたふるさとの味となるよう、リーダーが中心となり、誰が作っても同じ味が提供できるように進めていく

これからますます高齢化、重度化が進む中で、より食べやすい一人ひとりに合った食事が求められ、また、対応力も試されますが、柔軟に直ぐ対応できる施設直営の強みを活かしながら、皆様に美味しいと喜んで頂け、笑顔で暮らせるような食事作りに努めていきたい