

平成18年度 特別養護老人ホームいいたてホーム厨房事業計画

1. 基本方針及び重点目標

『口から美味しく食べて頂く』ため、栄養ケアマネジメントを反映させた個別対応食の提供に努めながら、ご利用者、調理者双方が愉しむことが出来る食事を提供する。

2. 年間事業計画

1) 食事サービスの質の向上

① 介護食（ソフト食、ゼリー食等工夫した食事）の提供

ご利用者に五感で満足して頂ける質の高い食事とメニューの提供を目指す。

② 食事内容の充実

通常の食事をはじめ希望食、選択食、行事食などのメニューの提供方法に工夫を加え、楽しみや期待感を持って頂けるよう努める。

厨房から出向く出張料理で、ご利用者とのコミュニケーションを深めると共に、ご利用者の現況を総合的に把握・分析・評価を行い食事提供に反映させて行く。

③ 記念日やお祝い食の充実

当ホームらしい手作りお祝い会を盛り上げ、記念日が更に思い出深いものになるよう食事面（オリジナルバースデーケーキの提供等）で演出効果を高める。

④ 食材の地産地消

鮮度の確保や村ならではの食材を提供するため地産地消を検討する。

⑤ 衛生管理徹底

食中毒や感染症予防に注意し、安全で美味しい食事を提供する。また、本年度より夜間厨房内殺菌器設置し、より安全性を目指す。

2) 栄養ケアマネジメント継続

① 栄養アセスメント、モニタリング継続、多職種協働で検討し、ご利用者の体力及び機能低下予防に努める。

② 職種を超え、情報を共有しながら連携して行く。

3) 職員の質の向上

① チームの一員としての自覚を持ち、責任をもって常に確認しながら、ご利用者に喜んで頂ける食事提供に取り組む。

② 日々変動するニーズに対応できる調理技術と専門知識を習得し、質の高い食事提供を目指すため、積極的に施設内外の研修に参加し、自らも定例会等で勉強会を行う。

③ 自ら家に出向き、介護職員から情報を得、より質の高いものを目指す。

4) 給食会議

① 毎月、第2金曜日に実施。ご利用者本位を基本とし、更に質の高い食事サービスを提供するため多角的に討議し、結果を実施する方向で進める。

5) 嗜好調査

① 年2回実施。ご利用者の意見を反映させながら栄養ケアマネジメントに活用する。